

Babybolognese från 8 månader

Gjorde en sats köttfärssås till Milly idag. Köper rätt många barnmatsburkar, men försöker blanda med hemmagjord mat emellan åt. Milly älskar all mat, det är så roligt att mata henne.

Har varit på jakt efter saltfri buljong, men har inte hittat på varken Ica Maxi eller Coop. Ska testa Hälsokost imorgon och se om det finns där.



Babybolognese

10-15 bebisportioner

400 g köttfärs

1 gul lök

1 morot eller 1 selleristjälk

1 vitlöksklyfta

2 matskedar mjölk

1 burk krossade tomater

1/2 tsk saltfritt buljongpulver eller färska örter (t. ex. oregano eller basilika)

Riven parmesan

Skala moroten, löken och vitlöken. Riv på rivjärn eller skär grönsakerna smått. Stek grönsakshacket i lite olja på ganska svag värme. När det är mjukt, lägg i köttfärsen och stek den i cirka 5 minuter. Den ska vara helt genomstekt.

Häll på lite mjölk och låt den koka in. Häll sedan på tomaterna och låt såsen puttra i ungefär 30 minuter. Smaka av med buljongpulver eller färska hackade örter. Strö lite riven parmesan över.

Servera med minipasta, ris, couscous eller potatis. Frys in det som blir över i portionslådor eller iskubslådor.



