Laksegrateng med pasta

Ingredienser



♥ 250 g pastaskruer (eller annen type småpasta)
♥ 4 laksefilet (500 g)
♥ 1 løk
♥ 5 vårløk
♥ kvernet salt og pepper

Hvit fiskesaus:
♥ 2 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 6 dl melk
♥ 1 terning fiskebuljong (eller bruk fiskefond)

Topping:
♥ 200 g revet ost
♥ 1 dl panko (eller brødrasp)
♥ 50 g revet parmesan

Fremgangsmåte

Pasta:
Kok pasta *al dente* i godt saltet, kokende vann (følg tidsanvisning på pakningen). Hell av pastavannet.

Hvit fiskesaus:
Lag hvit saus ved å først smelte smøret i en kjele. Visp inn mel så du får en glatt jevning.

Spe så med melken, litt og litt, mens du visper. Ha fiskebuljong i kjelen.

Gi sausen et oppkok mens du visper i den. Du vil merke at den tykner. Ta kjelen av platen.

Smak til sausen med litt kvernet salt og pepper (ikke for mye salt for husk at fiskebuljongterning også tilfører salt).

Tilberedning og steking:
Finn frem en ildfast form (ca. 20 x 30 cm). Legg halvparten av den kokte pastaen i bunnen av formen. Legg på laksefilet. Kutt opp løk og vårløk, og fordel dette over laksen. Ha over resten av pastaen.

Hell over den hvite sausen. Dryss over masse revet ost. Deretter panko (eller brødrasp). Og til slutt revet parmesan.

Stek laksegratengen midt i ovnen ved 200°C i ca. 25 minutter.

Serveres varm rett ut av ovnen.

Tips

♥ Alle varianter av småpasta kan brukes til denne gratengen. Jeg brukte her disse artige pastaene med trompetfasong.

♥ Laksegratengen smaker best helt nylaget. Server gjerne en grønn salat ved siden av, og kanskje også noen gode rundstykker eller hvitløksbrød (se for eksempel oppskrift på kjempegode **Hvitløksknuter (Garlic Knots)**.

♥ Se også **Kremet pasta med laks**, **Penne panna e salmone (Pasta med fløte og røkelaks)** og **Toscansk laks med soltørkede tomater.** Flere retter med laks finner du **HER**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/laksegrateng-med-pasta