



## Bolognese med Pappardelle

2-3

Portioner

15  
min

Klar på

### SERVERINGSFORSLAG 1

#### **Pappardelle:**

- 1) Bring 700 ml vand og 2 spsk. ekstra jomfru olivenolie i kog i en gryde.
- 2) Tilføj posens indhold og lad det småkoge under omrøring ved medium varme i 1 minut.
- 3) Læg låg på og lad det simre, til størstedelen af vandet er absorberet (ca. 12 minutter). Tilsæt 1 suppeskefuld kogende vand for et mindre al dente resultat. Tilsæt salt, lad det stå 1 minut og ibland 1-2 spsk. varmt vand før servering med en smørklat.

#### **Bolognese:**

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

### SERVERINGSFORSLAG 2

Kog eventuelt pastaen halvt mør i vand og kom den derefter op i gryden med Bolognese. Lad den simre mør i den lækre sovs. Pastaen suger den gode smag ekstra til sig og retten får en skøn konsistens. Ellers server retten som på billedet.

Velbekomme!

### TIP

Bolognese serveres ofte med et drys revet parmesan, helst friskrevet over hver portion.

Friskhakkede krydderurter passer også perfekt til retten, fx persille, kørvel og basilikum.