



Elisas Spaghetti Bolognese

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **75 min** Portioner: **6**

En härligt rykande god Bolognese, rätt för vilken dag i veckan som helst.

En bolognese finns nog i nästan lika många varianter som matlagare, en mycket populär klassiker i många många kök, ja vem gillar inte köttfärsås och spaghetti.





INGREDIENSER



- 1 kilo finmald nötfärs
- 100 gram finhackat rimmat sidfläsk eller bacon
- 100 gram finhackad morot
- 50 gram finhackad rotselleri
- 200 gram hackad gul lök
- 4 stycken finhackade vitlöksklyftor
- 6 matskedar tomatpuré
- 2 kryddmått mald muskot
- 0.5-1 tesked svartpeppar gärna telicherry
- 1 matsked råsocker
- 1 styck kalvbuljongtärning
- 2 stycken lagerblad
- 2 burkar krossade tomater av god kvalitet
- 4 matskedar japansk soja
- 2-3 deciliter rött vin (har du ett sötare vin, så välj bort sockret i receptet)
- 1 styck parmesanostskalk
- 1-2 teskedar salt
- 2 matskedar smör
- 4 matskedar olivolja
- 5-10 gram mörk choklad
- 1 matsked repad färsk timjan
- 0.5 kryddmått malt kaffe

GÖR SÅ HÄR

1

Hetta upp smör och olja i en gryta och börja med att fräsa sidfläsk/bacon någon minut och fortsätt sedan med nötfärsen, lök, morot, rotselleri, salt och kryddor, utom lagerblad. Fortsätt med vitlök, kaffe, tomatpuré och eventuellt socker.

2

Häll ner de krossade tomaterna, vinet, buljongtärning, soja, lagerblad och parmesanskalken. Låt sjuda i cirka 60 minuter.
Tillsätt lite vatten vid behov, då grytan inte ska vara för torr. Fiska upp resterna av parmesanskalken.
Servera med spaghetti och en god riven parmesanost.