

Vegansk Linsbolognese (Istället för köttfärssås)

- 2 dl Belugalinser
- 1 morot
- 200 g rotselleri
- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 msk olivolja
- 2 msk tomatpuré
- 400 g krossade tomater
- 1 tsk oregano 1 tsk basilika
- 0,5 tsk svartpeppar



Beredning: Riv morot och rotselleri, hacka lök och vitlök. Fräs i olja någon minut. Tillsätt tomatpuré, krossade tomater, vatten, linser och kryddor. Låt puttra under lock. Rör om då och då. När linserna är mjuka är rätten klar. Smaka av med salt och kryddor. Servera med pasta.

(Om det blir över gör rullar av tortillabröd = buritos , pannkakor eller fillodeg och gratinera med ost.)

