



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med oreganodoftande köttfärssås och parmesan

Tillbehör

Linguine 200 g
Morot 2 st
Parmesanost 1 bit

Köttfärssås

Bananschalottenlök 1 st
Tomat 1 st
Nötfärs 250 g
Pizzasås 1 förp
Torkad oregano 2 tsk

🏠 Smör 1 tsk
🏠 Tomatpuré ½ msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. Skala och dela morötter i stavar.
3. **Köttfärssås:** Klyfta bananschalottenlök och tärna tomat. Hetta upp smör i en stekgryta. Bryn lök, tomat och nötfärs ca 3 min.
4. Tillsätt pizzasås, tomatpuré, pressad vitlök och smulad kycklingbuljong. Låt puttra ca 6 min. Rör ner torkad oregano mot slutet. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Finriv parmesanost. Servera oreganodoftande köttfärssås med nykokt linguine, morötter och riven parmesan.