

inköpslistan.se

Av: Lovisa Månson

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

VEGETARISK PASTASÅS

Ingredienser

1 dl linser, röda
(färdiga på konservburk)
1 st purjolök
2 dl creme fraiche, lätt
1 dl mjölk, mellan
1 dl ost, riven
3 krm dragon
1 krm svartpeppar, grovm.
1 tsk salt
2 krm paprikapulver
1 st morötter *(Grovriven)*

Gör så här

Fräs den grovrivna moroten och den finstrimlade purjon i lite matolja. Tillsätt linserna när du skjöljt av dem. Tillsätt cremefraish,mjölk och ost. Sänk värmen och rör till osten smält. Tillsätt kryddorna. Låt puttra på svag värme fem-tio minuter. Servera gärna med färsk pasta. För variation kan man tillsätta t ex vitlök, färsk paprika eller champinjoner.