



250 g
BROCCOLI

1. Dela broccolins buketter och stam i jämnstora bitar. Skölj.

350 g PASTA (t.ex. pennepasta)



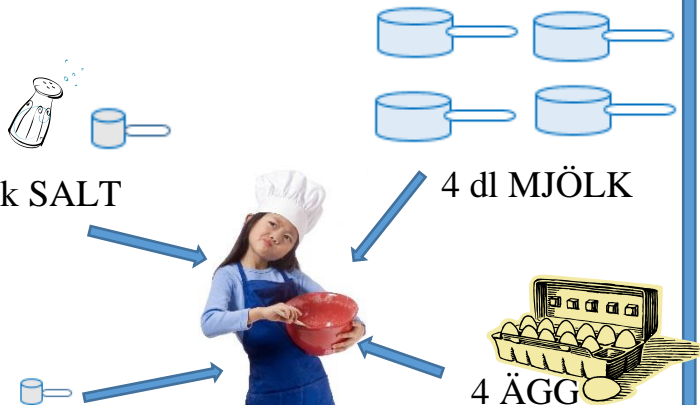
2. Koka pastan och tillsätt broccoli när 3 minuter av koktiden återstår.



3. Spola pasta och broccoli under kallt vatten.



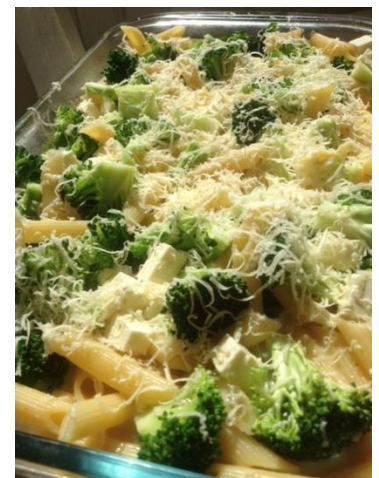
4. Blanda pasta, broccoli och fetaost i en smord ugnform.



5. Blanda ihop en äggstanning och häll i formen.



50 g OST



6. Riv osten fint och strö över gratängen. Grädda ca 20-25 minuter i 225 graders ugn.