



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta bolognese med Grana Padano og ruccolasalat

Bolognesesaus

1 stk gulrot
150 g kjøttdeig med linser
1 pakke tomatsausbase

Linguine

100 g pasta

Ruccolasalat

50 g rucola
1 stk tomat
½ ss olivenolje ^B
½ ss balsamicoeddik ^B

Topping

1 stk Grana Padano

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. **Bolognesesaus:** Skrell og kutt gulroten i terninger.

2. **Bolognesesaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, før du hakker den opp med en stekespatte. Tilsett gulroten og tomatsausbasen. La sausen småkoke til pastaen er ferdig. Smak til med salt og pepper.

3. **Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

4. **Ruccolasalat:** Skyll og tørk rucolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha rucolaen og tomaten i en salatbolle, og vend inn ½ ss olivenolje og ½ ss balsamicoeddik.

5. **Topping:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp pastaen med osten, grovkvernet pepper og litt olivenolje.

6. **Restetips:** Har du bolognesesaus igjen, kan den fint fryses og brukes til alt fra pizzasaus til lasagne ved en senere anledning.



TIPS!

Du kan tilsette 1 ts sukker i sausen for å balansere ut bitterheten fra tomatene.