Bønnegrateng

Ingredienser:

(10 personer)
Tid: ca 60 min med barn, ca 45 min voksen.

4 ss matolje (raps, solsikke)
I stor boks kidneybønner (ca 400 g)
1 liten boks bønnemix (ca 200 g)
100 g tørket fullkorn pasta (for eksempel fusilli eller makaroni)
1 løk
2-3 fedd hvitløk
½ rød chili
2-3 gulrøtter
1 squash
800 g hermetisert hakket tomat
2 ss tomatpuré
1 terning grønnsaksbuljong (eventuelt 1 ss buljongpulver)
1 ts tørket røkt paprika
1 ts tørket paprika
2 ts tørket oregano
1 ts salt
½ ts grovmalt pepper
150 g mozzarella eller annen ost til gratinering

Utstyr: Gryte med lokk, skjærefjøl, kniv, vekt, dørslag, spiseskje, teskje, røresleiv, rivjern, ildfast form

Framgangsmåte

1. Skrell løk og hvitløk. Skjær løk i små terninger og finhakk hvitløk og chili.
2. Kutt gulrøtter og squash i terninger.
3. Skyll bønnene under kaldt vann.
4. Surr løk, hvitløk og chili på medium varme i olje til løken er blank.
5. Tilsett ukokt pasta, gulrøtter, squash, buljong og tomatpurè. Rør rundt og la surre i 2 min.
6. Tilsett bønner, hakket tomat og krydder. Skyll ut av tomatboksene med litt vann og helle i gryten. Rør rundt og la koke under lokk til pastaen begynner å bli myk, 10- 15 min.
7. Sett stekeovn på 200 grader varmluft, eller 220 grader over/undervarme.
8. Kutt mozzarella i tynne skiver, eventult rasp annen ost.
9. Hell bønnegratengen over i ildfast form og fordel ost på toppen.
10. Stek i ovn til osten har fått en gyllen farge, ca 15 min.

Alternativer ved intoleranser:
Laktose: Bruk laktosefri ost.
Gluten: Bruk glutenfri pasta.