



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bolognese med spaghetti och parmesan

Bolognese

Gul lök 1 st

Tomat 2 st

Bolognesemix ½ förp

Nötfärs 250 g

Pizzasås 1 förp

Vitlök 1 klyfta

Örtmix ½ förp

Kycklingbuljong ½

tärning

🏠 Olivolja 1 tsk

🏠 Vatten ½ dl

🏠 Tomatpuré 1 msk

🏠 Balsamvinäger 2 tsk

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

Till servering

Spaghetti 200 g

Parmesanost 1 bit

1. Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.

2. **Förberedelser:** Grovhacka gul lök och tärna tomat.

3. **Bolognese:** Hetta upp olivolja i en stekpanna och fräs gul lök, bolognesemix och nötfärs ca 4 min. Tillsätt tomat, pizzasås, vatten, tomatpuré, balsamvinäger, pressad vitlök, örtmix, kycklingbuljong, salt och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 8 min under lock eller till servering.

4. Blanda nykokt spaghetti med bolognesesås. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Riv över parmesanost.