



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bolognese med linguine och parmesan

Bolognese

- Gul lök 1 st
- Tomat 1 st
- Olivolja 1 msk
- Nötfärs 250 g
- Vatten 1 ½ dl
- Tomatpuré 1 förp
- Balsamvinäger 2 tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Rosmarin/timjan mix 1 tsk
- Kycklingbuljong ½ påse
- Salt 2 krm

Till servering

- Linguine 200 g
- Broccoli 1 st
- Parmesanost 1 bit

Att ha hemma ●

- Balsamvinäger, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Finriv parmesanost. Grovhacka gul lök. Tärna tomat.
3. Koka broccoli i lättsaltat vatten, ca 3 min (se tips!).
4. **Bolognese:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och nötfärs ca 4 min. Tillsätt tomat, vatten, tomatpuré, balsamvinäger, pressad vitlök, rosmarin/timjan mix, kycklingbuljong, salt och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min under lock.
5. Blanda nykokt linguine med bolognesesås. Toppa med riven parmesan. Servera med broccoli.

TIPS! Det går också bra att låta broccolin koka med pastan de sista minuterna.