



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 hakkede tomater  
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 <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> 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. Tilsæt tomater, 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.