



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget pasta bolognese med rucola og Grande Premium

Bolognesesaus

300 g kjøttdeig
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stilk stangselleri
1 stk gulrot
1 boks hakkede tomater
1 pakke oksebuljong
1 pakke basilikum og oregano
2 dl vann ^B

Pasta linguine

200 g pasta

Tilbehør

50 g rucola
½–1 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 hakkede 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 rucolaen. Topp retten med rucolaen, Grande Premium-osten, grovkvernet pepper og litt olivenolje.

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.