

Pasta med bolognese og ostesaus

total tid **45 min.** 45 min. tilberedningstid

INGREDIENSE

R

4 porsjoner

Til soyasaus-bolognese:

200 g	kjøttdeig
1 ss	olivenolje
200 ml	høsebuljong eller kraft
4 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 ss	sukker
3 ts	potetmel Pepper

Til ostesaus og pastaen:

240 g	fusilli eller annen pasta
2,5	stilker basilikum
400 g	grønn asparges (ca. 8 stenger)
80 g	cherrytomater (ca. 8 stykk)
2	sjalottløk
2 ss	olivenolje
80 ml	hvitvin
80 g	gorgonzola
160 ml	høsebuljong eller kraft
160 g	kremfløte Nykvernet svart pepper

TILBEREDNING

Steg 1

Varm opp en stekepanne med olivenolje og brun kjøttdeigen. Tilsett høsebuljong, soyasaus og sukker og la det småkoke i en liten stund. Rør ut potetmel i 4 ts kaldt vann, ha det over i sausen og kok opp. Smak til sausen med pepper og hold den varm.

Steg 2

Tilbered pasta etter anvisning på pakken. Finhakk basilikum og vask aspargesen. Skrell den nedre tredjedelen av aspargesen og kutt den på skrå i 3-4 cm lange biter. Vask tomater og del dem i to. Skrell sjalottløk og kutt dem terninger.

Steg 3

Varm opp en stekepanne med 1 ss olivenolje. Stek asparges og tomater i 2 minutter og sett til side. Varm opp resten av oljen i stekepannen, tilsett sjalottløk og brun lett. Hell i hvitvin og kok opp. Kutt gorgonzola i stykker og tilsett i pannen sammen med høsebuljong og kremfløte. La gorgonzolaen smelte og smak til sausen med pepper.

Steg 4

Ha pasta, tomater og asparges i ostesausen, bland sammen og anrett på tallerkener. Fordel soyasaus-bolognese over og topp med pepper og basilikum.