



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Glutenfri pasta med hjemmelaget bolognesesaus, ruccolasalat og Grana Padano

## Glutenfri pasta

200 g glutenfri pasta

## 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 <sup>B</sup>

## Ruccolasalat

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

## Topping

1 stk Grana Padano

olje <sup>B</sup>  
sukker <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Glutenfri pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Bolognesesaus, forberedelse:** Skrell og grovriiv 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 serveringskål. 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.