KÖTT

Spaghetti Bolognese

Kock: **Todd English** Tid: **120 min** Portioner: **10**

120

Jag vill att du ser på den här såsen som en sorts snabbmat för hela din familj. Fulladdad med färska grönsaker och kött (och lite muskot som en överraskning) så blir den här maträtten oemotståndlig för nästan alla.

Du kan göra en dubbel sats direkt och frysa in ena halvan som du sedan kan värma upp och blanda ihop med din favoritpasta när du har bråttom.

INGREDIENSER

225 g malet fläskkött
0.8 dl finhackade morötter
3.4 dl hönsbuljong
0.5 tsk mald muskot
450 g malet nötkött
0.8 dl finhackad gul lök
1 burk tomatpuré
0.5 tsk mald kryddpeppar
225 g malet kalvkött
1 dl extra virgin olivolja

1 burk krossade tomater
1 tsk havssalt
2.25 dl vispgrädde
4 msk osaltat smör
2 msk hackad vitlök
0.8 dl finhackad selleri
2 st kanelstänger
0.5 tsk nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Bryn de tre olika köttsorterna i en stor gjutjärnsgryta på hög värme i 8 minuter under omrörning, tills det faller sönder och inte längre är rosa. Sila av köttet men spara ungefär 2 matskedar av vätskan i grytan.

2. Häll nu i olivoljan i vätskan och dra ned värmen till medium, tillsätt vitlöken och tillaga i 1 minut under omrörning. Lägg nu i lök, morötter och selleri och tillaga under omrörning i 8 minuter.

3. Rör nu ner det brynta köttet, tomaterna och resterande ingredienser förutom grädden och smöret.

4. Låt alltsammans koka upp, sänk sedan ned värmen till medium-låg och låt det sjuda, rör om då och då. Låt det sjuda i 90 minuter eller tills vätskan har reducerats ned tills bara en tredjedel är kvar. Rör nu i grädde och smör och låt det tillagas i ytterligare 10 minuter. Tag ur kanelstängerna och servera tillsammans med nykokt pasta!