



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bolognese med linguine och parmesan

Tillbehör

Linguine 200 g
Broccoli ½ st
Parmesanost 1 bit

Bolognese

Gul lök ½ st
Tomat 1 st
Nötfärs 250 g
Torkad rosmarin 1 tsk
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vatten 1 ½ dl
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Balsamvinäger 2 tsk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Skär buketter av broccolin och skiva stammen. Låt broccolin koka med pastan de sista minuterna.
2. **Bolognese:** Grovhacka gul lök. Tärna tomat. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och nötfärs ca 4 min.
3. Tillsätt tomat, vatten, tomatpuré, balsamvinäger, pressad vitlök, torkad rosmarin, smulad kycklingbuljong, salt och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min under lock.
4. Finriv parmesanost och lägg upp i en skål.
5. Blanda nykokt linguine och broccoli med bolognesesås. Toppa med riven parmesan.