



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Casarecce med gris, rosmarin og salvie

### Det skal du bruge

1 stk skalotteløg  
1 fed hvidløg  
½ pk rosmarin, frisk  
¼ pk salvie, frisk  
300 g hakket gris & kalv  
100 g coleslaw-blanding  
200 g pasta  
½ dåse hakkede tomater  
¼ pose grøntsagsbouillon  
1 pk tanelli ost  
½ pk bredbladet persille

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Pastasauce:** Pil løg og hvidløg og hak begge dele fint. Pluk og hak rosmarin og salvie fint. Varm en stegepande op med lidt olie. Brun kødet i ét stykke 2-3 min. og del det derefter i mindre stykker. Tilsæt løg, hvidløg, rosmarin, salvie og kål/gulerodsblanding. Steg videre 2-3 min.
3. **Pasta:** Kom pastaen i det kogende vand og kog ca. 10 min alt efter hvor al dente du ønsker den. Gem lidt kogevand til saucen.
4. **Sauce - fortsat:** Tilsæt tomater og bouillon og lad det simre i 8-10 min. Smag til med salt og peber.
5. Riv osten. Skyl og hak persille groft.
6. **Servering:** Vend pastaen og persillen i saucen. Tilføj lidt kogevand for en passende konsistens. Servér med revet ost på toppen.