

DOLM!O

Spaghetti med kødsauce
OPSKRIFT

Spaghetti med kødsauce



Tid

30 min

Ingredienser

5 genstande

Antal personer

4 x

Spaghetti med kødsauce

Del

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Classico eller Smooth (500g)
- 500 g hakket oksekød
- 400 g spaghetti
- 2 spsk olie
- Parmesanost

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. 1.
Kog pastaen iflg. anvisningen på pakken.
2. 2.
Brun oksekødet i lidt olie.
3. 3.
Tilsæt DOLMIO® sauce til oksekødet og varm forsigtigt op. Tilsæt evt. revne gulerødder og lad simre i 10 min.
4. 4.
Servér med spaghetti og parmesanost.

Flere opskrifter som denne

Kind Graphic Divider-svg .s0 { fill: #b0bc22 }



[Traditionel familievenlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 items

[Se detaljer](#)



[Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater](#)

Tid

45 min

Ingredienser

7 items

[Se detaljer](#)



Mexicansk Tortilla Lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

10 items

[Se detaljer](#)



Lette og fyldte, bagte peberfrugter

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

[Se detaljer](#)

Source URL: <https://www.dolmio.dk/opskrift/spaghetti-med-kodsauce>