



# BOLOGNESE

*Med masser af grønt og sprødt element*

PORTIONER: 4

FORBEREDELSE: 5 MIN

MADLAVNING: 25 MIN

## INGREDIENSER

450g Peter Skov ærter

1 løg

2 fed hvidløg

3 gulerødder

1 st. bladselleri

400g hakkede tomater

2 dl hønsebouillon

2 spsk. tomatpuré

400g oksekød

1 spsk. Oregano

Salt

Peber

## ANVISNINGER

1. Sautér bladselleri, løg, gulerødder og hvidløg ved lav varme til løget er gennemsigtigt i farven.
2. Tilsæt tomatpuré og skru op for varmen og svits.
3. Tilsæt kødet. Det skal lige svitses lidt med resten.
4. Tilfør hakkede tomater og hønsebouillon.
5. Tilsæt oregano, peber og salt. Bring retten i kog og lad det simre i 20 min.
6. Kog pastaen efter anvisningen på pakken
7. Imens det hele koger - bæg 450g ærter og gør dem klar i en skål
8. Server pasta, sauce og drys de friske ærter henover retten.

### TIPS

Gør retten kødfri ved at tilføje sukker snaps i stedet for kød. Vask dem og tilfør dem retten og kog kun 10 min. i stedet for de anviste 20 min.

Giv eventuelt retten et pift med lidt revet parmesan til slut.