

Pasta med lammeskav



Middagstips for hverdagen! Viste du at lam passer perfekt til pasta? Prøv denne oppskriften da vel.

1

Slik gjør du

Varm olje i en stor panne på middels varme. Tilsett løk og stek videre til den blir blank. Så tilsetter du gulrot, selleri og lar det steke videre til det blir passe mykt. Det tar ca. 4 minutter. Tilsett hvitløk, salt og pepper og stek videre i ca. 1 minutt.

2

Tilsett lammeskav

Tilsett lammeskaven og la det surre videre i noen minutter før du legger i tomatpure og timian. Bland godt.

3

Tilsett tomater

Tilsett hakkede tomater, sukker og laurbærblad. Sett på lokket og la det småputre i ca 20 minutter. Gjerne lenger hvis du har tid. Smak deg frem med mer salt og pepper hvis du ønsker.

4

Kok pasta og server

Når lammesausen godgjør seg koker du pasta etter anvisning på pakken. Tøm av vannet, legg pastaen over i lammesausen og bland godt. Server med persille, parmesan og godt brød.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Lammeskav	400 g
Olivenolje	2 ss
Gul løk	1 stk
Gulrøtter	2 stk (i terninger)
Sellerirot	2 stk (i terninger)
Salt & Pepper	
Hvitløksfedd	2 stk
Kanel	1 ts
Paprika	1 ts
Tomatpurè	2 ss
Timian	2 ss (grovhakkett)
Finhakkede tomater (boks)	400 g
Hvitt sukker	1 ts
Laurbærblad	1 stk
Spagetti	400 g
Persille (grovhakkett)	
Parmesan (revet)	
Brød	

Allergener

- Selleri
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten