



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta bolognese med basilikumkrem og trøffel pangrattato

## Kjøttsaus

½ stk gulrot  
1 stk hvitløksfedd  
½ stk sjalottløk  
300 g kjøttdeig med linser  
⅔ flaske moste tomater

## Pasta

200 g pasta

## Basilikumkrem

150 g lett crème fraîche  
½–1 pakke basilikumolje

## Salat

50 g ruccola  
1 stk tomat  
½ stk sjalottløk  
½ stk gulrot

## Trøffel pangrattato

1 stk Grana Padano  
½ pakke panko  
½ pakke trøffelolje  
🏠 1 ss smør

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje  
🏠 olivenolje  
🏠 eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik  
🏠 sukker

- Kjøttsaus:** Skrell og lag lange bånd av halve gulroten med en skreller, og grov riv resten på et rivjern. Skrell og finhakk hvitløken og halve sjalottløken.
- Kjøttsaus, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, så den får en stekeskorppe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og tilsett den revne gulroten og den finhakkede løken. Stek videre i 3–4 minutter. Ha i to tredeler av flasken med de moste tomatene, og la sausen småkoke på lav varme i 10–12 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper.
- Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- Basilikumkrem:** Rør crème fraîche sammen med ønsket mengde av basilikumoljen. Smak til med salt og pepper.
- Salat:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger, og kutt resten av løken fra steg 1 i tynne strimler. Bland ruccolaen, tomaten, løken og gulrotbåndene fra steg 1 i en serveringskål. Smak til med olivenolje, eddik, salt og pepper.
- Trøffel pangrattato:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek panko i 2–3 minutter til den er gyllen. Skru av varmen, og vend inn den revne osten og trøffeloljen.
- Server pastaen med kjøttsaus, og topp med basilikumkrem og den sprø pangrattatoen. Server salaten ved siden av. Vel bekomme!