



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Spaghetti Bolognese med parmesan

## Bolognese

Gul lök 1 st  
 Tomat 2 st  
 Nötfärs 250 g  
 Tomatpuré 1 förp  
 Vitlök 1 klyfta  
 Örtmix 1 förp  
 Kycklingbuljong 1 påse  
 🏠 Olivolja ½ msk  
 🏠 Vatten 1½ dl  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

## Till servering

Spaghetti 200 g  
 Parmesanost 1 bit

1. Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Hacka gul lök och tärna tomat.
3. **Bolognese:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och nötfärs ca 4 min. Tillsätt tomat, vatten, tomatpuré, pressad vitlök, örtmix, kycklingbuljong och lite nymald svartpeppar. Koka upp och sjud under lock ca 8 min eller till servering. Smaka av med lite salt.
4. Riv parmesanost. Blanda nykokt spaghetti med bolognesesås. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Strö över riven parmesanost.