



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta bolognese med urtekrem og trøffel pangrattato

Kjøttsaus

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

Pasta

200 g linguine

Urtekrem

150 g lett crème fraîche
½–1 pakke urtemiks

Salat

60 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*^B
salt^B
pepper^B
olje^B
olivenolje^B
eplesider-/hvitvins- eller
rødvinseddik^B
sukker^B

^B Basisvare

- 1. Kjøttsaus:** Skrell og lag lange bånd av halve gulroten med en skreller, og grovriv resten på et rivjern. Skrell og finhakk hvitløken og halve sjalottløken.
- 2. 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 stekeskorpe. 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.
- 3. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 4. Urtekrem:** Rør crème fraîche sammen med ønsket mengde av urtemiksen i en liten skål. Smak til med salt og pepper.
- 5. 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 serveringsskål. Smak til med olivenolje, eddik, salt og pepper.
- 6. Trøffel pangrattato:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek pankoen i 2–3 minutter til den er gyllen. Skru av varmen, og vend inn den revne osten og trøffeloljen.
- 7. Server pastaen med kjøttsaus, og topp med urtekremen og den sprø pangrattatoen. Server salaten ved siden av.**

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaennlia alternativ