



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta bolognese laget med svin-, storfe- og linsedeig, toppet med ruccola og revet ost

Pasta

200 g casarecce

Bolognesesaus

1 stk gulrot
½ stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
275 g kjøttdeig av storfe og svin med linsjer
1 pakke tomatpuré
1 pakke oregano
1 pakke oksebuljong
1 boks hakkede tomater

Salat

60 g ruccola
½ stk rødløk

Servering

1 stk Grana Padano

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

sukker ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Bolognesesaus:** Skrell gulroten, og grov riv den på et rivjern. Skrell og finhakk halve rødløken. Kutt den andre halvparten i tynne strimler. Skrell og finhakk hvitløken.
- 3. Bolognesesaus, fortsettelse:** 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. Hakk opp kjøttdeigen med en stekespade, og stek den videre i et par minutter, til den er gjennomstekt. Tilsett den finhakkede løken, gulroten og hvitløken, og stek videre i 2-3 minutter. Tilsett tomatpuréen, oreganokrydderet, oksebuljongen og de hakkede tomatene. La sausen småkoke i 8-10 minutter. Smak til med litt sukker, salt og pepper.
- 4. Salat:** Skyll ruccolaen, og bland den sammen med resten av rødløken i en serveringsskål. Smak til med litt olivenolje, salt og pepper.
- 5. Servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og server den til retten.