



## Linsragù med linguine, tanelliost, rucola 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 förp

### Till servering

Linguine 200 g  
 Tanelli hårdost 2 st  
 Rucola 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, rucola och basilika.

Observera att ingredienserna kan avvika från receptbilden