



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linsragù med linguine, tanelliost, ruccola 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
Ruccola 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, ruccola och basilika.