



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk linsbolognese med tagliatelle och parmigiano reggiano

Linsbolognese

Morot 2 st
 Gul lök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Belugalinser ¾ dl
 Krossade tomater 1 förp
 Torkad oregano 1 tsk
 Torkad timjan 1 tsk
 Chili flakes ½ krm
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Balsamvinäger 2 tsk
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Tagliatelle 180 g
 Riven parmesan 50 g

Grönsallad

Mixsallad 65 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Balsamvinäger
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

- 1. Linsbolognese:** Grov riv morötter. Finhacka gul lök. Hetta upp olivolja i en stekgryta och stek morötter 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, chili flakes (efter smak), salt och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 30 min, rör om då och då. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 3. Till servering:** Koka tagliatelle enligt anvisning på förpackningen.
- 4. Grönsallad:** Lägg mixsallad i en skål och dressa med lite olivolja, balsamvinäger, flingsalt och nymald svartpeppar.
- 5.** Blanda nykokt tagliatelle med linsbolognese. Servera med riven parmesan och grönsallad.