



## PASTA BOLOGNESE VEGETAR

7A, GRINDBAKKEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 6 porsjoner

150 gram	Sjampinjong
2 ss	Basilikum
0.5 ts	Salt
1 stk	Gulrot
0.5 ts	Pepper
5 gram	Parmesan
200 gram	Hakkede tomater
1 ss	Olivenolje
2 stk	Hvitløksfedd
500 gram	Fullkornpasta
2 dl	Røde linser

### SLIK GJØR DU:

- 1 Kutt opp grønnsakene
- 2 Finhakk hvitløksfeddene. Varm opp 1 ss olivenolje i en stekepanne og stek hvitløken.
- 3 Kok linsene i 10 minutter.
- 4 Tilsett gulrot og sjampinjong i stekepannen med hvitløken.
- 5 Når du synes grønnsakene er ferdige, tilsetter du de hakkede tomatene og linsene når de er ferdige.
- 6 La sausen stå på lav varme og tilsett litt salt og pepper.
- 7 Kok pastaen i 4 liter vann. La pastaen koke til du synes den er ferdig. Tilsett salt etter eget behov.
- 8 Legg alt på tallerkenen, og strø basilikum og parmesan på toppen.