

Mor Lizzi's opskrifter.

Ragout Bolognese.

150 gr. bacon i tern
2 spsk. olivenolie
2 hakkede løg
4 finthakkede hvidløg
2 tyndt snittede gulerødder i tern
2 hakkede stilke bladselleri
¾ kg hakket oksekød
300 gr. kyllingelever delt i 4 stykker
1 lille ds. tomatpure
2 dl. tør hvidvin
3-4 dl. oksebouillon
salt, peber og muskatnød
ca. 800 gr. tykke pastarør
friskrevet parmesan

Rist bacontern i olien i et par min. tilsæt løg og grøntsager og rist videre til det hele er gyldent. Tilsæt kødet og steg videre under omrøring, til kødet er løst. Tilsæt de ¼ kyllingelever og tomatpure – steg videre et par min. Tilsæt vin og bouillon samt krydderier. Lad det hele stå at småsimre i ca. 30 min. Imens koges pastaen. Det hele blandes sammen og serveres med revet ost samt flutes.