



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Hjemmelaget pasta bolognese med ruccola og Grande Premium

Bolognesesaus

350 g kjøttdeig
1 stk gul løk
½ stk kinesisk hvitløk
1 stilk stangselleri
1 stk gulrot
350 ml moste tomater
1 pakke oksebuljong
1 pakke basilikum og oregano
2 dl vann ^B

Pasta linguine

250 g pasta

Tilbehør

50 g ruccola
1 pakke revet Grande Premium

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

^B Basisvare

- 1 Kok opp en kjele med lettsaltet vann til pastaen.
- 2 **Bolognesesaus:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt.
- 3 **Bolognesesaus, fortsettelse:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll stangsellerien, og skrell gulroten. Kutt stangsellerien og gulroten i små terninger. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 2–3 minutter, til de er gylne. Ha i 2 dl vann, og la det småkoke under lokk i omtrent 5 minutter. Tilsett den stekte kjøttdeigen, de moste tomatene, oksebuljongen og basilikum- og oreganokrydderet. La sausen småkoke i 10–15 minutter, til den har tyknet. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Pasta linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 5 **Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen. Topp retten med ruccolaen, Grande Premium-osten, grovkvernet pepper og litt olivenolje.
- 6 Håper det smaker!



Tips!

Kok gjerne sausen lenger enn oppgitt i oppskriften, eller lag den klar dagen før. På den måten vil smakene komme bedre frem. 1 ts sukker vil balansere ut bitterheten fra tomatene.