



Ragout med portobello, rødløg og rosmarin

En vegetarisk ragout propfyldt med smag fra umamirige svampe, søde rødløg og krydret rosmarin. Grøntsagerne ristes i ovnen for minimal arbejdsindsats.



[Bedøm opskrift](#)



45 min

Jan – Dec

Dagligt grønt

Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Ragout

400 g **portobello svampe**

4 stor **rødløg**

3 kviste **frisk rosmarin**

4 fed hvidløg

3 laubærblade

Friskkværnet peber

2 spsk soja sauce

2 spsk balsamicoeddike

3 spsk neutral olie

4 dl vand

3 spsk tomatpuré

1 kvist **frisk rosmarin**

½ tsk salt

2 spsk smør

Desuden

400 g spaghetti

Parmesan til servering

Opskrift udvikling, styling og foto: Camilla Skov

Tilberedning

- 1 Sæt ovnen på 220 grader varmluft.
- 2 Rens portobello-svampene for jord og skær i grove tern. Kom op i en stor skål.
- 3 Pil løgene, skær dem i grove tern og tilsæt til svampene.
- 4 Pil rosmarinbladene af kvistene og tilsæt sammen med hele hvidløgsfed med skal, laurbærblade og godt med friskkværnet peber.
- 5 Bland en marinade af soja, balsamicoeddike og olie. Fordel over grøntsagerne.
- 6 Fordel grøntsagerne på en bagepapirsbeklædt bageplade og sæt i ovnen.
- 7 Rør rundt i grøntsagerne hvert 5. minut.
- 8 Tag grøntsagerne ud når de har fået godt med farve efter ca. 20 minutter og kom dem i en gryde.
- 9 Bland grøntsagerne med vand og tomatpuré, og blend pulserende med en stavblender eller i foodprocessor til du har fin ragout med små stykker grønt.
- 10 Kog op og lad simre i 5-10 minutter.
- 11 Kog imens spaghetti i en anden gryde efter anvisning på pakken.
- 12 Bland spaghettien med ragout'en.
- 13 Tilsæt til sidst finthakket frisk rosmarin og 2 spsk smør til ragout'en for at runde smagen af.
- 14 Smag til med salt eller soja, samt mere balsamico efter smag.
- 15 Servér med friskrevet parmesan.

