



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nötfärsragu med auberginesallad och parmesan

Auberginesallad

- Aubergine 1 st
- Ruccola 30 g
- Parmesanost 1 bit
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
- 🏠 Svartpeppar

Köttfärsragu

- Nötfärs 250 g
- Bananschalottenlök 1 st
- Kons. körsbärstomater 1 förp
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Vatten ½ dl
- 🏠 Tomatpuré 1 msk
- 🏠 Sambal oelek ½ tsk
- 🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

Tillbehör

- Mezze maniche rigate 200 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
3. **Förberedelser auberginesallad:** Skär aubergine i ca 2x2 cm stora bitar och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 15 min. Rör om efter halva tillagningstiden. Lägg i en salladsskål.
4. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
5. **Köttfärsragu:** Hacka schalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs nötfärs och schalottenlök ca 5 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
6. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, pressad vitlök, tomatpuré, sambal oelek (efter egen smak) och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. **Auberginesallad:** Finriv parmesan. Blanda aubergine med ruccola i salladsskålen. Tillsätt ½ msk olivolja, vitvinsvinäger och parmesan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
8. Blanda avhållad pasta med köttfärsragu. Servera med auberginesallad.