



Mais- og pastagrateg siciliana 8 personer

500 g pasta, penne eller skruer
1 boks à 198 g Green Giant mais med paprika, avrent
200 g røkt skinke eller parmaskinke
1 squash
2 dl crème fraîche med paprika- og chilismak
1 dl fløte
2 tomater
2 ss hakket frisk basilikum
50 g revet mozzarella
1 ss olje til steking

Kok pasta etter anvisningen på pakken og hell av vannet.
Legg pastaen i en ildfast form. Strø over maisen. Strimle skinke og legg den på.
Del squashen på langs, skjær den i centimetertykke skiver. Fres squashskivene i
oljen, ha på salt og pepper. Legg skivene i formen.
Bland crème fraîche og fløte og hell over pastaen. Del tomaterne i skiver og legg
på. Strø til slutt over basilikum og revet ost. Sett formen i ovnen på 200 grader
i ca. 15 minutter.



Kok pasta



Strimle skinke



Del squashen



Del tomaterne



Hakket frisk basilikum



Raskt og lekkert mellommåltid.

Har du dårlig tid? Har du lyst på noe godt?
Åpne en boks Niblets® Original og spis maisen
som den er. Raskt, godt og sunt.