**Title**

Pasta Bolognese

**Description**

En enkel men färgsprakande och supergod pasta bolognese sitter väl aldrig fel? Tillagningstiden är under 30 minuter och rätten kommer snabbt bli en vardagsfavorit för hela familjen! Servera bolognesen med nykokt pasta och fräsch tomatsallad.

**Ingredients**

1 gul lök

1 morot

ca 500 g nötfärs

1 tsk olja

1/2 dl tomatpuré

1 tsk torkad rosmarin

2 dl köttbuljong (vatten och buljongtärning eller fond)

1 msk kinesisk soja

salt och svartpeppar

4 portioner pasta (gärna sedani)

Tomatsallad

1 rödlök

1 msk vitvinsvinäger

1 tsk strösocker

1 msk olivolja

4 tomater

1/2 kruka basilika

salt och svartpeppar

**Instructions**

Skala lök och morot. Hacka löken och riv moroten grovt.

Bryn färs, lök och morot i oljan. Tillsätt tomatpuré och fortsätt bryna någon minut. Tillsätt rosmarin, buljong och soja. Låt sjuda ca 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen.

**Tomatsallad:** Skala och finhacka löken. Blanda den med vinäger, socker och olivolja i en salladsskål.

Skär tomaterna i bitar och grovhacka basilikan. Blanda det med löken. Krydda med salt och peppar.

Servera den nykokta pastan med bolognesen och tomatsalladen.

**Image**

