

Spaghetti bolognese med champignon

4 portioner

Ingredienser

450 -500 g hakket Danpo kyllingekød
1-2 fed knust hvidløg
100 g hakkede champignon
25 g konc. tomatpure
2 dåser flåede hakkede tomater
½ spsk oregano
Salt, peber

Tilbehør

Pasta og revet ost

Tilberedning

Brun kylling og hvidløg i en gryde.
Tilsæt champignon og svits i endnu 3 min.

Kom tomatpure, hakkede tomater samt oregano ved, og lad det koge i ca. 10 min. for meget svag varme. Spæd evt. med vand.

Smag til med salt og peber og kom saucen hen over frisk kogt pasta.

Server med revet ost.



Gó ide: Tilsæt evt. 150 g bacon i strimler (evt. kalkunbacon)