

Salsicciafylld paprika med bechamelsås, 4 personer

- 4 paprikor, röda eller gula, eller både-och
- 1 pkt salsiccia, c:a 400g
- Smör, vetemjöl, mjölk, parmesanost

Sätt ugnen på 225 grader

Dela och ta ur paprikorna. Om du vill spara tid i ugnen, förväll dem i saltat vatten så de blir halvmjuka innan du fyller dem och gratinerar dem. Har du gott om tid kan du i stället låta dem gå färdigt i ugnen (det tar cirka 45 minuter)

Olja in en form där paprikorna ryms
Sprätta upp korvarna, ta ur köttet och lägg i en bunke.

Gör en äkta béchamelsås. Du behöver:

- 30 g smör
- 2 msk vetemjöl
- ¼ - 1/2 liter mjölk
- Salt, vitpeppar

Börja med att smälta smör i en kastrull.

Tillsätt mjöl och låt det fräsa ihop med smöret. Var noga med att det inte tar färg.

Tillsätt så pass mycket mjölk att du kan vispa ihop till en len välling. Dra av från värmen och vispa tills alla klumpar försvunnit, späd eventuellt med mer mjölk

Ställ tillbaka på plattan och tillsätt mjölk i omgångar och låt såsen småputtra under omrörning i 10 minuter. Det är viktigt att béchamelsåsen får puttra sakta och ganska länge för att den inte bara ska smaka mjöl.

Krydda med salt och peppar, men tänk på att du ska ha på parmesanost på slutet, så inte för mycket salt.

Blanda hälften av såsen med färsen, rör ihop och fyll paprikorna. Toppa med resten av såsen. Riv över ett lager parmesanost. Ställ i ugnen i 20 – 25 minuter, eller tills paprikorna är mjuka och du fått fin brun färg på toppen.

