



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 påse

### 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.