



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.