

Pasta Bolognese



Bruk Gilde kjøttdeig med 50% kjøtt og 50% grønt, eller så kan du også bruke vanlig kjøttdeig fra Gilde.

1

Slik gjør du

Varm litt olje i en stor gryte eller stor stekepanne. Ha i deigen sammen med finhakket hvitløk. Stek under omrøring i noen minutter.

2

Lag tomatsaus

Ha i tomatpure og krydder. Rør godt sammen. Ha i et laurbærblad og hermetiske tomater. Spe eventuelt med litt vann om du ønsker tynnere saus.

3

kok pasta og server

La det småkoke på lav varme mens du koker pasta. Server med revet parmesan og frisk basilikum.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Bolognesesaus

Gilde kjøttdeig	400 g
Olje	2 ss
Salt & Pepper	
Hvitløksfedd	3 stk
Tomatpurè	2 ss
Laurbærblad	2 stk
Oregano	1 ts
Timian	1 ts
Hermetiserte tomater	400 g

Resten av ingrediensene

Tagliatelle	400 g
Parmesan (revet)	50 g
Basilikum	1 neve

Allergener

- Gluten
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose