

# Älg Pappardelle

## Ingredienser

### Älgbolognese

20 g Torkade trattkantareller  
2 dl Vatten  
400 g Älgfärs  
1 st Gul lök  
2 st Vitlöksklyfta  
1 msk Smör  
1,5 tsk Grovmalen svartpeppar  
1 tsk Salt  
1 msk Tomatpuré  
400 g Tomatkross  
1 st Grönsaksbuljongtärning  
1 tsk Sojasås  
1 krm Tabasco  
1 msk Färsk timjan  
1 tsk Torkad oregano  
1,5 dl Rödvin  
0,5 msk Socker

### Tillbehör

250 g Pappardelle  
50 g Riven parmesan

Töm frysen på fjolårets älg och trattkantarell genom att prova på denna mustiga Älg pappardelle. En skvätt rödvin i såsen är pricken på i:et!

**Förberedelsetid:** 00:15

**Tillagningstid:** 00:35

**Svårighetsgrad:** Lätt

**Portioner:** 4

### Tillagning

#### Sås

1. Blötlägg de torkade trattkantarellerna i kallt vatten i 10 minuter.
2. Skala och finhacka lök och vitlök.
3. Klicka smör i en stekpanna och fräs i ca två minuter. Tillsätt älgfärsen och bryn i ett par minuter till. Smaka av med salt och peppar.
4. Tillsätt tomatpuré, tomatkross, vatten och grönsaksbuljongtärning.

5.  
Dränera de torkade trattkantarellerna och rör ner i såsen. Tillsätt rödvinet.

6.  
Låt såsen småkoka på medelvärme i 10 minuter. Tillsätt eventuellt mera vatten vid behov om såsen känns tjock.

7.  
Tillsätt sojasås, socker, tabasco, oregano och timjan. Låt småkoka ytterligare 10 minuter. Stäng av plattan medan du kokar pastan.

#### **Pasta**

1.  
Koka pappardelle i lättsaltat vatten i 8 minuter. Dränera i ett durkslag.

2.  
Lägg upp pappardelle på en tallrik och servera tillsammans med älgbolognese och riven parmesan.