



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 044_2

Fullkornspasta med tomatisert kjøtt- og grønnsakssaus, og revet Grande Premium

Kjøtt- og grønnsakssaus

1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
300 g sellerirot
275 g kjøttdeig med linser
1 pakke tomat saus
½ ss olje ^B
1 dl vann ^B

Pasta

150 g fullkornslinguine

Topping

30 g ruccola
½ pakke revet Grande Premium
1 pakke chiliflak

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Pasta: 100 g Kjøtt- og grønnsakssaus: 300 g Ost: 1 ts Energiinnhold: ca. 540 kcal. For deg som registrerer middagen i Roedeappen: 1. Søk etter oppskrift. 2. Legg inn antall porsjoner (ikke mengde i gram).

1. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Kjøtt- og grønnsakssaus:** Skrell og finhakk løken. Skrell og grov riv gulrøttene og selleriroten på et rivjern.
3. **Kjøtt- og grønnsakssaus, fortsettelse:** Varm opp en stor og vid kjele 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. Ha i løken, gulrøttene og selleriroten. Stek videre i 2-3 minutter. Ha i tomat sausen og 1 dl vann. Kok opp, og la sausen småkoke i omtrent 15 minutter. Rør om underveis i koketiden. Smak til med salt og pepper.
4. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
5. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen. Topp pastaen med ruccolaen, den revne Grande Premium-osten og ønsket mengde av chiliflakene.
6. **Restetips:** Kjøtt sausen ryktes å være best på dag nummer to. Kok den opp, og spis den til lunsj eller middag innen det har gått et par dager. Ukokt pasta kan legges i tørrskuffen og brukes senere.



TIPS!

Sausen må gjerne småkoke lengre om du har tid.