



---

Efterårsbolognese  
OPSKRIFT

## Efterårsbolognese



**Tid** 30 min  
**Ingredienser** 6 genstande  
**Antal personer** 4 x

Efterårsbolognese

### INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Classico bolognese sauce
- 500 g hakket oksekød
- 100 g fine grønne bønner, ordnede og skåret i mindre stykker
- 1 stor gulerod, skåret i små tern
- 300 g spaghetti
- 300 g kålrabi, skrællet og skåret i små tern

### TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Opvarm en stor gryde og tilsæt kødet en håndfuld ad gangen, over høj varme indtil det er brunet. Tilsæt gulerod, kålrabi og grønne bønner og lad det koge under omrøring i 3-4 minutter.
2. Hæld DOLMIO® Classico pastasauce i og varm det indtil det simrer. Sænk varmen og lad det koge stille og roligt i 20 minutter, rør af og til.
3. I mens, koges spaghetti i 10-12 minutter, efter pakkens anvisning. Lad det dryppe af og server det på 4 varme tallerkener og top med bolognesen.

**Flere opskrifter som denne**



## **Traditionel familievenlig lasagne**

Tid

50 min

Ingredienser

5 items



## **Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater**

Tid

45 min

Ingredienser

7 items



## **Mexicansk Tortilla Lasagne**

Tid

60 min

Ingredienser

10 items



## [Lette og fyldte, bagte peberfrugter](#)

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

---

**Source URL:** <https://www.dolmio.dk/opskrift/dolmio-efterars-bolognese>