Spaghetti alla bolognese

Ingredienser



♥ 500 g spagetti (se tips)

Kjøttsaus bolognese (Ragù alla bolognese):
♥ 800 g kjøttdeig eller karbonadedeig
♥ 5 ss olivenolje
♥ 2 løk
♥ 8 fedd hvitløk
♥ 4 gulrøtter
♥ 4 stangselleri
♥ 6 ss tomatpuré
♥ 800 g hermetiske, hakkede tomater (2 bokser, se tips)
♥ 8 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 3 laurbærblad
♥ 2 ts tørket basilikum
♥ 2 ts tørket oregano
♥ 2 ts tørket timian
♥ 2 ts balsamicoeddik
♥ 1 ts sukker (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ frisk basilikum
♥ revet parmesan
♥ hvitløksbrød

Fremgangsmåte

Start med å lage kjøttsausen, siden den helst skal småputre i flere timer før du blander den med kokt spagetti.

Varm opp et par spiseskjeer olivenolje i en stekepanne og ha kjøttdeigen (jeg pleier å bruke karbonadedeig) i pannen. Stek kjøttdeigen til den er gjennomstekt.

Hakk løk og hvitløk. Riv gulrøttene og skjær selleristengene i små terninger. Finn frem en stor gryte og varm opp et par spiseskjeer olivenolje i gryten. Tilsett løk og hvitløk. La dette surre i oljen i et par minutter på middels varme, til løken er gyllen. Tilsett revne gulrøtter og selleribitene. Bland sammen og la dette steke sammen i et par minutter til. Ha så den stekte kjøttdeigen i gryten.

Tilsett tomatpuré, hermetiske tomater, oksekraft og krydder. Rør godt om. Varm opp gryten til den når kokepunktet. Sett så på lokket og slå ned varmen på platen. La kjøttsausen småputre på middels varme i flere timer. Gjerne 3 - 4 timer hvis du har tid, men i hvert fall 1,5 time!

Fjern laurbærbladene. Smak til sausen på slutten av koketiden om det trengs litt ekstra eddik, sukker, salt og/eller pepper.

Kok spagettien i en stor kjele med kokende, godt saltet vann. Følg koketiden som angitt på pakken, men stopp et par minutter før spagettien er al dente. Ta til side 1 - 2 dl av pastavannet og hell av resten av vannet.

Ha så kjelen med den kokte spagettien og en del av pastavannet tilbake på platen og tilsett omtrent halvparten av kjøttsausen. La dette koke sammen i et par minutter til spagettien er akkurat passe kokt. Spe med litt mer pastavann underveis så ikke pastaen blir tørr.

Resten av kjøttsausen holder du varm i gryten.

Server spagettien med ekstra kjøttsaus på toppen. Pynt med frisk basilikum og revet parmesanost. Ha gjerne hvitløksbrød som tilbehør (jeg har her brukt **Enkle hvitløks- og persillebrød**).

Tips

♥ Bruk spagetti av god kvalitet, som binder til seg den gode sausen. Pass nøye på koketiden så spagettien ikke blir for mye kokt. Det høyner smaken betydelig at spagettien får koke sammen med en del av kjøttsausen på slutten av koketiden.

♥ Det har også en del å si for smaken at du bruker gode, hermetiske tomater. Sukkeret i sausen er ikke nødvendig hvis du bruker hermetiske tomater av veldig god kvalitet, fordi tomatene da er søtere. Ellers anbefales det å ha litt sukker i sausen!

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt kjøttkraft eller oksefond som du blander ut med vann. Jeg brukte 2 stk (à 28 gram) chef du fond (kjøtt) til 8 dl vann.

♥ Det er viktig at du lar kjøttsausen koke lenge. Smaken er jo god etter kortere koketid også, men tar du deg tid til å la den koke i flere timer, vil konsistensen på sausen bli annerledes fordi løken da nærmest går i oppløsning og tykner sausen. De tørkede urtene vil også bli veldig myke etter flere timers koking. Rør i gryten innimellom. Dersom du har på lokket og passer på at varmen ikke er for sterk, skal det ikke være nødvendig å tilsette mer væske, men spe selvfølgelig med litt ekstra vann dersom du synes at det begynner å bli tørt i bunnen av gryten. Dersom du derimot synes kjøttsausen er for tynn, er det bare å la den småkoke en stund uten lokk.

♥ Vil du oppgradere kjøttsausen ytterligere, kan du tilsette en skvett (0,5 dl) hvitvin og en skvett (0,5 dl) kremfløte. Du kan også steke 100 - 150 g pancetta (skjært opp i små terninger) sammen med kjøttdeigen.

♥ Ferskrevet parmesan smaker alltid bedre enn ferdigrevet (som består mest av revne skalker).

♥ Denne oppskriften gir mye kjøttsaus fordi det blir best med både noe kjøttsaus blandet med spagettien og ekstra kjøttsaus på toppen av spagettien ved servering. □□ Får du kjøttsaus til overs, er den fin å fryse.

♥ Se også **Spagetti med kjøttsaus** og **Gnocchi bolognese**, der jeg bruker en bolognesesaus som er litt raskere å lage.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spaghetti-alla-bolognese