



Vegansk bolognese med krydret spaghetti

2-3

Portioner

15
min

Klar på

V

Vegansk

SERVERINGSFORSLAG 1

Spaghetti:

- 1) Bring 750 ml vand og 2 spsk. olivenolie i kog i en stor slip-let gryde eller pande.
- 2) Tilføj posens indhold og lad det småkoge under omrøring ved medium varme i 1 minut.
- 3) Læg låg på og lad det simre i ca. 12 minutter, til størstedelen af vandet er absorberet. Tilføj 1 potageskefuld kogende vand for et mindre al dente resultat. Tilsæt derefter salt, lad det stå i 1 minut og ibland evt. 1-2 spsk. varmt vand før servering.

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 Spaghetti med hvidløg og chili 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 spaghetti, og hele retten får en skøn konsistens.

Velbekomme!

TIP

Drys med hakket persille og gerne lidt ristede brødkrummer, som giver et dejligt knas i måltidet. Prøv også at hakke lidt valnødder og drys dem på hver portion sammen med et vrid sort peber fra kværnen.