

Man kan ikke komme uden om denne klassiker til Tour de France - Pasta Bolognese.
Prøv selv Hannah Grants udgave derhjemme.



500g hakket oksekød eller kalvekød
3 dåser flåede hakkede tomater
70 g koncentreret tomatpure
1 bdt. frisk timian
3 kviste frisk rosmarin
1 spsk. Tørret oregano
3 laurbærblade
5 fed hvidløg
2 skalotteløg / zittauerløg
1 spsk. Honning
1 dl. Balsamico eddike
4 spsk. Olivenolie
salt og peber

Oksekødet brunes af i olivenolie på en pande. Krydr med salt.
Timian og rosmarin skylles og afdrypes.
Hvidløg og løg pilles og snittes fint.
I en tykbundet gryde varmes olien op ved mellem varme og løg, hvidløg, oregano, timian og rosmarin sautes af ved konstant omrøring uden at tage farve i ca. 2 min indtil løget er mørt. Honning tilsættes, smeltes og varmes op til det begynder at boble - uden at brænde. Når det bobler tilsættes eddiken og reduceres ind til det halve. Tomat koncentrat tilsættes og ristes igennem, derefter tilsættes det brunede oksekød, de flåede tomater, laurbærblade og det hele gives et opkog, hvorefter der skrues helt ned så det kan simre under låg i 30 minutter.
Timian, rosmarin tages op og saucen smages til med salt, peber og balsamisk eddike.
Serveres med frisk kogt pasta og parmesanost