

Spaghetti Bolognese



Ingredienser:

- 500 g hakket oksekød
- 2 løg
- 4 store fed hvidløg
- Oregano
- 2 laurbærblade
- 1 bouillonterning (okse)
- Et lille drys Cayennepeber
- Et lille drys Muskat
- 2 dl rødvin
- 4 spsk tomatpure
- 3 dl mælk
- Salt og peber
- Spaghetti

How to:

1. Løg og hvidløg snittes og steges i olie
2. Kødet tilsættes og steges
3. Krydderier, bouillon og rødvin tilsættes
4. Efter 10 min tilsæt tomatpure
5. Kødet skal herefter simre 1-4 timer, alt efter tiden du har
6. 10 min før servering tilsættes et glas mælk
7. Smag til med salt og peber