



 2 PORTIONER  5 DAGES HOLDBARHED  15 MIN. TILBEREDNING



# Husets spaghetti bolognese

## Det skal du bruge

200 g spaghetti fuldkorn  
600 g bolognese  
65 g revet ost

## Du skal selv have:

Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Kog 200 g pasta i rigeligt, letsaltet vand ca. 10 minutter.
- 2 Hæld den færdige bolognese i en gryde og varm den op til den småkoger. Kog ca. 10 min.
- 3 Hæld vandet fra spaghattien, og server med den varme bolognese. Drys med revet mozzarella efter smag lige inden retten spises.

## Allergener

Gluten, Mælk, Selleri

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.128 kj / 748 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	32,7 g
heraf mættede fedtsyrer	14,2 g
Kulhydrat	77,6 g
heraf sukkerarter	9,7 g
Protein	35,7 g
Salt	4,6 g
Kostfibre	10,0 g