



Bolognese med Cavatelli

2-3

Portioner

15
min

Klar på

SERVERINGSFORSLAG 1

Cavatelli:

- 1) Bring 850 ml vand og 2 spsk. olie i kog i en stor slip-let gryde eller pande.
- 2) Tilføj posens indhold og lad det småkoge under omrøring i 1 minut.
- 3) Læg låg på og lad det simre, til størstedelen af vandet er absorberet (ca. 20 minutter). Tilsæt en smule kogende vand for en blødere konsistens. Smag til med krydderier, tilsæt 1-2 spsk. varmt vand før servering. Dryp med olivenolie.

Bolognese:

Hæld glassets indhold i en gryde og opvarm gryderetten under omrøring i ca. 10 minutter.

SERVERINGSFORSLAG 2

Begynd gerne med at tilberede One Pot Cavatelli med broccoli og bønner og kom så Bolognesen fra glas i samme gryde. Når du opvarmer simreretten fra glas sammen med den færdige One Pot ret får du ekstra smag til dine Cavatelli, og hele retten får en skøn konsistens.

Velbekomme!

TIP

Et klassisk og typisk italiensk måltid, hvor det er de enkelte råvarer, der træder frem.

Server med et drys friskreven parmesan og gerne et grønt drys af friske krydderurter. Parmesanen giver ekstra dybde og umami til smagen. Giv retten ekstra aroma med et vrid sort peber fra kværnen på hver portion.