

Oppskrift

## Papardelle med bifragu og eldhusrøkt bacon



1

Finhakk løk og hvitløk og fres i en varm panne med smør til mykt, ca. 3 minutter. Del bacon i biter og ha i pannen. Stek videre i 3 minutter.

2

Tilsett kvernet kjøtt og stek mens kjøttet hakkes i chunky biter. Hell over øl og la småkoke til ølet er nesten fordampnet, ca. 8 minutter.

3

Ha i urter, tomat, salt og pepper. La småkoke til en tykk saus, ca. 10 minutter.

4

Kok pasta etter anvisning på pakken. Del bacon i biter og sprøstek i en panne.

5

Server kokt pasta med biffragu, sprøstekt bacon og revet parmesan.

**Produkter i denne oppskriften**

## Grov Kjøttdeig av Storfe 18% 5kg Enh



## Eldhusrøkt Bacon Skivet 1,8kg



## Ingredienser

Papardelle eller annen pasta 400 g

Gilde Eldhusrøkt Bacon 200 g

Bladpersille, finhakket 4 ss

Parmesan til servering

### Bifragu

Løk 1 stk

Hvitløk 4 fedd

Smør 2 ts

Gilde Eldhusrøkt Bacon 100 g

Grovkvernet kjøttdeig 400 g

## Bifragu

Mørk øl

2 dl

Timian eller salvie

Hermetiserte cherrytomater

1 boks

Balsamicoeddik

3 ss

Salt og pepper