

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pasta med lammeskav

Image not found or type unknown



Denne retten passer supergodt som matpakke!

1

Slik gjør du

Varm olje i en stor panne på middels varme. Tilsett løk og stek videre til den blir blank. Så tilsetter du gulrot, selleri og lar det steke videre til det blir passe mykt. Det tar ca. 4 minutter. Tilsett hvitløk, salt og pepper og stek videre i ca. 1 minutt.

2

Tilsett lammeskaven og la det surre videre i noen minutter før du legger i tomatpure og timian. Bland godt.

3

Tilsett hakkede tomater, sukker og laurbærblad. Sett på lokket og la det småputre i ca 20 minutter. Gjerne lenger hvis du har tid. Smak deg frem med mer salt og pepper hvis du ønsker.

4

Når lammesausen godgjør seg koker du pasta etter anvisning på pakken. Tøm av vannet, legg pastaen over i lammesausen og bland godt. Server med persille, parmesan og godt brød.

Produkter i denne oppskriften

Hverdagslam Skav 300g Enh Fryst

Hm8uuarsda

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Lammeskav	400 g
Olivenolje	2 ss
Løk	1 stk
Gulrøtter	2 stk (i terninger)
Sellerirot	2 stk (i terninger)
Salt & Pepper	
Hvitløksfedd	2 stk
Kanel	1 ts
Paprika	1 ts
Tomatpurè	2 ss
Timian	2 ss (grovhakkett)
Finhakkede tomater (boks)	400 g
Sukker	1 ts
Laurbærblad	1 stk
Spagetti	400 g
Persille (grovhakkett)	
Parmesan (revet)	
Brød	

Allergener

- Paprika
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten