



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegobolognese med saltorkade tomater och fetaost

Vegobolognese

Gul lök 1 st
 Tärnade rotsaker 1 påse
 Vitlök 1 klyfta
 Torkad oregano ½ msk
 Paprikapulver ½ msk
 Krossade tomater ½ förp
 Soltorkade tomater ½ burk
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Socker ½ tsk
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Tillbehör

Linguine 200 g
 Oregano 20 g
 Tomat 1 st
 Fetaost 100 g

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. **Vegobolognese:** Klyfta gul lök. Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs lök, tärnade rotsaker och pressad vitlök ca 3 min. Krydda med torkad oregano, paprikapulver, socker, salt och lite nymald svartpeppar.
3. Tillsätt krossade tomater, vatten, soltorkade tomater och smulad grönsaksbuljong. Sjud på medelvärme under lock ca 12 min, eller till servering.
4. Grovhacka oregano och tomat. Blanda pastan med bolognesesåsen och smula över fetaost. Strö på oregano och tomat. Servera direkt.