



Beluga bolognese med frisk fettucine

Beluga bolognese

1 stk løg
2 fed hvidløg
1 stk gulerod
1 stilk bladselleri
125 g champignoner
1 pose tomatpuré
60 g belugalinser
1 dåse hakkede tomater
½ pose oregano
½ pose grøntsagsbouillon
½ tsk røget paprika
1 dl vand ^b

Pasta

250 g frisk pasta

Servering

1 pk tanelli ost
½ pk basilikum, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil løg og hvidløg og hak begge. Skræl gulerod, skyl bladselleri og skær begge i mindre tern. Hak champignon groft.
- 2. Beluga bolognese:** Varm en gryde op med lidt olie og steg alle grøntsagerne 3-4 min. Kom tomatpuré på og steg med ca. 1 min. Skyl belugalinserne i koldt vand. Til tomat, vand, oregano, boullion, paprika, linser og lidt salt. Kog det hele under låg 20-25 min. til linserne er møre. Tilsæt evt. lidt mere vand, hvis det koger for meget ind.
- 3. Pasta:** Kog pastaen som anvist på pakken.
- 4. Servering:** Pluk basilikum og vend den i saucen. Riv osten. Vend saucen med pastaen og server med revet ost.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.