



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pasta Bolognese med parmesan

### Bolognese

Gul lök 1 st  
 Tomat 2 st  
 ● Olivolja ½ msk  
 Nötfärs 250 g  
 ● Vatten 1½ dl  
 Tomatpuré 1 förp  
 Vitlök 1 klyfta  
 Örtmix 1 förp  
 Kycklingbuljong 1 förp

### Till servering

Linguine 200 g  
 Parmesanost 1 bit

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,  
 Svartpeppar, Vatten

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Hacka gul lök och tärna tomat.
3. **Bolognese:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och nötfärs ca 4 min. Tillsätt tomat, vatten, tomatpuré, pressad vitlök, örtmix, kycklingbuljong och lite nymald svartpeppar. Koka upp och sjud under lock ca 8 min eller till servering. Smaka av med lite salt.
4. Riv parmesanost. Blanda nykokt linguine med bolognesesås. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Strö över riven parmesanost.