

# LINSE BOLOGNESE

## INGREDIENSER

1 løg  
1 gulerod (eller de grøntsager,  
som man har liggende)  
1 fed hvidløg  
6 dl vand  
1 spsk olivenolie  
1 ds flåede tomater  
125 g belugalinser (eller grønne  
linser)  
125 g røde linser  
1 bouillonterning  
Salt og peber  
Basilikum (eller andre krydderurter  
- fx. timian, rosmarin, oregano)  
Evt. parmesanost

## SERVERINGSFORSLAG

1. Server retten med frisk pasta, spaghetti, squashpasta eller kikærtepasta
2. Retten drysses med frisk basilikum og parmasan ost

## FREM GANGSMÅDE

1. Pil løget og snit det i små stykker - læg løgstykkerne til side
2. Skræl guleroden og snit i små stykker - læg guleroden til side
3. Hak hvidløget i meget små stykker - benyt evt. hvidløgspresser
4. Kog 6 dl vand i en elkedel - Fortsæt med bolognesen indtil vandet koger
5. Kom olivenolie i en gryde og tilsæt et enkelt stykke løg (når det syder rundt om løget er olien varm, og resten af løget kommes i)
6. Kom gulerod og hvidløg i gryden
7. Rør rundt i gryden i 2 min. eller indtil løgene er blevet klare
8. Tilsæt flåede tomater
9. Tilsæt belugalinser og røde linser - lad retten småkoge under låg
10. Hæld 6 dl af den kogte vand op i en skål og tilsæt bouillonterning - rør rundt
11. Kom bouillonvandet i bolognesen lidt efter lidt (tilsæt først 2 dl, og herefter ca. 1 dl hvert 5 minut)
- 11 Kog retten i ca 30 min.
12. Krydr med salt, peber og basilikum