

Spagetti bolognese



Ingredienser:

- 400 g spagetti
- 400 g kjøttdeig
- 1 finhakket løk
- 2 revede gulrøtter
- 2 fedd finhakket hvitløk
- 1 ss tomatpuré
- 1 boks hakkede tomater
- 2 dl (utblandet) kjøttbuljong
- salt og pepper
- krydder (f.eks. oregano, timian, estragon og basilikum)

Slik lager du spaghetti bolognese

1. Kok spaghetti som angitt på pakken.
2. Stek kjøttdeigen til den er gyllen.
3. Ha i grønnsakene og surr videre i et par minutter.
4. Tilsett tomatpuré og surr i ett minutt.
5. Hell i de hakkede tomatene og kjøttbuljongen, og kok i et par minutter.
6. Smak til med salt, pepper og andre krydder.