

Oppskrift

Pasta Bolognese med lammekjøttdeig



1

Varm litt olje i en stor gryte eller stor stekepanne.

Ha i kjøttdeigen sammen med finhakket hvitløk.

Stek under omrøring i noen minutter.

2

Ha i tomatpuré og krydder. Rør godt sammen.

Ha i et laurbærblad og hermetiske tomater.

Spe eventuelt med litt vann om du ønsker en tynnere saus.

3

La det småkoke på lav varme mens du koker pasta.

4

Server med revet parmesan og frisk basilikum.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fryst Pk



Ingredienser

Bolognesesaus

Gilde Kjøttdeig av lam	400 g
Olje	2 ss
Salt og pepper	
Hvitløksfedd	3 stk
Tomatpuré	2 ss
Laurbærblad	2 stk
Oregano	1 ts
Timian	1 ts
Tomater, hermetiske	400 g
Tagliatelle	400 g
Parmesan, revet	50 g
Basilikum	1 neve