

Makaronigrateng med kalkunkorv



Har du rester av kalkunkorv som pålegg eller ønsker en rask middag? Lag en makaronigrateng av kalkunkorv! Makaronigrateng er en middagsfavoritt for store og små.

1

Slik gjør du

Varm ovnen til 210 grader. Kok makaronien i lettsaltet vann.

Skjær kalkunkorv pølsene i små biter og stek pølsebitene i en stor stekepanne.

Bland makaroni, pølser, mais og tomatsaus i en passende ildfast form.

Dryss over revet ost og stek gratengen midt i ovnen til osten er gyllen, cirka 20 minutter.

Servers med en frisk salat.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunkorv 450g Enh

Ingredienser

Du trenger

Kalkunkorv	600 g
Makaroni	250 g
Tomatsaus	3-4 dl
Maiskorn	1 (stor boks) stk
Revet ost	200 g
Smør eller olje til steking	
Salat	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Soya