



SPAGHETTI BOLOGNES M/KYLLINGKJØTTDEIG

6A,

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

3 ss	tomatpure
2 dl	vatn
2 ss	rapsolje til steiking
1 ts	grasløk
250 g	fullkorn-spaghetti
0.5 ts	oregano
400 g	kjøttdeig av kylling
0.5 ts	peppar, smakast til
0.5 ts	salt, smakast til
80 g	riven ost

SLIK GJØR DU:

- 1 Steik kjøttdeiga i olje.
- 2 Ha i tomatpure og krydder, og bland dette godt inn.
- 3 Tilsett 2 dl vatn og la det småkoke på svak varme til spaghattien er ferdig.
- 4 Kok opp vatnet til spaghattien, etter anbefalingar på pakken.
- 5 Når vatnet kokar har du oppi spahettien.
- 6 Kok spaghattien ferdig.
- 7 Legg opp på fat, ha på riven ost og frisk peppermynte til pynt.
- 8 Vel bekomme.