



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Linsebolognese med linguine og revet Grande Premium-ost

Linsebolgonese

0.5 stk gul løk
½ stk kinesisk hvitløk
1 stk gulrot
150 g sellerirot
1 bunt timian
125 g belugalinser
½ pakke tomatpuré
1 boks hakkede tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
1 ts sukker ^B
2–3 dl vann ^B

Linguine

250 g pasta

Servering

50 g ruccola
1 pakke cherrytomater
1 pakke revet Grande Premium

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

- 1 **Linsebolognese:** Skrell løken, hvitløken, gulroten og sellerirot, og grovriv alt på et rivjern. Dra av bladene av timianstilkene. Skyll linsene i kaldt vann.
- 2 **Linsebolognese, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek de revne grønnsakene og timianbladene i omtrent 5 minutter. Rør inn tomatpuréen. Tilsett de hakkede tomatene, linsene, grønnsaksbuljongen, 1 ts sukker og 2–3 dl vann. Sett lokk på kjelen, og la bolognesen småkoke i omtrent 20 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 3 **Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 4 **Servering:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt cherrytomatene i to. Bland tomatene og ruccolaen i en salatbolle, og topp med litt olivenolje. Server salaten og Grande Premium-osten til retten.



Tips!

Har du rødvinrester? Bytt ut 1 dl av vannet med rødvin for en fyldigere smak.