

Spaghetti bolognese med kød

Det skal du bruge:

- ½ løg
- 75 g gulerod
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk olivenolie
- ½ ds flåede tomater
- 125 g hakket oksekød
- 2 dl vand til bolognese
- ½ oksebouillonterning
- ½ tsk oregano
- ½ tsk røget paprika
- Salt og peber efter smag
- 100 g spaghetti
- 1,5 l vand til spaghetti
- 1 spsk salt til spaghetti til spaghetti

Sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Sæt en stor gryde med vand og salt over til din spaghetti – sluk for vandet når det koger – så kan du hurtigt koge vandet op igen, når du skal lave spaghetti.
3. Hak løget fint
4. Hak hvidløget fint
5. Skræl gulerødderne og riv dem på den grove side
6. Put olie i en mellem gryde og varm gryden op ved middelhøj varme
7. Put 1 stykke løg i gryden – når det syder og bobler rundt om løget er olien varm nok
8. Put løg og hvidløg i gryden og steg det, til løget er blankt, men ikke til det bliver brunt
9. Put kødet i gryden og steg det, til det er blevet brunt
10. Put revet gulerod i gryden og steg det et par minutter
11. Put hakket tomat, røget paprika og oregano i gryden og varm det op til kogepunktet
12. Put vand til bolognese og oksebouillonterning i gryden
13. Kog retten op
14. Skru ned på lav varme, når retten koger og lad den simre i ca. 30 minutter
15. Smag til med salt og peber
16. Kog vandet op til spaghettien og put spaghettien i vandet. Kog den i ca. 10 minutter til den er al dente – prøv at få det til at passe med at din bolognese bliver færdig

Spaghetti bolognese med linser

Det skal du bruge:

- ½ løg
- 75 g gulerod
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk olivenolie
- ½ ds flåede tomater
- 100 g grønne linser
- 3 dl vand til bolognese
- ½ grønsagsbouillonterning
- ½ tsk oregano
- ½ tsk røget paprika
- Salt og peber efter smag
- 100 g spaghetti
- 1,5 l vand til spaghetti
- 1 spsk salt til spaghetti

Sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Sæt en stor gryde med vand og salt over til din spaghetti – sluk for vandet når det koger – så kan du hurtigt koge vandet op igen, når du skal lave spaghetti.
3. Hak løget fint
4. Hak hvidløget fint
5. Skræl gulerødderne og riv dem på den grove side
6. Put olie i en mellem gryde og varm gryden op ved middelhøj varme
7. Put 1 stykke løg i gryden – når det syder og bobler rundt om løget er olien varm nok
8. Put løg og hvidløg i gryden og steg det, til løget er blankt, men ikke til det bliver brunt
9. Put revet gulerod i gryden og steg det et par minutter
10. Put hakket tomat, røget paprika og oregano i gryden og varm det op til kogepunktet
11. Put linserne i en si og skyld dem i lunkent vand
12. Put linserne i gryden med tomat og gulerod sammen med vand til bolognese og grønsagsbouillonterning
13. Kog retten op
14. Skru ned på lav varme, når retten koger og lad den simre i ca. 30 minutter
15. Smag til med salt og peber
16. Kog vandet op til spaghattien og put spaghattien i vandet. Kog den i ca. 10 minutter til den er al dente – prøv at få det til at passe med at din bolognese bliver færdig