



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Englehår i drageblod med trollmannsfluss og vortete hekseneser

Englehår

200 g pasta

Drageblodsaus

1 stk gulrot
1 stk sjalottløk
300 g kjøttdeig
½ pakke tomatpuré
1 pakke basilikum og oregano
1 pakke oksebuljong
350 ml moste tomater

Vortete hekseneser

½ pakke bagetter

Hjertegrønt

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Trollmannsfluss

1 stk Grana Padano

olje ^B

sukker ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Englehår:** Tilbered englehåret som anvist på pakken.

3. **Drageblodsaus, forberedelse:** Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Skrell og finhakk sjalottløken.

4. **Drageblodsaus:** 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.

5. **Drageblodsaus, fortsettelse:** Tilsett løken, gulroten og tomatpuréen, og stek videre i 3–4 minutter. Ha i basilikum- og oreganokrydderet, oksebuljongen og de moste tomatene. La drageblodsausen småkoke over lav varme i 8–10 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper.

6. **Vortete hekseneser:** Tilbered den vortete heksenesen som anvist på pakken.

7. **Hjertegrønt:** Skyll hjertesalaten og tomaten. Del salaten i grove biter og tomaten i terninger. Bland salaten og tomaten i en serveringskål. Smak til med olivenolje, salt og pepper.

8. **Trollmannsfluss:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp retten med trollmannsflasset.