

Bolognese (pastasaus)

Oppskrift til 10 personer

Du trenger:

800g kjøttdeig
Smør / olje til steking
2 løk
4 båter hvitløk
1 liten purre
4 stangselleri
4 gulrøtter
3 bokser tomater
1ts salt + LITT pepper
1-2ss oregano



Ustyr: Kniver, skjærefjoler, gryte og røreredskap

Fremgangsmåte:

1. Hakk løk, hvitløk og purre.
2. Hell olje, hakket løk, hvitløk og purre i ei gryte og stek hurtig
3. Tilsett kjøttdeigen og stek sammen med løken
4. Tilsett tomater
5. Hakk stangselleri og gulrøtter i små stykker og ha det i gryta.
6. Ha i oregano, salt og pepper
7. La maten koke i 40-45 minutter

Spises med nykokt pasta!