

Bolognese

Opskrift til 4

Bolognese – en klassisk kødsauce til spaghettien. Her er min opskrift, den vi altid bruger

Forberedelsestid

20 mn

Tilberedelsestid

25 min

Samlet tid

45 min

Ingredienser

- 3 fed hvidløg
- 2-3 gulerødder afhængig af størrelsen
- 1-2 løg (rødløg kan sagtens bruges)
- 1 pakke hakket oksekød (gerne lav fedtprocent, jeg bruger 4-7%)
- 1 bouillonterning lagt i blød i et glas vand (jeg bruger oftest okse)
- 1-2 dl rødvin (afhængig af hvor vild du er med smagen)
- 2 dåser hakket tomat
- 3 spsk. tomatpuré
- 2 spsk. tørret oregano
- 1 tsk. tørret timian
- godt med salt & peber
- Evt friske krydderurter (basilikum, rosmarin, timian og/eller oregano)
- 2 zucchini til servering + parmesan og basilikum

Sådan gør du

1. Hak løg og hvidløg fint og riv gulerødderne. Jeg kommer ofte alle tre ting i en minihakker eller food processer og hakker det hele der.
2. Steg grøntsagerne i lidt olie og kom herefter kødet ved.
3. Brun kødet af og tilsæt nu resterende ingredienser.
4. Lad gerne bolognesen koge op i en times tid inden servering (jo længere tid jo bedre). Du kan dog også nøjes med 20 min, hvis I gerne vil spise med det samme
5. Smag til med krydderierne
6. Server med zucchini du laver på et jern hertil, friskhøvet parmesan og friske krydderurter