



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linsebolognese med linguine og revet Grande Premium

Linsebolognese

½ stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
2 stk gulrøtter
150–300 g sellerirot
1 bunt timian
125 g belugalinser
½ pakke tomatpuré
1 pakke tomatsausbase
1 pakke grønnsaksbuljong
1 ts sukker ^B
2–3 dl vann ^B
½ ss balsamicoeddik ^B

Linguine

200 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, gulrøttene og selleriroten. Finhakk løken og hvitløken. Kutt gulrøttene og ønsket mengde av selleriroten i små terninger. 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 grønnsakene og timianbladene i omtrent 5 minutter. Rør inn tomatpuréen. Tilsett tomatsausbasen, 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 ½ ss balsamicoeddik, 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.