

## 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