

Fusilli med ostsås och sojasåsbolognese

Total tid **45 Min.** 45 Min. Tid för förberedelse

INGREDIENSER

4 Portioner

Till sojasåsbolognesen:

200 g	blandfärs
1 msk	olivolja
200 ml	hönsbuljong
4 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
2 msk	strösocker
3 tsk	potatismjöl nymalen svartpeppar

Till ostsåsen och pastan:

240 g	fusilli / spiralpasta
2,5	stjälkar basilika
400 g	grön sparris (ca 8 stjälkar)
80 g	körbärstomater (ca 8 styck)
2	schalottenlökar
2 msk	olivolja
80 ml	vitt vin
80 g	gorgonzola
160 ml	hönsbuljong
160 g	grädde nymalen svartpeppar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För sojasåsbolognesen: Hetta upp olivoljan och bryn köttfärsen. Tillsätt hönsbuljongen, sojasåsen och sockret och låt småkoka en kort stund. Rör ned potatismjölet i 4 tsk kallt vatten, häll ned i såsen och låt koka upp en kort stund. Smaka av såsen med peppar och håll varmt.

Steg 2

Koka spiralpastan enligt anvisningarna på förpackningen. Skölj och torka av basilikan, plocka av och finhacka bladen.

Steg 3

För ostsåsen: Skölj sparrisen, skala den nedre tredjedelen och skär sparrisen på snedden i 3–4 cm långa bitar. Skölj och halvera tomaterna. Skala och tärna schalottenlökarna.

Steg 4

Hetta upp 1 msk olivolja i en panna och fräs upp sparrisen och tomaterna en kort stund, ta upp och håll varmt. Hetta upp resten av olivoljan, tillsätt och fräs upp schalottenlökarna. Tillsätt det vita vinet och låt koka upp. Tärna och tillsätt gorgonzolan tillsammans med hönsbuljongen och grädden till ostsåsen, låt gorgonzolan smälta och smaka av såsen med peppar.

Steg 5

Lägg spiralpastan, tomaterna och sparrisen i ostsåsen, blanda och lägg upp på tallrikar. Fördela

sojasåsbolognesen ovanpå, garnera med peppar och basilika och servera.