KIKKOMAN

Linsebolognese med soja

Samlet tid **60 min.** **20 min.** Arbejdstid **40 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

1	løg
3	gulerødder
3	stængler bladselleri
2	fed hvidløg
200 g	champignon
2 spsk.	olivenolie
2 spsk.	tomatpuré
1	dåse hakkede tomater
200 ml	røde linser
600 ml	grøntsagsbouillon
2,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	oregano
1 tsk.	timian
1 tsk.	røget paprika
	Spaghetti
	Parmesan

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 løg - **3** gulerødder - **3** stængler bladselleri - **2** fed hvidløg - **2 spsk.** tomatpuré - **2 spsk.** olivenolie
Varm olie i en gryde, og sautér løg, gulerod og selleri i 5-6 min., til det bliver blødt. Tilsæt hvidløg og steg videre. Rør tomatpuré i og steg 1 minut.

Step 2

200 g champignon - **1** dåse hakkede tomater - **200 ml** røde linser - **600 ml** grøntsagsbouillon - **1 tsk.** oregano - **1 tsk.** timian - **1 tsk.** røget paprika
Tilsæt hakkede tomater, champignoner, linser, bouillon og krydderier. Lad det simre i 20–25 min., til linserne er møre, og saucen tykner. Rør undervejs og tilsæt mere bouillon, hvis den bliver for tyk.

Step 3

2,5 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Tilsæt Kikkoman sojasauce, og smag til med peber.

Step 4

Spaghetti - Parmesan
Server med pasta, og top med frisk basilikum og revet parmesan.