



Pastagrätäng med chorizo

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En smakrik gratäng som är enkel att göra och perfekt att förbereda dagen innan!



INGREDIENSER

300 g chorizokorv
300 g okokt pasta
1 stor paprika
1 gul lök
1-2 klyftor vitlök
1/2-1 färsk chili
250 g mozzarella
3 dl tomatsås
2 dl cremefraiche
2 dl grädde
2 dl 2 dl riven stark ost
salt och nymalen svartpeppar
2-3 tsk örtekrydda t.ex timjan
olja till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan al`dente, med tuggmotstånd och sätt ugnen på 200 grader.
- 2** Skär korv och paprika i bitar, hacka lök, vitlök och chili.
- 3** Stek korven i lite olja och låt sedan grönsakerna fräsa med några minuter utan att ta färg, krydda med salt och peppar.
- 4** Slå vattnet av pastan, blanda ner korvfräset och lägg allt i en ugnform.
- 5** Riv mozzarellan i bitar och fördela i formen, fördela tomatsåsen i formen.
- 6** Blanda ihop cremefraiche och grädde, krydda med salt och peppar och ringla runt i formen, avsluta med riven ost och gratinera i ca 30 minuter tills gratängen fått färg.