

"Kødsovs" med linser

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skyl linserne i koldt vand og lad dem dryppe af. Hak løg, gulerod og hvidløg fint.

Varm olien op i en gryde og svits de hakkede grøntsager uden at de tager farve. Tilsæt linserne og rør godt.

Tilsæt de øvrige ingredienser og lad retten simre i 45 minutter, som er den kogetid linserne kræver for at blive møre.

Tilsæt mere vand undervejs, da linserne suger hele tiden. Smag til med salt, peber og oregano.

Server pastasaucen med friskkogt pasta og parmesanost.

Ingredienser

1 spsk. olie
1 løg
1 gulerod
4 fed hvidløg
250 g grønne linser
1 ds. flåede, hakkede tomater, nettovægt
400 g
2 dl hønsebouillon
1 tsk. oregano
salt og peber
vand

Tilbehør: Pasta og parmesan

Variationer

Tilsæt flere grøntsager f.eks. porre.