

Marias Tortellinigratäng

Enkel och god gratäng som passar både till vardag som fest.

Antal personer: 4 st

Ingredienser

1 pkt Tortellini med ostfyllning
1 pkt Bacon
1 Grillad kyckling
250 g Champinjoner (färska)
1 Paprika (röd)
1 Purjolök (liten)
3 dl Grädde
1 Hönsbuljongtärning
1-1,5 msk Curry
Salt
Peppar
Riven ost



Gör så här

Koka tortellinin i buljongtärningen. Knaperstek baconet. Rensa kycklingen och skär i bitar. Stek purjo, paprika och champinjoner.

Lägg ovanstående i en smord eldfast form.

Blanda curry, salt och peppar med den ovispade grädden och häll över gratängen. Strö ost över och gratinera i ugn tills allt blir varmt.

Servera gärna med jordnötter, kokos, banan och en grönsallad.