

Spaghetti bolognese



Sautér pastinak, gulerod, hvidløg og løg i olie i en varm gryde i 4-5 minutter. Det skal ikke tage farve. Kom Naturli' hakket veggie i gryden, og lad det blive varmt. Tilsæt tomatpuré og hakkede tomater, og krydr med salt og peber. Lad saucen simre under låg og jævnlig omrøring i mindst 20 minutter.

Imens koges spaghattien i rigeligt og saltet vand efter anvisningerne på pakken. Dræn vandet fra og vend pastaen med en smule god olivenolie. Anret spaghetti på 2 tallerkner og garnér med bolognesesaucen. Top med et par friske basilikumblade. Servér straks retten, evt. med grøn salat til.