

Oppskrift

Pasta med biff- og soppbolognese



1

Del gulrot, selleri, løk og hvitløk i små biter. Varm olje i en stor gyte og fres grønnsakene under omrøring til myke.

2

Del sopp i skiver, tilsett og fres videre i 10-15 minutter. Ha i kvernet kjøtt, salt og pepper og stek videre mens kjøttet hakkes i biter, ca. 10-15 minutter.

3

Rør inn tomatpuré og stek videre i ca. 3 minutter. Hell over kraft og vin, legg i timian og laurbærblad og la småkoke i 30-40 minutter til en tykk saus.

4

Kok pasta al dente i lettsaltet vann og la renne av. Server med bolognese, revet parmesan, finstrimlet basilikum og chiliflak.

Produkter i denne oppskriften

Burgerdeig Shortribs 2kg Enh



Ingredienser

Gulrot	2 stk
Stangselleristilker	2 stk
Olivenolje	2 ss
Løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Aromasopp	400 g
Gilde Burgerdeig av shortribs	600 g
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Tomatpuré	3 ss
Oksekraft	2 dl
Rødvin	4 dl
Timiankvister	2 stk
Laurbærblad	2 stk
Pasta, tørr	500 g