

Kylling bolognese m. champignon

10 portioner

Ingredienser

1 kg hakket kyllingekød
3 fed hvidløg
250g champignon
50g konc. tomatpure
1 kg flåede hakkede tomater
1 spsk oregano
Salt, peber

Tilbehør:

Pasta og revet ost

Tilberedning

Brun kyllingekød og hakket hvidløg i en gryde. Tilsæt hakkede 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.

Tip: tilsæt evt. 150 g bacon i strimler.

