

DOLM!O

Efterårsbolognese
OPSKRIFT

Efterårsbolognese



Tid
30 min
Ingredienser
6 genstande
Antal personer
4 x
Efterårsbolognese

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 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. 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. 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. 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

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/dolmio-efterars-bolognese>