



## Cantadou pastagrätäng med skinka och tomat

	25 port	100 port
Lök	313 g	1,25 kg
Tomater, krossade	469 g	1,88 kg
Broccoli	313 g	1,25 kg
Cantadou valfri	500 g	2,00 kg
Grönsaksbuljong, saltlåg, ekonomi	125 g	500 g
Senap, fransk	63 g	250 g
Makaroner, pasta el spaghetti, fullkorn	2,50 kg	10,00 kg
Skinka	625 g	2,50 kg
Olivolja	125 g	500 g
Socketärter	469 g	1,88 kg
Basilika	6,3 g	25 g
Salt och peppar		

Hacka löken fint.

Ansa och skär broccolin i små buketter.

Koka pastan enligt anvisningarna på paketet.

Fräs löken och skinkan i lite olivolja.

Tillsätt krossade tomater, broccoli och grönsaksbuljongen samt Cantadou.

Smaka av med senap, salt och peppar.

Tillsätt sockerärtorna.

Blanda ner pastan i såsen.

Slå upp hela pastablandningen i en eldfast form och gratinera hastigt på 220°C i 5 min.

Strö över hackad basilika eller någon annan ört.