

Vegetarisk bolognese

Vad mörkt och kallt det blivit på sistone. Vill bara krypa ner i soffan under en filt med en kopp varm te.

Har ganska nyligen börjat tycka om quornfärs. Den här vegetariska bolognesen känns väldigt lik klassisk bolognese och gillas även av de små.



Vegetarisk bolognese

4 personer

500 g quornfärs

1 gul lök

2 morötter

400 g krossade tomater vitlök och örter (1 burk)

0,5 dl tomatpuré

0,5 dl balsamico

Ca 2 dl vatten

Olja, till stekning
Salt och peppar efter smak

GÖR SÅ HÄR:

Riv morötter och lök på rivjärn och fräs med quornfärsen i ca 5 minuter. Tillsätt vatten, balsamico, krossade tomater och tomatpuré. Låt koka upp. Späd eventuellt med mer vatten så att bolognesen blir krämig och inte bränner fast. Låt puttra ca 10 minuter. Smaka av med salt och peppar. Servera med pasta och parmesan.