



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastapanne med kremet tomat- og kjøttsaus og ruccolasalat

Fullkornspenne
200 g fullkornspasta

Pastapanne
½–1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
300 g kjøttdeig
1 pakke urtemiks
1 pakke oksebuljong
½ flaske moste tomater
75–150 g lett crème fraîche
1½ ss hvetemel ^B
1 dl vann ^B

Topping
1 stk Grana Padano
50 g ruccola

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Fullkornspenne:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Pastapanne:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. 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:** Hakk opp kjøttdeigen og tilsett løken, hvitløken og urtemiksen, og stek det hele i 1–2 minutter. Rør inn 1½ ss hvetemel og buljongen. Spe på med 1 dl vann og de moste 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 crème fraîche. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen.
- 5. Topping:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Skyll ruccolaen. Fordel ruccolaen og osten over pastapannen før servering (se tips).



TIPS!

Vend litt olivenolje i ruccolaen ved servering.