



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk linsbolognese med tagliatelle och parmigiano reggiano

Linsbolognese

Morot 1 st
Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Belugalinser 125 g
Krossade tomater 1 förp
Torkad oregano 1 tsk
Torkad timjan 1 tsk
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Balsamvinäger 2 tsk
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Grönsallad

Mixsallad 30 g
🏠 Olivolja
🏠 Balsamvinäger
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Tagliatelle 200 g
Parmesanost 1 bit

- 1. Linsbolognese:** Grov riv morot. Finhacka gul lök. Hetta upp olivolja i en stekgryta och stek morot och lök ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och pressad vitlök och stek ytterligare ca 2 min.
- 2.** Tillsätt belugalinser, krossade tomater, vatten, torkad oregano, torkad timjan, balsamvinäger, sambal oelek, salt och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 30 min, rör om då och då. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 3.** Koka tagliatelle enligt anvisning på förpackningen.
- 4. Grönsallad:** Lägg mixsallad i en skål och dressa med lite olivolja, balsamvinäger, salt och nymald svartpeppar.
- 5.** Finriv parmesanost. Blanda nykokt tagliatelle med linsbolognese. Servera med riven parmesan och grönsallad.