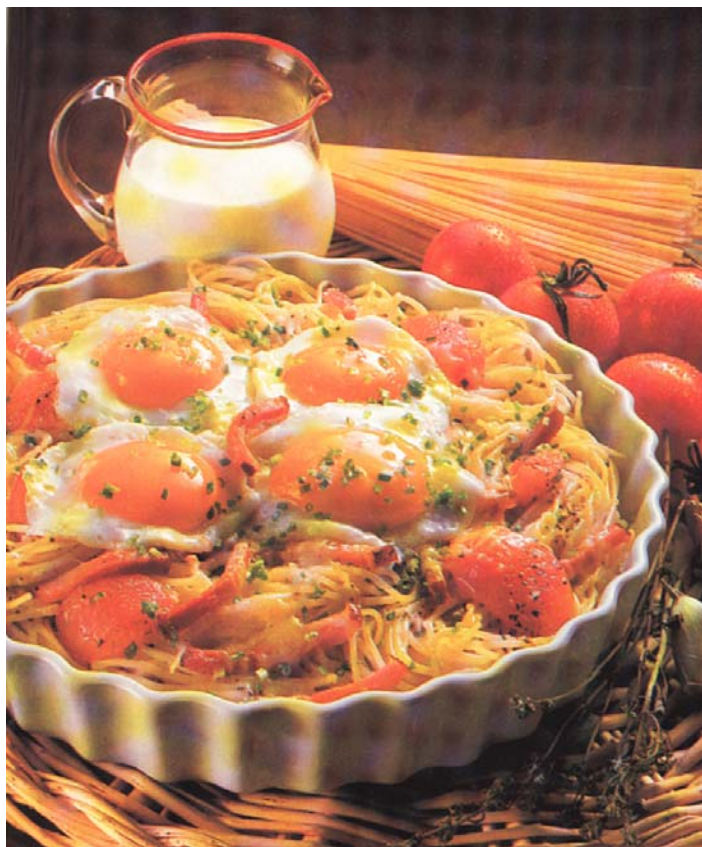


## SPAGHETTIGRATIN MED SPEJLÆG



4 personer

2 fed hvidløg

3 spsk. smør

1 dåse flåede tomater

salt, peber

½ tsk. merian

400 g spaghetti

200 g kogt skinke i strimler

1 bdt. klippet purløg

5 spsk. friskreven emmentaler

1½ dl fløde

4 æg

Pil hvidløg og hak det fint. Smelt 1 spsk. smør i en kasserolle, svits hvidløg let og tilsæt tomat, salt, peber og merian. Lad saucen koge jævn for god varme. Kog spaghetti al dente. Tag den op og skyl den med koldt vand. Smør et gratinfad. Fyld halvdelen af spaghetti i fadet, drys med halvdelen af skinken og 3 spsk. ost. Læg resten af pastaen over. Fordel tomaterne og resten af skinken herover, hæld fløden ved og drys med resten af osten. Fordel resten af smørret over det hele i små flager. Gratiner i 20 min. ved 200°. Lige inden servering spejles 4 æg som lægges over retten og det hele drysses med purløg.

**Tilbehør: flutes**