



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Plantebasert bolognese med mafalda corta og ruccolasalat, toppet med lagret ost

Pasta

200 g pasta

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

- 1 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Bolognesesaus:** Skrell og grovriv gulrøttene 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. 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.
- 4 Salat:** Skyll ruccolan, og bland den sammen med resten av rødløken i en serveringskål. Smak til med litt olivenolje, salt og pepper.
- 5 Servering:** Topp retten med Grande Premium-osten.