

Bollefruas beste Bolognaise

Når det kryper ned til 16 minusgrader ute, er det på tide å kaste alle karbocautions to the wind og lage varm karbocomfortfood inne. I mitt tilfelle varmet jeg (meg) opp med kakao med krem til lunsj og Spagetti Bolognaise til middag. Med masse revet ost. Ubeskrivelig godt.

Kremet Bolognaise med choritzo:

400 svinekjøttdeig, karbonadedeig eller lignende

1 løk, finhakket

2 fedd hvitløk, finhakket

1 stor gulrot, revet

2 champignon, i små terninger

2 stilker stangselleri, i tynne skiver

litt choritzopølse eller bacon, i biter

0,5 buljongterning

1 dl fløte

1-2 bokser hakket tomat med urter

olje eller smør til steking

salt, pepper, sitronsaft og sukker to taste

spagetti

revet (parmesan)ost

Fres grønnsaker i smør eller olje i en tykkbunnet gryte. Stek kjøtt og choritzo og ha i gryten sammen med grønnsakene. Tilsett tomat og buljong og kok så lenge du gidder, minimum 30

minutter. Ha i fløte, kok opp og smak deg frem med sukker, salt, pepper og sitron.



Kok pasta etter anvisning på pakken og server med masse revet ost. Ü

