



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Linseragout med linguine og Tanelli ost

Linseragout

1 fed hvidløg
¾ dåse grønne linser
1 stk rød peber
100 g revet gulerod
½ pose timian/rosmarin
blanding
¼ tsk sambal oelek
2 tsk rød balsamico
2 tsk sojasauce
1 dåse hakkede tomater
½ dl græsk yoghurt
½ pose grøntsagsbouillon

Servering

200 g pasta
1 pk tanelli ost
1 pk bredbladet persille

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil og pres hvidløg. Rens peberfrugt og skær i tern. Hæld væden fra linserne, skyl i koldt vand og lad dem dryppe af.
- 2. Linseragout:** Varm lidt olivenolie op i en gryde. Tilsæt hvidløg, gulerod, timian/rosmarin 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, hakkede tomater, yoghurt, bouillon og linser. Lad det småkoge ca. 8 min. **TIP:** Tilsæt evt. lidt 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.