



DOLMIO® høstbolognese
OPPSKRIFT

DOLMIO® høstbolognese



TID 30 min
INGREDIENSER 6 gjenstander
ANTALL 4 x
PERSONER

DOLMIO® høstbolognese

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Classico saus til Bolognese
- 500 g mager kjøttdeig
- 100 g fine grønne bønner, hakket
- 1 stor gulrot, i terninger
- 300 g spagetti
- 300 g kålrot, skrellet og i terninger

SLIK GJØR DU DET

1. Varm en stor stekepanne og tilsett kjøttdeigen, omtrent en håndfull om gangen. Tilsett gulroten, kålrot og grønne bønner og stek mens du rører rundt i ca. 3-4 minutter.
2. Hell i glasset med DOLMIO® Originalsaus til Bolognese til det småkoker. Senk varmen og la stå i 20 minutter og rør rundt med jevne mellomrom.
3. Kok spagetti i 10-12 minutter, som anvist på pakken. Sil av vannet og legg pastaen på 4 varmede tallerkener. Topp med bolognesesaus.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE



Biff- og potetmoussaka

Tid

90 min

Ingredienser

11 gjenstander



Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost

Tid

65 min

Ingredienser

9 gjenstander



Kremet tomatsuppe

Tid

30 min

Ingredienser

8 gjenstander



Tradisjonell familievennlig lasagne

Tid

50 min

Ingredienser

5 gjenstander