

Bolognese

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15-30 minutter

Samlet tid

30-45 minutter

Ingredienser

- 3 fed hvidløg
- 3 gulerødder
- 1 løg
- Olie til stegning
- 400 g hakket oksekød
- 4 store spsk. tomatpuré
- 2 spsk. balsamico
- 1 nip cayennepeber
- 2,5 dl rødvin
- 1 bouillonterning lagt i blød i 2,5 dl kogende vand
- Godt med salt og peber

Til servering

- 300-400 g spaghetti alt efter hvor meget I kan spise
- Drys med parmesan, ekstra salt og peber og friske krydderurter

Sådan gør du

1. Start med at hakke hvidløg og løg og rive gulerod, eller kom alle tre ting i en food processor – det gjorde jeg.
2. Kom lidt olie på en dyb pande og svits grøntsagerne af her i
3. Kom oksekød ved og vend rundt til det er lysebrunt.
4. Tilføj så resterende ingredienser og vend det hele sammen
5. Læg et låg på, hvis du har sådan et og skru ned til svag-middel varme. Lad retten simre imens du koger pasta. Har du god tid, må den gerne stå og simre i en times tid. 20 minutter kan også gøre det.
6. Server med spaghetti og drys med parmesan på toppen, samt friske urter og ekstra flagesalt og sort peber