



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget pasta bolognese med ruccolasalat og Grana Padano

Linguine

200 g pasta

Bolognesesaus

1 stk gulrot
½ stk rødløk
300 g kjøttdeig
1 pakke tomatpuré
1 pakke oregano
1 pakke oksebuljong
1 boks hakkede tomater

Ruccolasalat

50 g ruccola
1 stk tomat
½ stk rødløk

Topping

1 stk Grana Padano

olje ^B
sukker ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B

^B Basisvare

- 1. Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Bolognesesaus, forberedelse:** Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Skrell og finhakk halve rødløken.
- 3. Bolognesesaus:** 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. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt.
- 4. Bolognesesaus, fortsettelse:** Tilsett den finhakkede rødløken, den revne gulroten og tomatpuréen, og stek videre i 3–4 minutter. Ha i oreganokrydderet, oksebuljongen og de hakkede tomatene. Skyll ut resten fra tomatboksen med 2 ss vann. La sausen småkoke over lav varme i 8–10 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper.
- 5. Ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger, og kutt resten av rødløken fra steg 2 i tynne strimler. Bland ruccolaen, tomaten og rødløken i en serveringsskål. Smak til med olivenolje, eddik, salt og pepper.
- 6. Til servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp retten med den revne osten ved servering.