



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tomatisert ragu med mørkøkt svinebø, sellerirot og sjampinjong, servert med bulgur og ruccolasalat

Tomatisert ragu

300 g sellerirot
1 stk gulrot
1 stk rødløk
100 g aromasopp
300 g mørkøkt svinebø med hvitløk og pepper
1 pakke oksebuljong
1 pakke tomatpuré
🏠 4 dl vann
🏠 1 ss hvetemel

Bulgur

125 g bulgur
🏠 ½ ss smør

Tomat- og ruccolasalat

50 g ruccola
1 stk tomat

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Tomatisert ragu, forberedelse:** Skrell og kutt selleriroten, gulroten og rødløken i terninger. Børst soppen fri for jord, og kutt den i fire. Skjær kjøttet i terninger. Rør ut oksebuljongen i 4 dl vann.
- 2 Tomatisert ragu:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene under omrøring i omtrent 5 minutter, til de er lett gylne. Tilsett tomatpuréen og 1 ss hvetemel, og stek videre i 2 minutter.
- 3 Tomatisert ragu, fortsettelse:** Ha i buljongvannet og kjøttet, og kok opp. La raguen småkoke under lokk på lav varme i 15–20 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 4 Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken. Ha ½ ss smør i den ferdigkokte bulguren, og rør den luftig med en gaffel.
- 5 Tomat- og ruccolasalat:** Skyll ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha ruccolaen og tomaten i en serveringsskål, og server salaten til retten.
- 6 Vel bekomme!**

Tips fra kokken: For mer smak på raguen, kan du tilsette et par laurbærblader, timian eller basilikum.