



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bolognese med linguine og ruccolasalat, toppet med finrevet Grana Padano

Linguine

200 g pasta

Bolognesesaus

1 stk gulrot

½ stk rødløk

1 stk hvitløksfedd

300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser

1 pakke tomatpuré

1 pakke oregano

1 pakke oksebuljong

1 boks hakkede tomater

Salat

100 g ruccola

½ stk rødløk

Servering

1 stk Grana Padano

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olivenolje

🏠 sukker

- 1 Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Bolognesesaus:** Skrell gulroten, og grovriv den på et rivjern. Skrell og finhakk halve rødløken. Kutt den andre halvparten i tynne strimler. Skrell og finhakk hvitløken.
- 3 Bolognesesaus, fortsettelse:** 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. Hakk opp kjøttdeigen med en stekespatte, og stek den videre i et par minutter, til den er gjennomstekt. Tilsett den finhakkede løken, gulroten og hvitløken, og stek videre i 2–3 minutter. Tilsett tomatpuréen, oreganokrydderet, oksebuljongen og de hakkede tomatene. La sausen småkoke i 8–10 minutter. Smak til med litt sukker, salt og pepper.
- 4 Salat:** Skyll ruccolaen, og bland den sammen med resten av rødløken i en serveringsskål. Smak til med litt olivenolje, salt og pepper.
- 5 Servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og server den til retten.

Tips fra kokken: Stek litt finhakk hvitløk med kjøttdeigen for ekstra smak.