

Tagliatelle bolognese (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Om du vil ha en saus uten biter kan du blende tomatene til ønsket konsistens med en stavmikser. Brun kjøttdeigen i kjelen eller i konveksjon om det er store mengder. Tilsett løk, la den bli myk, tilsett så resten av ingrediensene og la koke en time.

Tilbereding ved bestilling à la carte

Tagliatellen kokes i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter. Bruk ca 150 g per person, la de koke i 1-2 min. Så snart tagliatellen har løsnet fra "redet" er den klar til servering. Varm opp bolognese i konveksjonsovn eller i en nonstick stekepanne og tilsett den nykokte pastaen, juster med litt pasta- vann om sausen er for tykk, smak til med salt, legg på tallerken avslutt med finrevet parmesan.



Produkter

Pasta kokt Tagliatelle *(Egg,Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Melk)	1,5 kg
Paradiso Diced Tomat	400 g
Tomatpuré	200 g
TABASCO® Sauce	40 ml
Kyllingfond *(Selleri)	300 ml
Soyasaus Glutenfri 1l *(Soya)	50 ml
Maldon flaksalt bøtte 570g	10 g
Sort Pepper Malt 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	15 g
Kjøttdeig	500 g
Løk finhakket	200 g
Hvitløk finhakket	30 g
Selleri finhakket	100 g
Gulrot finhakket	100 g
Smør	30 g
Oregano	10 g
Parmagiano reggiano ost	150 g
TOPPING	
Finrevet parmagiano reggiano	100 g

*Allergener