



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
1 boks hakkede 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
1 pose hvitvinseddik 15ml

Trøffel pangrattato

1 stk Grana Padano
½ pakke panko
½ pakke trøffelolje
1 ss smør* ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

olivenolje ^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 de hakkede 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. Ha ruccolaen, tomaten, løken og gulrotbåndene fra steg 1 i en serveringsskål, og vend inn eddiken, litt olivenolje, 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 allernaivnlla alternativ