



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