



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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 påse

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.