

## Spaghetti Bolognese

2 portioner (Bra att laga minst 2 portioner i taget. Bjud någon på middag eller spara och värme en annan dag).

- ca 150 g. pasta
- 1 gul lök
- 2 klyftor vitlök
- Olja eller smör
- ca 200 gram nötfärs
- 1 burk krossade tomater
- 1 matsked tomatpasta
- 1 tesked rödvinvinäger
- Salt
- Peppar
- Oregano

### Såsen

Hacka löken fint.

Hacka vitlöken jättestarkt

Stek löken och vitlöken tillsammans med smör eller olja i en kastrull tills den börjar lukta gott och bli lite genomskinlig.

Häll i rödvinvinäger och låt den koka bort (luktar inte lika gott...)

Häll i tomatpastan, blanda med löken och låt den steka en liten stund (typ 1 minut)

Häll i de krossade tomaterna och dra ned värmen på plattan till 2.

Krydda med salt, peppar och oregano tills det smakar bra.

### Spaghetti

Koka upp mycket vatten i en stor kastrull. Salta ordentligt.

När vattnet kokar ordentligt, lägg i pastan och rör om. När spaghetten blir mjuk, rör om så att all pasta kommer under vattenytan.

Efter ca 6 minuter, ta upp ett spaghettrå och smaka för att se om den är färdigkokt. Upprepa tills den är lagom.

Häll av vattnet. Spola med lite kallt vatten och häll av det också.

Blanda den avhållda, varma pastan i kastrullen med 1 matsked smör eller olivolja.

### Vitlöksbröd

- 1 baguette
- 75-100 gram smör
- 4 klyftor vitlök
- salt
- oregano

Låt smöret ligga framme i en skål i en kvart så att det blir mjukt.

Sätt ugnen på 175 grader.

Pressa eller finhacka vitlöken och blanda med smöret.

Blanda i salt och oregano tills det smakar bra

Skär skivor av baguetten, men inte hela vägen igenom. Den ska fortfarande sitta ihop.

Bred vitlökssmöret mellan skivorna.

Sätt in baguetten i ugnen på en plåt.

Ta ut efter ca 5 minuter. Passa under tiden så att den inte blir bränd.