



Pinaatti-Fetapaistos

1 GN 1/1, noin 16 annosta

Ainekset

1,3 kg **Myllyn Paras makaronia**
6,5 l vettä keittämiseen
15 g suolaa keitinveeten

Pinaatti-fetaseos

1,7 kg pakastepinaattia sulatettuna
ja valutettuna
500 g keltasipulia kuutioituna
650 g fetajuustoa
35 g valkosipulia
0,3 dl rypsiöljyä
2 g muskottipähkinää
6 g mustapippuria
20 g suolaa

Munamaito

1,7 l maitoa
10 kpl kananmunia
20 g suolaa

Vinkit

Lisää herkullisia reseptejä
myllynparas.fi/foodservice

Valmistus

1. Keitä makaronit suolalla maustetussa vedessä lähes kypsiksi, noin 6-8 minuuttia. Valuta hyvin.
2. Sulata pakastepinaatti ja valuta ylimääräinen neste pois. Kuumenna rypsiöljy padassa. Kuullota sipuli ja valkosipuli pehmeiksi. Lisää pinaatti ja kuumentunut seos. Mausta muskottipähkinällä, mustapippurilla ja suolalla. Lisää murennettu fetajuusto ja sekoita tasaiseksi.
3. Sekoita maito ja kananmunat tasaiseksi. Lisää suola.
4. Sekoita keitetty makaroni ja pinaatti-fetaseos keskenään GN-vuoassa. Kaada munamaito tasaisesti päälle.
Paisto kiertoilmauunissa 175 °C noin 35–45 minuuttia.
Paisto yhdistelmäuunissa 160 °C, 20 % höyry, noin 35–40 minuuttia.
5. Laatikko on valmis, kun munamaito on hyytynyt ja pinta on saanut kevyen värin.
6. Viimeistele sekoittamalla joukkoon hienonnettua ruohosipulia ja lehtipersiljää. Raasta sitruunan kuorta paistoksen pinnalle juuri ennen tarjoilua.