

Köttfärssås (Bolognese)

8 Portioner

0,8-1 kg nötfärs
2 msk tomatpuré
2x125 g bacon, finhackad
1 selleristjälk, hackad
1 gul lök, hackad
2 vitlösklyftor, hackade
— — —
1 morot, riven
380 g krossade tomater
4 dl vatten
2 dl rött vin
1 kalvbuljongtärning
1 msk ketchup
4 cm sardellpasta (kan uteslutas)
1 tsk torkad oregano
1 tsk torkad timjan
0,5 tsk svartpeppar
1 tsk salt
1 tsk socker

Hacka lök och selleri.

Fräs färsen i omgångar i rapsolja så att den smular sig. Lägg i tomatpurén och fräs ytterligare några minuter. Lägg färsen i en gryta.

Fräs selleri, lök och lägg i grytan.

Fräs bacon lägg i grytan.

Riv moroten och lägg i grytan.

Tillsätt resten av ingredienserna.

Koka upp och låt sjuda under lock i minst 30 minuter, gärna längre (2-3 timmar) då blir den ännu mustigare och godare. Ju längre den får koka ju mustigare blir den.

Låt soppan vila i 15-20 minuter och skumma sedan bort fettets som flyter upp till ytan. Smaka av med salt och peppar.