



Hjemmelaget pasta bolognese med ruccolasalat og Grana Padano



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta

200 g linguine

Bolognesesaus

1 stk gulrot
½ stk rødløk
275 g kjøttdeig
1 pakke tomatpuré
1 pakke oregano
1 pakke oksebuljong
1 boks hakkede tomater
1 dl vann ^B

Ruccolasalat

30 g ruccola
1 stk tomat
½ stk rødløk
1 pose hvitvinseddik 15ml

Topping

1 stk Grana Padano

olje ^B

sukker ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Bolognesesaus, forberedelse:** Skrell og grov riv gulroten på et rivjern. Skrell og finhakk halve rødløken.

3. **Bolognesesaus:** Varm opp en stekepanne 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, og stek den til den er gjennomstekt.

4. **Bolognesesaus, fortsettelse:** Tilsett den finhakkede rødløken, den revne gulroten og tomatpuréen, og stek videre i 3–4 minutter. Ha i oreganokrydderet, oksebuljongen og de hakkede tomatene. Skyll ut resten fra tomatboksen med 1 dl vann. La sausen småkoke over lav varme i 8–10 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper.

5. **Ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger, og kutt resten av rødløken fra steg 2 i tynne strimler. Bland ruccolaen, tomaten og rødløken i en serveringsskål. Smak til med olivenolje, eddik, salt og pepper.

6. **Topping:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp retten med den revne osten ved servering.