



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta bolognese med sommergrønt

Bolognese

1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
1 stilk bladselleri
½ stk fennikel
300 g hakket oksekød
1 dåse cherrytomater
½ pose oregano
½ pose grøntsagsbouillon
½ glas kapers

Pasta

200 g pasta

Grønt

1 bundt forårsløg
1 pk basilikum, frisk

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Bolognese:** Pil og hak skalotteløg fint. Pres hvidløg. Skær bladselleri i små tern. Skær fennikel i tynde skiver. Varm en gryde med lidt olivenolie. Steg det hele let mørt i 5 min. Kom kødet ved og steg i et par min. og rør undervejs. Kom tomaterne i og mos dem med grydeskeen. Tilsæt oregano, bouillon og kapers. Smag til med salt og peber. Lad det simre under låg i 10-12 min.
3. **Pasta:** Kom pastaen i det kogende vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
4. **Grønt:** Skyl og skær forårsløg i tynde skiver. Skær eller riv basilikum groft.
5. **Anret:** Bland forårsløg og basilikum i kødsovsen. Vend pastaen i og servér.