

Fusilli med ostesauce og sojasauce-bolognese

Samlet tid **45 min.** 45 min. Arbejdstid

INGREDIENSE

R

4 Portioner

Sojasauce-bolognese:

200 g	blandet hakkekød
1 spsk.	olivenolie
200 ml	hønsbouillon
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	sukker
3 tsk.	kartoffelmel
	Friskkværnet sort peber

Ostesauce og pasta:

240 g	fusilli (pastaskruer)
2,5	stilke basilikum
400 g	grønne asparges (ca. 8 stk.)
80 g	cherrytomater (ca. 8 stk.)
2	skalotteløg
2 spsk.	olivenolie
80 ml	hvidvin
80 g	gorgonzola
160 ml	hønsbouillon
160 g	fløde
	Friskkværnet sort peber

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Sojasauce-bolognese: Varm olivenolien op på en dyb pande, og svits hakkekødet. Tilsæt hønsbouillon, sojasauce og sukker, og lad det hele småkoge et øjeblik. Rør en jævning af kartoffelmel og 4 tsk. koldt vand, hæld jævningen i saucen, og kog den hurtigt op. Smag til med peber, og hold saucen varm.

Step 2

Kog pastaen efter anvisningen på pakken. Skyl basilikummen, dup den tør, pluk bladene af, og hak dem fint.

Step 3

Ostesauce: Skyl aspargesene, skræl den nederste tredjedel, og skær aspargesene i 3-4 cm lange stykker på skrå. Skyl tomaterne, og skær dem i halve. Pil skalotteløgene, og skær dem i tern.

Step 4

Varm 1 spsk. olie op på en pande, og svits aspargesene og tomaterne kort. Tag grøntsagerne af panden, og hold dem varme. Varm resten af olien op på panden, og svits skalotteløgene. Tilsæt hvidvinen, og lad den koge op. Skær gorgonzolaen i mindre stykker, og bland gorgonzola, hønsbouillon og fløde i saucen. Lad gorgonzolaen smelte, og smag saucen til med peber.

Step 5

Bland den kogte pasta og de stegte tomater og

asparges sammen med ostesaucen, og anret det hele på fire tallerkener. Fordel sojasauce-bolognesen ovenpå, og drys med peber og basilikum inden servering.