”BELUGA”-BOLO

RÅVARER

- 1 aubergine
- 250g champignon
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 stilke bladselleri
- 1 ½ tsk tørret timian
- 2 ½ tsk tørret oregano
- 2 gulerødder
- 1 æble
- ½ dåse tomatpuré (70g, del dåsen i søskendesæt)
- 1 dåse hakkede tomater
- 1 karton grønne linser
- 2 grøntsagsbouillonterninger
- 2 laurbærblade
- 4 spsk balsamico
- 2 ½ dl vand
- salt og peber
- 4 spsk olie
- 1 stor tsk smør
- 500 g pasta
- ost til topping

HUSK AT VASKE HÆNDER

PÅ SNITTEBORDET

- Skyl/vask grøntsagerne fri for jord
- Skær foden af svampene og riv svampene på et rivejern. Kom dem i en skål.
- Skær auberginen i små tern (0,5x0,5 cm). Kom dem i skålen sammen med svampene.
- Pil og snit løg og hvidløg fint. Læg dem i en skål for sig. Tilsæt oregano og timian til løgene.
- Skær bladselleri i små tern (0,5x0,5 cm). Læg det i skålen med løg.
- Riv gulerødder og æble på et rivejern. Løg det i en skål.
- Åbn dåsen med hakkede tomater og tomatpuré.
- Kom halvdelen af osten i en skål. Gem resten til topping.

PÅ BÅLET

Bolognese:

- Mens der er flammer på bålet: Steg svampe og aubergine i smør og olie i en stor gryde.
- Tilsæt løg, hvidløg, selleri, timian og oregano, og lad det stege uden at løgene tager farve.
- Tilsæt revet gulerod og æble og lad det stege et par minutter.
- Hæld tomatpuré i gryden og steg 3-4 minutter, mens I rører i gryden.
- Til sidst tilsættes hakkede tomater, grønne linser, vand, bouillonterninger, laurbærblade, vand, salt, peber og balsamico.
- Lad retten simre i 25-35 minutter. Rør ofte og tilsæt evt. mere vand, hvis det er ved at brænde på.
- Når bolognesen er færdig, røres den grundigt sammen med den kogte pasta og skålen med ost.

Pasta:

- Mens I laver bolognesen: Sæt en stor gryde med vand og salt på bålet, og bring det i kog med låg på. Vandet skal smage af havvand.
- Kog pasta i 10 minutter. Rør ofte i vandet, så pastaen ikke klæber sammen. Når pastaen er færdig, tages gryden af bålet og vandet hældes fra. Læg låg på.

Måltidet:

- Præsenter og server straks med osten, der sat til side.
- Velbekomme!