



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Salsiccia ragu med pistou och surdegsbaguette

### Salsicciragu

Purjolök ½ st  
Morot 1 st  
Salsicciafärs 200 g  
Små vita bönor 1 förp  
Kycklingbuljong ½ påse  
🏠 Olivolja  
🏠 Vatten 2½ dl  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

### Pistou

Basilikaolja 1 förp  
Parmesanost 1 bit  
Vitlök ½ klyfta  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

### Till servering

Surdegsbaguette 1 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Salsicciragu:** Skär purjolök i ca 1x1 cm stora bitar. Skala och skär morot i mindre bitar. Häll av och skölj små vita bönor.
3. Tillaga surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen.
4. **Salsicciragu:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs salsicciafärs ca 4 min. Tillsätt purjolök och morot, fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner vita bönor, vatten och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 4 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Pistou:** Lägg basilikaolja i en skål. Finriv parmesan och blanda ner i skålen tillsammans med pressad vitlök. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Lägg salsicciragu toppad med pistou i djupa tallrikar. Servera med nybakat surdegsbröd.