

BELUGA BOLOGNESE



4 pers.



40 min.



Ingredienser

- 1 stort løg
- 3 fed hvidløg
- 2 gulerødder (150-200 g)
- 100 g svampe
- 1 tsk. tørret timian
- 1 spsk. smør
- 2 spsk. tomatpuré
- ½ dl fløde
- 1 grøntsags bouillonterning
- 2 dåser hakkede tomater
- 1 dl vand
- 130 g belugalinser
- Salt og peber
- 300 g tørret pasta efter eget valg

Idéer til topping

- Revet parmesan
- Frisk basilikum

Variation

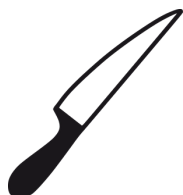
Erstat de 2 gulerødder med ca. 200 g blandet grønt. Du kan fx bruge revet knoldselleri, majs, squash eller aubergine.

Køkkenudstyr til beluga bolognese

2 store gryder



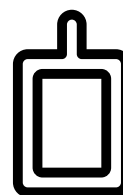
2 køkkenknive



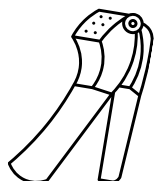
En grydeske



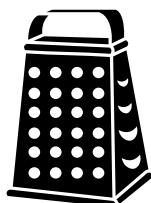
2 skærebræt



1 hvidløgspresser



1 rivejern



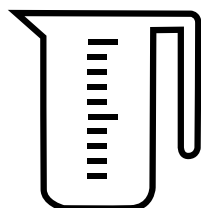
1 køkkenvægt



1 dåseåbner



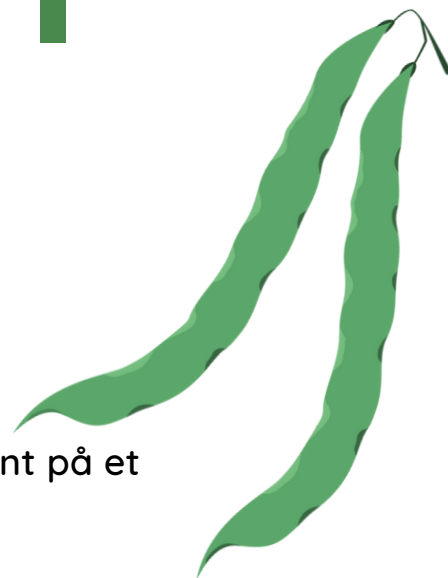
1 decilitermål



2 spiseske og 1
teske



SÅDAN GØR I



Beluga-bolognese

1. Snit løg og hvidløg fint.
2. Skyl gulerødder og skræl gulerødder. Riv dem fint på et rivejern.
3. Rens svampene fri for jord og skær i kvarte.
4. Varm smør i en gryde, ved middel varme.
5. Steg svampene gyldne.
6. Tilsæt løg og hvidløg i gryden og steg i 2 minutter.
7. Tilsæt revet gulerod, timian og tomatpuré og steg 2 minutter mere.
8. Tilsæt fløde, bouillonterning, dåsetomater. Brug 1 dl vand, til at rense dåserne og hæld i gryden.
9. Skru helt op for komfuret, indtil retten koger. Skru så ned og lad saucen simre ved lav varme i 5 minutter.
10. Skyl belugalinserne og kom i gryden. Lad retten simre i 20 minutter med låg på, ved lav varme. Rør rundt engang imellem.
11. Kog pasta efter pakkens anvisning (cirka 8-12 minutter i saltet kogende vand).
12. Smag bolognesen til med salt, peber og lidt sukker
13. Servér beluga-bolognesen med kogt pasta og eventuelt lidt revet parmesan og frisk basilikum på toppen.