



Middag

Bolognese

Bolognese – en riktig klassiker, och oj så gott det är! Detta receptet är från en av våra fantastiska kunder Ulrika.

4 portioner

Tillagningstid ca 1 timme

Ingredienser

- 500 g nötfärs
- 2 lökar som du har hemma, t.ex. gul eller röd
- 1-2 morötter
- 1 stjälk selleri eller 1 palsternacka
- Olja till stekning
- 1/4 dl tomatpuré
- Salt och peppar
- Chili efter smak
- 400 g Passerade tomater
- Ev. lite honung
- Ca 1 dl grädde, crème fraiche eller gräddfil



Gör så här

1. Hacka lök av alla sorter som finns hemma, fyll på med rotfrukter som morot, palsternacka och liknande om det finns, om inte går det lika bra med selleri (eller libsticka) eller både och, du behöver inte åka till affären om något av detta saknas, här kan även svamp och paprika gå i om du har och vill, passa på att städa i kylan.
2. Fräs i rapsolja tillsammans med tomatpuré, den behöver du alltid ha gott om i skafferiet!
3. När det börjar dofta gott i köket fräs upp smakrik köttfärs, fega inte, det ska vara stekyta på köttfärsen, är den tillräckligt smakrik behövs ingen buljong eller fond.
4. Salta och peppra. I med lagom mycket chili i någon form om du gillar det. När allt är välblandat, välkryddat och ljuvligt, fyll på med mycket passerade tomater och lite honung ifall det blir för syrligt.
5. Låt nu puttra länge och långsamt, ta en tupplur eller en promenad innan du fixar pastan.
6. När pastavattnet kokar, smaka av köttfärssåsen, späd med en liten skvätt grädde, crème fraiche, gräddfil beroende på vad du hittade, är såsen för tjock så späd med vatten.
7. Till sist toppa med färsk persilja eller basilika om det finns. ..eller lite Almnäs Tegel (ost) som vi gjorde.
8. Servera och njut!