



Linsragù med linguine, tanelliost, ruccola och färsk basilika

Linsragù

Gröna linser 1 förp
 Gul lök 1 st
 ● Olja 1 msk
 Vitlök 2 klyftor
 Morotsjulienne 1 förp
 Krossade tomater 1 förp
 ● Vatten ½ dl
 ● Balsamvinäger ½ msk
 Torkad oregano 1 förp
 Torkad timjan 1 förp
 Chili flakes 1 krm
 Grönsaksbuljong 1 påse

Till servering

Linguine 200 g
 Tanelli hårdost 2 st
 Ruccola 30 g
 Basilika 20 g

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olja, Salt, Svartpeppar, Vatten

- 1. Till servering:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Linsragù:** Häll av och skölj gröna linser. Finhacka gul lök. Hetta upp olja i en stekgryta och fräs morotsjulienne, lök och pressad vitlök ca 3 min.
- 3. Tillsätt linser, krossade tomater, vatten, balsamvinäger, torkad oregano, torkad timjan, chili flakes och grönsaksbuljong.** Sjud under lock ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Finriv Tanelli hårdost.** Servera linsragùn med nykokt pasta, riven Tanelli, ruccola och basilika.

Observera att ingredienserna kan avvika från receptbilden