

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pasta Bolognese

Image not found or type unknown



Bruk Gilde kjøttdeig med 50% kjøtt og 50% grønt, eller så kan du også bruke vanlig kjøttdeig fra Gilde.

1

Slik gjør du

Varm litt olje i en stor gryte eller stor stekepanne. Ha i deigen sammen med finhakket hvitløk. Stek under omrøring i noen minutter.

2

Ha i tomatpure og krydder. Rør godt sammen. Ha i et laurbærblad og hermetiske tomater. Spe eventuelt med litt vann om du ønsker tynnere saus.

3

La det småkoke på lav varme mens du koker pasta. Server med revet parmesan og frisk basilikum.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Bolognesesaus

Gilde kjøttdeig	400 g
Olje	2 ss
Salt & Pepper	
Hvitløksfedd	3 stk

Bolognesesaus

Resten av ingrediensene

Tomatpurè	2 ss
Laurbærblad	2 stk
Oregano	1 ts
Timian	1 ts
Hermetiserte tomater	400 g

Resten av ingrediensene

Tagliatelle	400 g
Parmesan (revet)	50 g
Basilikum	1 neve

Allergener

- Gluten
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose