



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med örtig bolognese och riven parmesan

Örtig bolognese

- Morötter 150 g
- Gul lök 1 st
- Nötfärs 250 g
- Krossade tomater 1 förp
- Torkad salvia 1 tsk
- Torkad oregano ½ msk
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Vatten 1 dl
- 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
- 🏠 Tomatpuré 1 msk
- 🏠 Socker 2 krm
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Linguine 180 g
- Bladpersilja 20 g
- Riven parmesan 40 g

1. **Förberedelser:** Skala och grovriv morötter. Tärna gul lök.
2. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
3. **Örtig bolognese:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Stek nötfärs på hög värme ca 3 min. Tillsätt morötter, lök och salt. Stek ytterligare ca 3 min.
4. Sänk till medelvärme. Rör ner krossade tomater, vatten, smulad kycklingbuljong, tomatpuré, socker, torkad salvia, torkad oregano och vitvinsvinäger. Sjud ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Grovhacka bladpersilja. Servera örtig bolognese med nykokt linguine. Toppa med persilja och riven parmesan.