

BOLOGNESE

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

40 g Krystal ost uden skorper

½ kg hakket oksekød

1 stort løg, hakket

1 stor gulerod, hakket

1 stilk bladselleri, hakket

800 g tomater

100 g tomatpuré

20 g olivenolie

200 ml vand

20 g salt

½ tsk. tørret basilikum

Smag til med paprika, peber, cayennepeber og timian

Pynt med frisk basilikum

1. Brun oksekødet i olivenolie i en gryde og tilsæt løg, gulerod og bladselleri, steg til løgene er blanke
2. Fjern blomsten på tomaterne der, hvor stilken har siddet, og kom dem i gryden sammen med tomatpuré, vand, salt og tørret basilikum
3. Kog op, og smag til med paprika, peber, cayennepeber og timian
4. Anret pastaen i 4 dybe tallerkener, placér bolognese på pastaen og pynt med revet Krystal ost og frisk basilikum

KOGT PASTA

500 g tør pasta

3 l kogevand

2 spsk. salt

1 spsk. olivenolie

Varm vandet op til kogepunktet. Tilsæt pasta og salt. Kog til pastaen er tandfast, ca. 10 min. alt efter kvalitet. God pasta har en længere kogetid.

Si vandet fra og vend pastaen i olivenolie. Lad gryden stå på varmen, indtil vandet er fordampnet - server herefter.

EGNE NOTATER

