

Bolognese saus:

Kan brukes som fyll på pizza, eller sammen med pasta (da bruker vi fullkornspasta).

- 800 gr Karbonadedeig, eller kjøttdeig av kylling eller svin
- 4 ss Olje
- 300 gram grovt revet Sellerirot
- 6 stk grovt revet Gulrøtter
- 2-3 stk finhakket Løk
- 2 bokser Hakkede tomater
- 1 ts Oregano eller timian
- 1 ts Basilikum
- 1 ts Salt
- 1 ts Pepper



Slik gjør du

1. Skyll, rens og del opp grønnsakene.
2. Varm oljen i en kjele. Tilsett karbonade- eller kjøttdeigen. Gni den med en gaffel slik at den blir findelt. Stek til alt kjøttet har skiftet farge.
3. Tilsett finhakket løk og evt hvitløk, og surr til løken blir myk og blank.
4. Bland inn grønnsakene, hermetiske tomater, krydder og salt og kok opp. La småkoke i 10 - 15 minutter. Dersom sausen blir for tykk, kan du tilsette litt vann.