



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spaghetti bolognese med vegetarisk färs och basilkatopping

Spaghetti

Spaghetti 200 g

Bolognese

Gul lök 1 st
Röd chili ½-1 st
Vegetarisk färs 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Krossade tomater 1 förp
🏠 Olivolja
🏠 Tomatpuré ½ msk
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Salt

Basilkatopping

Fetaost 50 g
Cocktailtomater 125 g
Basilika creme ½ förp

1. Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
2. **Bolognese:** Grovhacka gul lök. Skiva röd chili tunt (se tips!). Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs lök ca 2 min.
3. Tillsätt vegetarisk färs, chili, pressad vitlök och tomatpuré. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner krossade tomater, vatten och smulad grönsaksbuljong, låt allt sjuda ca 5 min. Smaka av med lite salt.
4. **Basilkatopping:** Smula fetaost. Kvarta cocktailtomater. Lägg allt i en skål och blanda med basilika creme.
5. Blanda spaghetti med bolognesesås. Servera med basilkatopping.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka, smaka dig fram till lagom hetta!