

# 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 choritzo 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

