# Spaghetti bolognese

Jonny · 2024-08-09

**Förberedelsetid**

20 min

**Svårt**

lätt lagat

**Portioner**

4 personer

**Description**

En italiensk, och svensk, klassiker står på kvällens meny! En härlig bolognese som får sin smak från vitlök, oregano och sin sälta från soja. Servera sedan köttfärssåsen med spaghetti och toppa med fräsch Basilika. Smaklig spis!

**Ingredienser**

- **1** morot
- **1** gul lök
- **500** g nötfärs eller blandfärs
- **1** msk olivolja
- **2** tsk torkad oregano
- **1** förp krossade tomater med vitlök (à 390 g)
- **3** dl vatten
- **2** msk tomatpuré
- **0.5** msk japansk soja
- **1** köttbuljongtärning (eller motsvarande mängd fond)
- salt & peppar
- **4** port spaghetti
- **65** g basilika eller annan grön sallad

**Instruktioner**

1. 1. Sätt på en stor kastrull med vatten till spaghettin.
2. 2. Skala och riv moroten grovt på ett rivjärn. Skala och hacka löken.
3. 3. Bryn färsen i olivoljan i en stor kastrull eller stekpanna med höga kanter. Blanda i morot och lök och låt fräsa ca 3 minuter.
4. 4. Blanda ner oregano, krossade tomater, vatten, tomatpuré, soja och smulad buljongtärning.
5. 5. Sänk värmen och låt såsen sjuda ca 10 minuter under lock. Smaka av med salt och peppar.
6. 6. Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen.
7. Servera köttfärssåsen med spaghetti och basilika eller nått annat grönt.