



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta bolognese med urtekrem og trøffel pangrattato

## Kjøttsaus

½ stk gulrot  
1 stk hvitløksfedd  
½ stk sjalottløk  
275 g kjøttdeig  
1 boks hakkede tomater

## Pasta

200 g linguine

## Urtekrem

150 g lett crème fraîche  
½-1 pakke urtemiks

## Salat

30 g ruccola  
1 stk tomat  
½ stk sjalottløk  
½ stk gulrot

## Trøffel pangrattato

1 stk Grana Padano  
½ pakke panko  
½ pakke trøffelolje  
🏠 1 ss smør\*

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje  
🏠 olivenolje  
🏠 eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik  
🏠 sukker

- 1 Kjøttsaus:** Skrell og lag lange bånd av halve gulroten med en skreller, og grovriv resten på et rivjern. Skrell og finhakk hvitløken og halve sjalottløken.
- 2 Kjøttsaus, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, så den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og tilsett den revne gulroten og den finhakkede løken. Stek videre i 3-4 minutter. Ha i de hakkede tomatene, og la sausen småkoke på lav varme i 10-12 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper.
- 3 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 4 Urtekrem:** Rør crème fraîche sammen med ønsket mengde av urtemiksen i en liten skål. Smak til med salt og pepper.
- 5 Salat:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger, og kutt resten av løken fra steg 1 i tynne strimler. Bland ruccolaen, tomaten, løken og gulrotbåndene fra steg 1 i en serveringsskål. Smak til med olivenolje, eddik, salt og pepper.
- 6 Trøffel pangrattato:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek panko i 2-3 minutter til den er gyllen. Skru av varmen, og vend inn den revne osten og trøffeloljen.
- 7** Server pastaen med kjøttsaus, og topp med urtekremen og den sprø pangrattatoen. Server salaten ved siden av.

\* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ