**Kopiark 1B: Beluga Bolognese opskrift**

**HVAD SKAL I**

I skal lave den lækreste Beluga Bolognese på bål. 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 i masser af olivenolie i 5-10 min.
2. Knus hvidløgsfedende og hak fint. Tilsæt med fint revet gulerod og sankede urter/planter 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, 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 og evt. flere sankede urter/planter.
8. Server med pasta, parmesan og pynt med sankede planter som bellis og skovsyre.

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