



Quick bolognese med hvedekerner og spinat

Bolognese

600 g bolognese - færdiglavet

Hvedekerner

125 g hvedekerner
1 pose oksebouillon
½ pose porcini/karl johan mix
50 g babyspinat
3½ dl vand ^b
1 spsk smør ^b
salt ^b

^b basisvare

- 1. Bolognese:** Kom bolognese i en gryde og varm op ved middelvarme ca. 7 min.
- 2. Hvedekerner:** Kom hvedekerner, vand, bouillon og porcini mix i en gryde og kog under låg ca. 12 min. Skyl spinat og vend den i hvedekernerne. Tilsæt smør og smag til med salt og peper.
- 3.** Servér bolognese med hvedekerner.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.