

Klimatsmart bolognese

Ingredienser

Ärtfärs	160 g
Älgfärs	220 g
Lök	1 st
Vitlök	4 klyftor
Morötter	2 st
Rotselleri	2 st
Vatten	2,5 dl
Tomatpuré	½ dl
Krossade tomater	5 dl
Grönsaksbuljong	1 tärning
Rött matlagningsvin	2 dl

Fryst basilika, oregano, örtsalt, svartpeppar, redning

Rapsolja

Så här gör du

Välj ärtfärs *eller* älgfärs. Fräs vald färs med hackad lök i rapsolja. Grovriv alla grönsaker. Tillsätt dem, vitlök och tomatpuré till färsen och fräs tills gyllenbrun färg. Krydda med basilika och oregano.

Slå på matlagningsvinet. Tillsätt krossad tomat och vatten. Rör om och smaka av med örtsalt och buljong. Koka upp, låt sjuda cirka 20 minuter och sänk värmen. Red av till lagom konsistens och smaka av. Servera med pasta och riven västerbottenost.