



# Hjemmelaget pasta bolognese med ruccolasalat og Grana Padano

## Linguine

200 g pasta

## Bolognesesaus

1 stk gulrot

½ stk rødløk

300 g kjøttdeig

1 pakke tomatpuré

1 pakke oregano

1 pakke oksebuljong

1 boks hakkede tomater

## Ruccolasalat

50 g ruccola

1 stk tomat

½ stk rødløk

## Topping

1 stk Grana Padano

olje <sup>B</sup>

sukker <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

eplėsider-, rødvins- eller

hvitvinseddik <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

**2. Bolognesesaus, forberedelse:** Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Skrell og finhakk halve rødløken.

**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, og stek den til den er gjennomstekt.

**4. Bolognesesaus, fortsettelse:** Tilsett den finhakkede rødløken, den revne gulroten og tomatpuréen, og stek videre i 3–4 minutter. Ha i oreganokrydderet, oksebuljongen og de hakkede tomatene. Skyll ut resten fra tomatboksen med 2 ss vann. La sausen småkoke over lav varme i 8–10 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper.

**5. Ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger, og kutt resten av rødløken fra steg 2 i tynne strimler. Bland ruccolaen, tomaten og rødløken i en serveringsskål. Smak til med olivenolje, eddik, salt og pepper.

**6. Til servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp retten med den revne osten ved servering.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.