



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Linseragout med linguine og Tanelli ost

Det skal du bruge

1 fed hvidløg
2 stk gulerødder
1 stk tomat
½ stk rød peber
½ pose timian/rosmarin
blanding
¼ tsk sambal oelek
200 g pasta
½ spsk rød balsamico
½ spsk sojasauce
60 g belugalinser
½ pose tomatpuré
½ dåse hakkede tomater
½ dl piskefløde
½ pose grøntsagsbouillon
½ pk bredbladet persille
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

olivenolie ^b
sukker ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil og pres hvidløg. Skræl gulerødder og skær i tern. Skær tomat i tern. Rens peberfrugt og skær i tern.
- 2. Linseragout:** Varm lidt olivenolie op i en gryde. Tilsæt hvidløg, gulerod, tomat, timian/rosmarin, ½ tsk sukker og sambal oelek (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Steg det i 3-4 min. Smag evt. til med lidt salt.
- 3. Linguine:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kom pastaen i og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- 4. Linseragout - fortsat:** Tilsæt perberfrugt, balsamico, soja, tomatpuré, hakkede tomater, fløde, bouillon, 1 dl vand og linser. Lad det småkoge ca. 15 min. **TIP:** Tilsæt evt. lidt mere vand, hvis det er ved at koge tørt. Smag til med salt og peber.
- 5. Servering:** Hak persille og vend halvdelen i linseragout'en. Riv osten på et rivejern. Sigt pasta og vend den i ragout'en. Drys med revet ost og resten af persillen.