Skinkegrateng med blomkål og makaroni



Ingredienser

♥ 400 g kokt skinke i strimler (2 pk smårettsskinke)
♥ 200 g makaroni (eller annen type småpasta)
♥ 1 blomkål
♥ 1 løk
♥ 1 fond du chef, kylling (se tips)

Hvit saus:
♥ 2 ss smør
♥ 2 ss hvetemel
♥ 3 dl helmelk
♥ 2 dl buljong (fra koking av blomkålen)
♥ 2 egg
♥ 1 ts dijonsennep
♥ kvernet salt og pepper

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

Servering:
♥ salat med dressing (se tips)

Fremgangsmåte

Gjør klar skinke:
Finn frem kokt skinke. Du kan bruke smårettsskinke som er ferdig kuttet i strimler, eller du kan bruke annen kokt skinke som du skjærer i terninger.

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

Kok blomkål og løk:
Kutt blomkål opp i buketter og løk i skiver. Ha dette i en mellomstor kjele sammen med kyllingfond.

Fyll opp med vann, men ikke mer enn at blomkålen så vidt blir dekket av vann (se tips). Sett på lokk, kok opp og la småkoke til blomkålen er mør.

Sil dette over i en bolle, men spar på buljongen (2 dl av den skal brukes i sausen).

Hvit saus:
Lag hvit saus ved å først smelte smøret og vispe inn mel, så du får en glatt jevning.

Spe så med melken, litt og litt, mens du visper. Tilsett 2 dl av buljongen fra kokingen av blomkål og løk.

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

Visp inn 2 lett sammenpiskede egg.

Smak til sausen med sennep og kvernet salt og pepper.

Tilberedning og steking:
Finn frem en ildfast form (ca. 20 x 30 cm). Ha skinke, kokt makaroni, kokt blomkål og løk i formen. Bland dette godt sammen.

Hell over den hvite sausen.

Bland revet ost og brødrasp (eller panko). Dryss dette på toppen av gratengen.

Stek skinkegratengen midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter.

Server skinkegratengen varm rett ut av ovnen. Det passer veldig godt med en grønn salat som tilbehør.

Tips

♥ Alle varianter av makaroni kan brukes til denne gratengen. Jeg brukte her små, skjellformede makaroni (*conchigliette piccole*).

♥ Jeg kokte blomkål og løk sammen med 1 fond du chef, kylling (28 g). Du kan alternativt bruke 1 terning kyllingbuljong. Ikke bruk mer vann enn at det så vidt dekker blomkålen. Dette for at det skal bli god smak på kokevannet, som du skal bruke 2 dl av i sausen etterpå.

♥ Server gjerne en grønn salat ved siden av. Jeg lagde her en enkel salat med crispisalat, paprika, tomater, agurk og rødløk. Som dressing lagde jeg en enkel vinaigrette av 3 ss olivenolje, 3 ss eplecidereddik, 1 ts dijonsennep, 1 ss flytende honning, kvernet salt og pepper.

♥ Skinkegratengen smaker best helt nylaget. Rester oppbevares i kjøleskapet og kan også fryses.

♥ Du finner flere enkle, hjemmelagde gratenger **HER**, blant annet **Laksegrateng med pasta** og **Fiskegrateng med torsk og makaroni**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skinkegrateng-med-blomkal-og-makaroni