



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget pasta bolognese med rucolasalat og Grana Padano

Linguine

200 g pasta

Bolognesesaus

1 stk gulrot

½ stk rødløk

300 g kjøttdeig

½ pakke tomatpuré

1 pakke basilikum og

oregano

1 pakke oksebuljong

350 ml moste tomater

Rucolasalat

100 g rucola

½ stk rødløk

Topping

1 stk Grana Padano

olje ^B

sukker ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Linguine: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Bolognesesaus, forberedelse: Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Skrell og finhakk den ene halve rødløken. Kutt den andre halve rødløken i tynne strimler.

3. 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 med en stekespade. Stek kjøttdeigen videre i et par minutter, til den er gjennomstekt.

4. Bolognesesaus, fortsettelse: Tilsett den finhakkede rødløken, gulroten og tomatpuréen, og stek videre i 3–4 minutter. Ha i basilikum- og oreganokrydderet, oksebuljongen og de moste tomatene. La sausen småkoke over lav varme i 8–10 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper.

5. Rucolasalat: Skyll rucolaen. Bland rucolaen og resten av rødløken i en serveringsskål. Smak til med olivenolje, salt og pepper.

6. Topping: Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp retten med den revne osten.



TIPS!

Du kan også steke litt finhakkert hvitløk med kjøttdeigen for ekstra smak.