

# PASTA BOLOGNESE



## Ingredienser:

1 løk  
1 gulrot  
1 stilk stangselleri  
2 båter hvitløk  
250 g. kjøttdeig  
1 boks hermetiske tomater  
2 ss. tomatbure  
1 terning kjøttbuljong  
2 dl.vann  
1 laubærblad  
Ca. ½ ts. salt  
Ca. ½ ts. pepper  
  
Ca. 250 g. pasta

## Slik gjør dere:

1: Skrell løken og kutt den i små biter  
2: Vask og skrell gulroten og kutt den i små biter, evt rasp den.  
3: Vask og kutt stangselleri i tynne skiver  
4: Rens hvitløksbåtene, press dem, og kutt dem smått  
  
5: Stek kjøttdeigen med litt olje i pannen  
  
6: Bland hermetiske tomater, vann, kjøttbuljong, tomatpure og krydder i en bolle  
7: Ta alt oppi den stekte kjøttdeigen.  
8: Kokes opp, og settes på lav varme i minst 15.minutter. (Gjerne over en time)  
  
9: Kok pasta i vann slik det står på pakken