

Godaste makaronipuddingen

Det finns inget godare än att grilla på sommaren. Nackdelen är att det sällan blir några lunchlådor över... Nu när det varit sämre väder här en period har vi faktiskt lagat en del vanlig husmanskost. När barnen ska iväg på sina aktiviteter och äter andra tider än en själv är det skönt att det finns färdig mat i kylan bara för dem att värma.

Makaronipudding åt vi mycket när jag var liten. Det här är en lite uppdaterad variant med dijonsenap och tomatpuré. Riktigt krämig och god - passar både stora och små!





Makaronipudding

4-6 portioner

500 g falukorv alt. 1 pkt Hot Dogs

1 lök

500 g okokt pasta

2 ägg

4 dl grädde eller mjölk (jag använder Oatley iMat)

2 tsk dijonsenap

2 msk tomatpure

Salt & svartpeppar

3 dl riven ost



GÖR SÅ HÄR: Strimla korven. Stek den lätt i olivolja eller smör. Hacka löken smått och stek den glansig med korven. Koka pastan al dente (någon minut mindre än vad som står på paketet). Blanda samman grädde, ägg, dijonsenap, tomatpure och kryddor.

Blanda den kokta pastan med korv och lök i en ugnsfast form. Häll ägg- och gräddblandningen över. Toppa med riven ost. Skjuts in i ugnen på 225 grader i ca 15-20 min eller tills osten fått fin färg. Servera med rivna morötter eller en grönsallad.

Receptet kommer ursprungligen från [Niinis Kitchen Life](#).