

Grøntsags Bolognese med Pasta & Rødbedesalat

Tilberedelsestid: ca. 40 min. + ca. 20 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Pasta penne
1 ds	Hakkede tomater, øko
2 stk	Løg, øko
2 stilke	Bladselleri
4 fed	Hvidløg
1 stk	Peberfrugter
2 stk	Auberginer
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
4 tsk	Krydderimix (Oregano & Timian)
600 g	Rødbeder, øko - (gram)
1 stk	Æbler
1 stk	Rødløg, øko
1 bdt	Persille

	DET SKAL DU SELV HAVE
4 tsk	Honning (S)
8 spsk	Olivenolie
4 spsk	Olivenolie til stegning
8 spsk	Olivenolie til salat
4 spsk	Vineddike til salat
1 spsk	Vineddike
2 tsk	Sukker (tsk)
	Salt & Peber

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Skræl og skær rødbederne i små tern af 2 x 2 cm. Vend dem sammen med honning, olivenolie og salt. Placer dem i et smurt ovnfast fad og bag dem i ca. 20 minutter til de er sprøde. Tag dem af fadet og lad dem køle af i en skål.

Pil og hak løg og hvidløg fint.

Bladselleri, gulerødder, aubergine og peberfrugter rengøres og skæres i tern.

Varm lidt olie i en stor pande. Tilsæt hvidløg og svits uden det bliver brunt. Tilsæt herefter løg, bladselleri, gulerødder, peberfrugt og auberginetern. Svits dem i 4-5 minutter og tilsæt herefter krydderimix, dåsetomater, salt og peber. Tilsæt evt. lidt vand. Lad retten simre gerne i 10-30 minutter. Blend og smag til med salt, peber, sukker og vineddike.

Kog pastaen i rigeligt letsaltet vand i ca. 9 minutter til den er al dente.

Vend pasta og grønssagssauce sammen før servering.

Lav en dressing af vineddike, olivenolie og sukker. Vask og hak persille. Pil rødløg og skær dem i tern.

Vask og fjern kernehuset på æblet og skær det i tern.

Bland rødbedetern sammen med rødløg, persille og dressingen. Drys æbletern over.

Servér pasta med grønssagsbolognese og rødbedesalat.

Velbekomme.