

opskift til 5 pers.
Sang op med 3



- 500 G HAKKET OKSE- ELLER KALVEKØD
- 4 SPSK OLIVENOLIE
- 2 SKALOTTELØG
- 5 FED HVIDLØG
- 1/2 BDT TIMIAN
- 3 KVIESTE ROSMARIN
- 1 SPSK TØRRET OREGANO
- 1 SPSK HONNING
- 1 DL BALSAMICOEDDIKE
- 70 G KONCENTRERET TOMATPURE
- 3 DÅSER FLÅEDE TOMATER
- 3 LAURBÆRBLADE
- 1 ~~X~~ STJERNEANIS

SALT OG FRISKKVÆRNET SORT PEBER

SAUCE BOLOGNESE

Pil og hak løg og hvidløg. Skyl timian og rosmarin og lad det dryppe af. Brun kødet godt af i olivenolie og salt på en pande ved høj varme. Stil det til side.

Sauter løg, hvidløg, timian, rosmarin og oregano i olivenolie i en tykbundet gryde under konstant omrøring, indtil løget er mørt, men uden at det tager farve. Tilsæt honning, lad den smelte, og når den begynder at boble, tilsættes eddike. Reducer til det halve. Rør tomatkoncentrat i og lad det riste godt igennem, inden det brunede kød tilsættes med de flåede tomater, laurbærblade og stjerneanis. Giv det et kort opkog og lad så sauce simre under låg i 30 minutter.

Fjern timian- og rosmarinstilkene og stjerneanisen og smag sauce til med salt, peber og balsamicoeddike. Server med friskkogt pasta og parmesan.