



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Plantebasert bolognese med linguine og ruccolasalat, toppet med lagret ost

Pasta

200 g linguine

Bolognesesaus

1 stk gulrot
 ½ stk rødløk
 1 stk hvitløksfedd
 280 g plantebasert mince med tomatsaus
 1 pakke oregano
 1 pakke grønnsaksbuljong
 1 boks hakkede tomater
 🏠 1 dl vann

Salat

100 g ruccola
 ½ stk rødløk

Servering

1 pakke revet Grande Premium

🏠 olje
 🏠 salt
 🏠 pepper
 🏠 olivenolje
 🏠 sukker

- Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- Bolognesesaus:** Skrell og grovriv gulrøttene på et rivjern. Skrell og finhakk halve rødløken. Kutt den andre halvparten i tynne strimler. Skrell og finhakk hvitløken.
- Bolognesesaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Tilsett den finhakkede løken, gulroten og hvitløken, og stek i 2–3 minutter. Ha i den Plantebaserte Mincen og stek videre i ett minutt. Tilsett oreganokrydderet, grønnsaksbuljongen, de fleste tomatene og 1 dl vann. La sausen småkoke i 8–10 minutter. Smak til med litt sukker, salt og pepper.
- Salat:** Skyll ruccolaeen, og bland den sammen med resten av rødløken i en serveringsskål. Smak til med litt olivenolje, salt og pepper.
- Servering:** Topp retten med Grande Premium-osten.