



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linsragu med linguine och pecorino

Linsragu

Vitlök 2 klyftor
 Morot 1 st
 Tomat 2 st
 Gröna linser 1 förp
 Torkad rosmarin ½ tsk
 Torkad timjan ½ tsk
 Japansk soja 2 tsk
 Krossade tomater 1 förp
 Vispgrädde ½ dl
 Bladpersilja 20 g
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Socker 2 krm
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Sambal oelek 1 krm
 🏠 Balsamvinäger 2 tsk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Vatten ½ dl
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Linguine 200 g
 Riven pecorino 50 g

- Förberedelser:** Finhacka vitlök. Skala och tärna morot. Tärna tomat. Häll av och skölj gröna linser.
- Koka upp lättsaltat vatten till pastakoket i steg 5.
- Linsragu:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs vitlök, morot, tomat, socker, torkad rosmarin, torkad timjan, salt och sambal oelek (kan uteslutas) ca 2 min.
- Tillsätt balsamvinäger, japansk soja, tomatpuré, krossade tomater, vatten, vispgrädde, smulad grönsaksbuljong och linser. Sjud ca 12 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- Finhacka bladpersilja och vänd ner i linsragun.
- Blanda väl avrunnen pasta med linsragu och toppa med riven pecorino.