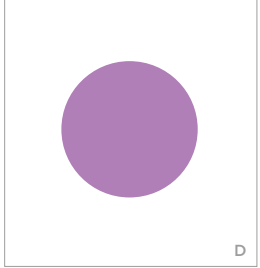




Ratatouille style pasta

med aubergine och basilika

25-35 minuter



Lök



Vitlöksklyfta



Tomat



Aubergine



Paprika



Basilika



Tomatsås



Riven Hårdost



Grönsaksbuljong



Tagliatelle

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter.

Köksredskap

Skärbräda, kastrull, durkslag, rivjärn, skålar

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, vatten

Ingredienser

	2 PERS.	4 PERS.
Lök	1 st	1 st
Aubergine	½ st	1 st
Tomat	1 st	2 st
Röd paprika	1 st	2 st
Vitlöksklyfta	2 st	4 st
Basilika	1 påse	1 påse
Tagliatelle 8 13)	250 g	500 g
Tomatsås 14)	1 paket	2 paket
Grönsaksbuljong 10)	8 g	16 g
Salt* (steg 4)	¼ tsk	½ tsk
Riven hårdost 7)	20 g	40 g
Salt*, Peppar*, Olivolja*	efter smak & behov	

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	PER 100 G	PER PORTION 560 G
Energi	387 kJ/93 kcal	2165 kJ/518 kcal
Fett	2 g	10 g
Varav mättat fett	1 g	4 g
Kolhydrat	15 g	86 g
Varav sockerarter	4 g	24 g
Protein	4 g	21 g
Fiber	2 g	10 g
Salt	0,8 g	4,4 g

Allergener

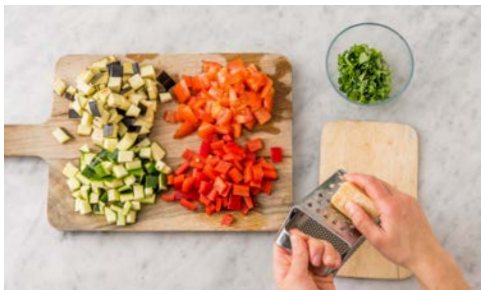
7) Mjök **8)** Ägg **10)** Selleri **13)** Gluten **14)** Sulfiter

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.

Grönsaksbuljong ingredienser: Vegetabiliskt späd (vatten, lök, morotsextrakt, tomat, **rotselleri**, örter, vitlök, kryddor), salt, glukossirap, maltosdextrin, jästextrakt, socker, smakämnen, rapsolja

Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se



1. Förbered grönsaker

Koka upp **vatten*** i en **vattenkokare**.

Skiva **lök** tunt.

Skär **aubergine** [½ st, 2 pers], **tomat** och **paprika** i 1 cm stora bitar.

Finhacka **vitlök**.

Grovhacka **basilika** (lägg lite åt sidan till garnering).



4. Koka tomatsås

Tillsätt **tomatsås**, **grönsaksbuljong**, **pastavattnet**, **salt*** [¼ tsk, 2 pers | ½ tsk, 4 pers] och **basilika**.

Låt sjuda i 3-5 min, eller tills såsen tjocknat något.

TIPS: Tillsätt en skvätt vatten om såsen blir för tjock.



2. Koka pasta

Häll det kokande **vattnet** från **vattenkokaren** i en kastrull, tillsätt en nypa **salt*** och koka **tagliatellen** i 4-5 min, eller tills den är 'al dente'.

Spara **pastavatten** [1 dl, 2 pers | 2 dl, 4 pers] innan du häller av resten.

Häll tillbaka **pastan** i kastrullen. Ringla över en skvätt **olivolja***.



5. Tillsätt pasta

För över **pastan** till kastrullen och rör om väl så att den täcks av såsen.



3. Fräs grönsaker

Hetta upp en rejäl skvätt **olivolja*** i en kastrull på medelvärme. Fräs **lök**, **aubergine** och en nypa **salt*** i 3-4 min.

Tillsätt **paprika** och **tomat** och fräs i ytterligare 3-4 min.

Tillsätt **vitlök** och fräs i ca 1 min.



6. Servera

Fördela er '**ratatouille style pasta**' mellan tallrikarna.

Strö över **riven hårdost** och garnera med **basilika**.

Smaklig måltid!