

## INGREDIENSER



6 PORTIONER



45 MIN



LÄTT

600g Hälsans Kök Vegan Sojafärs  
2 stora morötter  
200 g champinjoner  
800 g tomater  
1 selleri  
1 stor lök  
2 msk tomatpuré  
3 vitlöksklyftor  
50 g riven italiensk ost eller veganskt alternativ  
2 tsk jästextrakt  
basilika (färsk)  
2 msk olivolja  
Nymalen svartpeppar  
Liten nypa muskot

En riktig klassiker som älskas av alla! Det här är en version med vår Plant-based mince som tillsammans med champinjoner, morötter och tomater skapar en mustig sås

## TILLAGNING

**1. Stek grönsakerna med tomaterna och låt koka ihop tills allt har tjocknat**

Finhacka lök, morötter, selleri, vitlök och skiva svampen. Värm upp oljan i stekpannan och stek lök, morot, selleri, vitlök och svamp i 5-10 minuter tills den är mjuk. Dela tomaten i små delar och lägg den i stekpannan tillsammans med resterande ingredienser (utom sojafärsen, osten och basilikan) och koka i 15-20 minuter tills såsen har tjocknat.

**2. Koka pastan**

Lägg pastan i en stor kastrull med kokande vatten, följ instruktionerna på paketet. Häll av vattnet av pastan när pastan är klar, men spara 3-4 matskedar av pastavattnet.

**3. Rör ner plant-based mince i grönsakssåsen**

Rör ner färsen i tomatssåsen så att den blir genomvärm, tillsätt lite av pastavattnet om såsen blir för tjock.

**4. Redo för servering!**

Servera vegansk spaghetti bolognese toppad med (vegansk) ost och färsk basilika.

**FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE**