



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Casarecce med gris, rosmarin og salvie

Det skal du bruge

1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
½ pakke rosmarin, frisk
¼ pakke salvie, frisk
300 g hakket gris & kalv
100 g coleslaw-blanding
200 g pasta
½ dåse hakkede tomater
¼ pose grøntsagsbouillon
1 pakke tanelli ost
½ pakke bredbladet persille

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 **Pastasauce:** Pil løg og hvidløg og hak begge dele fint. Pluk og hak rosmarin og salvie fint. Varm en stegepande op med lidt olie. Brun kødet i ét stykke 2-3 min. og del det derefter i mindre stykker. Tilsæt løg, hvidløg, rosmarin, salvie og kål/gulerodsblanding. Steg videre 2-3 min.
- 3 **Pasta:** Kom pastaen i det kogende vand og kog ca. 10 min alt efter hvor al dente du ønsker den. Gem lidt kogevand til saucen.
- 4 **Sauce - fortsat:** Tilsæt tomater og bouillon og lad det simre i 8-10 min. Smag til med salt og peber.
- 5 Riv osten. Skyl og hak persille groft.
- 6 **Servering:** Vend pastaen og persillen i saucen. Tilføj lidt kogevand for en passende konsistens. Servér med revet ost på toppen.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.134 kj / 749 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 24,7 g
heraf mættede fedtsyrer 8,3 g

Kulhydrat 82,0 g
heraf sukkerarter 11,8 g

Protein 49,7 g

Salt 1,5 g

Kostfibre 5,8 g