



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

MM_0044-2

Bolognese med linguine og ruccolasalat, toppet med finrevet Grana Padano

Linguine

200 g pasta

Bolognesesaus

1 stk gulrot
½ stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser
½ pakke tomatpuré
1 pakke basilikum og oregano
1 pakke oksebuljong
1 boks hakkede tomater

Salat

100 g ruccola
½ stk rødløk

Servering

1 stk Grana Padano

- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olivenolje
- 🏠 sukker

- 1 Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Bolognesesaus:** Skrell gulroten, og grovrev den på et rivjern. Skrell og finhakk halve rødløken. Kutt den andre halvparten i tynne strimler. Skrell og finhakk hvitløken.
- 3 Bolognesesaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Hakk opp kjøttdeigen med en stekespade, og stek den videre i et par minutter, til den er gjennomstekt. Tilsett den finhakkede løken, gulroten og hvitløken, og stek videre i 2-3 minutter. Tilsett tomatpuréen, basilikum- og oreganokrydderet, oksebuljongen og de hakkede tomatene. La sausen småkoke i 8-10 minutter. Smak til med litt sukker, salt og pepper.
- 4 Salat:** Skyll ruccolaen, og bland den sammen med resten av rødløken i en serveringsskål. Smak til med litt olivenolje, salt og pepper.
- 5 Servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og server den til retten.

Tips fra kokken: Stek litt finhakkert hvitløk med kjøttdeigen for ekstra smak.