



## SPAGHETTI BOLOGNESE MED HAKKET KYLLING OG FRISKREKET PARMESAN

4 PERSONER

En klassisk bolognese men lavet på hakket kylling og med masser af grøntsager. En smagfuld kødsauce som alle vil elske.

Forberedelsestid: 15 min. Tilberedningstid: 15 min.

### INGREDIENSER

400 g spaghetti  
300 g hakket kylling  
Olie til stegning  
1 løg  
1-2 fed hvidløg  
2 stilke fintsnittet bladselleri  
2 revne gulerødder  
2 spsk. koncentreret tomatpure  
1 dåse hakket tomat med krydderurter  
1 1/2 dl hønsbouillon  
Salt og peber  
  
Hakket persille eller andre urter  
Friskrevet parmesan

### TILBEREDNING

Kog spagheTTien som anvist på emballage, i letsaltet vand.  
  
Brun kyllingekødet i lidt olie. Kom hakket løg, knust hvidløg, fintsnittet bladselleri samt revet gulerod og svits endnu 2-3 min.. Kom tomatpure ved, bland godt og tilsæt hakket tomat samt bouillon. Lad det småkoge 5 min. og smag til med salt og peber.  
  
Kom kødsaucen hen over den friskkogte spaghetti, drys med lidt hakkede urter og friskrevet parmesan. Server straks.