

Makaronipudding

4 personer

- * 2 dl makaroner, u-typ. Ca 5 dl kokt
- * 1½ dl mjölk
- * 1½ msk smör
- * 1 purjolök eller gul lök
- * 6 ägg
- * 200 g rökt skinka
- * 1 dl riven ost
- * ½ tsk salt
- * 1 krm svartpeppar
- * 2 msk hackad persilja

1. Fixa makaronerna.
2. Tärna skinkan.
3. Finstrimla purjolöken.
4. Skiva löken och kör den ca 6 min i mikron, 1000 W.
5. Fräs löken och skinkan i smör i stekpannan.
6. Rör ner pastan
7. Smaksätt med peppar och salt.
8. Vispa ihop ägg och mjölk
9. Häll det i panna och rör så att smeten rinner ner och stelnar.
10. Strö över den rivna osten och persiljan
11. Servera med en sallad efter årstiden.

