

## SPAGETTI BOLOGNESE

Stek kjøttdeigen sammen med løk og hvitløk.  
Tilsett tomatpuré, hermetiske tomater,  
oksekjøttkraft, oregano og gulrot.

Kok til gulroten er mør. Smak til med salt og  
pepper.

Kok opp spagettien, og server.

### INGREDIENSER

100 g Norrek løk ternet EPD: 919274

30 g Norrek hvitløk, hakket EPD: 4798096

500 g Norrek gulrot, ternet EPD: 968552

1 kg Kjøttdeig

5 bx Hermetiske tomater (små bx)

5 ss Tomatpuré

1 Terning oksekraft

2 ss Oregano

Spagetti