



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 ^B

sukker ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

eplesider-, rødvin- eller

hvitvinseddik ^B

^B 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.