

Pasta penne med kjøttsaus



I denne oppskriften må du steke kjøttdeig. Er du i tvil om hvordan du bør steke kjøttdeigen for best resultat sjekk: [Dette er slik du skal steke kjøttdeigen. Ferdig snakka!](#)

1

Slik gjør du

Bruk en stor gryte eller en dyp stekepanne. Hell olje i pannen og varm godt opp. Stek karbonadedeigen i to omganger for best resultat. Bruk en gaffel eller stekepade for å dele den opp.

2

Lag kjøttsausen

Tilsett grovhakket løk og finhakket hvitløk i karbonadedeigen. La det surre til løken er myk. Tilsett grønnsaker skåret i biter. Ha i to bokser hakkede tomater, krydder, tomatpuré, buljong og vann. Rør godt og la det småkoke i ca. 15-20 minutter under omrøring.

3

Kok pasta

Kok opp pasta i henhold til anvisningen på pakken mens sausen koker. Bruk gjerne fullkornspasta. Strø over fersk timian rett før servering og godt med parmesan over!

Ingredienser

Du trenger

karbonadedeig	400 g
Olje	2 ss
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Finhakkede tomater (boks)	2 bokser
Tørket oregano	1 ss
Paprikapulver	2 ts
Salt & Pepper	1 klype
Tomatpurè	2 ss
Vann	3 dl
Buljongterning	1 stk
Pasta, tørr	400 g
Timian	1 stk
Parmesan (revet)	
Gulrøtter	2 stk
Sopp	2 dl
Brokkoli	1 stk

Allergener

- Gluten

Melkeprotein inkl laktose