**Kopiark 1A: Beluga Bolognese opskrift**

**HVAD SKAL I**

Et billede, der indeholder tekst

Automatisk genereret beskrivelseI skal lave den lækreste Beluga Bolognese i jeres køkken. Her finder du en ingrediensliste og en guide til, hvordan retten skal laves. Opskriften er til ca. 6 portioner.

Fremgangsmåde

1. Snit løget fint og svits ved lav varme med masser af olivenolie i 5-10 min.
2. Knus hvidløgsfedende og hak fint. Tilsæt med fint revet gulerod, chiliflager, timian og en god klat smør og svits videre i et par minutter.
3. Flyt grøntsagerne til siden og svits tomatpuré godt.
4. Tilsæt rødvinseddiken og lade det koge op. Tilsæt fløde eller sødmælk, de hakkede tomater, laurbærblade, bouillonterning og vand.
5. Lad tomatsaucen simre i 10-15 minutter under låg.
6. Skyl belugalinserne og tilsæt i retten. Lad simre i 20-25 minutter. Tilsæt evt. ekstra vand undervejs, hvis det behøves.
7. Smag saucen til med masser af peber og salt.
8. Server med pasta, parmesan og tørret persille.
9. .



Navn: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Dato: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Sted: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_