Örtig linsbolognese

Antal: recept_2018_09_19_08

Denna smakrika bolognese är perfekt när du vill ha en snabblagad middag! Örterna ger en härlig smak till denna klassiska pastarätt.

Pris: 1 kr

1 lök
2 klyftor vitlök
2 dl röda linser
400 g passerade tomater
4 dl vatten
3 cm röd chili eller 1 tsk sambal oelek
2 tsk torkad timjan eller 2 msk färsk
2 tsk oregano
2 msk färsk persilja
2 msk färsk basilika
Salt, peppar

Pasta, jag använder majsspagetti

Hacka lök och fräs dem med lite vatten i en gryta. Tillsätt pressad vitlök och stek tills löken börjat bli genomskinlig. Tillsätt salt, pappar och andra torra kryddor, men vänta med de färska örterna.

Häll i de röda linserna, vatten och passerade tomater och rör om ordentligt. Låt linserna småkoka i ca 10 minuter och rör om då och då.

Tillsätt de färska örterna och rör om. Låt linsbolognesen puttra några minuter till och servera över nykokt pasta.