



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Fersk tagliatelle med kjøttdeig av storfe og linser med tomatpesto

Kjøttdeig og pesto

½ stk sjalottløk

200 g kjøttdeig med linser

¼ pakke chipotlemiks

½–1 pakke tomatpesto

Fersk tagliatelle

100–250 g tagliatelle

Ruccolasalat

50 g ruccola

Tilbehør

1 stk Grana Padano

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

- 1 Kok opp en kjele med lettsaltet vann til pastaen.
- 2 **Kjøttdeig og pesto:** Skrell og kutt sjalottløken i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 4 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Ha i sjalottløken, og stek videre i 2 minutter. Smak til med chipotlemiksen. Vend inn ønsket mengde av tomatpestoen, og gi det hele et lite oppkok. Smak til med salt og pepper.
- 3 **Fersk tagliatelle:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend inn litt olivenolje.
- 4 **Ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolan. Ha ruccolan i en salatbolle, og smak til med olivenolje og salt.
- 5 **Tilbehør:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp pastaen med den revne osten.
- 6 **Restetips:** Hvis du ikke bruker all den ferske pastaen kan du helt fint fryse den ned, eller ha den til lunsj eller middag senere i uken.

Tips!

Du kan vende ruccolan inn i pastaen før servering hvis du heller vil det. Resten av krydderet kan også lagres i en tett boks, så har du deilig krydder til en senere anledning.