

Pasta Bolognese på högre

4 personer

- 2 gula lökar
- 2 vitlöksklyftor
- 4 sardellfiléer i olja
- 2 morötter
- 100 g rotselleri

Skala och finhacka lök och vitlök. Finhacka sardellfiléerna. Skala och tärna morötter och rotselleri fint. Fräs lök, vitlök och sardeller i olja i en gryta/kastrull.

Tillsätt morot och rotselleri och fräs 3 minuter.

- 2 burkar körsbärstomater (à 400 g)
- 2 dl rött vin
- 1/2 tsk socker
- 2 msk finhackad rosmarin

Rör ner tomater, vin, socker och rosmarin. Låt koka ihop medan du fortsätter med köttet.

- 1 kg högre

Putsa och skär köttet i ca 2 cm stora tärningar. Krydda köttet med salt och peppar. Bryn det i omgångar i olja i en stekpanna. Lägg över i kastrullen/grytan.

Låt småkoka under lock i minst 1 1/2 timme, tills köttet är mört och nästan faller isär. Rör då och då. Lyft av locket och låt småkoka utan lock ytterligare 30 minuter. Smaka av med salt och peppar.

- 400 g pasta (t ex penne)
- 2 msk olivolja

Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Häll av pastan och vänd ihop med såsen strax före servering.

- Flagad parmesan
- Ruccola

Servera med parmesan och ruccola.