



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastapanne med kremet tomat- og kjøttsaus og ruccolasalat

Pasta

200 g pasta

Pastapanne

½–1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
300 g kjøttdeig
1 pakke basilikum og oregano
1 pakke oksebuljong
1 boks hakkede tomater
½ pakke matfløte
1½ ss hvetemel ^B
2 dl vann ^B

Topping

1 stk Grana Padano
50 g ruccola

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Pastapanne:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skrell og grov riv gulroten. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 3–5 minutter, til den har en jevn stekeskorpe. Krydre med salt og pepper.
- 3. Pastapanne, fortsettelse:** Tilsett løken, hvitløken, den revne gulroten og basilikum- og oreganokrydderet, og stek det hele i 1–2 minutter. Rør inn 1½ ss hvetemel og oksebuljongen. Spe på med 2 dl vann og de meste tomatene, litt etter litt. Kok opp, og la tomat- og kjøttsausen småkoke i 5–6 minutter.
- 4. Pastapanne, fortsettelse:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen. Bland pastaen med tomat- og kjøttsausen og matfløten. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen.
- 5. Topping:** Skyll ruccolaen. Finriv Grana Padano-osten over pastapannen før servering (se tips).
- 6. God middag!**



TIPS!

Vend gjerne ruccolaen opp med litt olivenolje.