
PASTA BOLOGNESE

ANTALL PORSJONER: 50

SOFFRITTO	MENGDE
Nøytral olje, f.eks. rapsolje	200 ml
Løk, finhakket	3 kg
Selleristilker, finhakket	12 stk
Gulrøtter, finhakket	12 stk
Sopp, finhakket	700 g

SAUS	MENGDE
Olivenolje (extra virgin)	500 ml
Hvitløk, hakket	100 g
Basilikum, tørket	120 g
Oregano, tørket	120 g
Tomatpuré	360 g
Lønnesirup eller brun sukker	60 g
Chilipulver (kan sløyfes)	60 g
Balsamico	330 ml
Hakkede tomater	4,8 kg
Soyagranulat, tørket	480 g
Soyasaus	60 ml
Salt	50 g
Pepper	18 g
Vann	2,9 l
Drenert pasta kokevann	2,9 l
Spagetti	4 - 5 kg

FREMGANGSMÅTE

- 1.** Varm opp oljen i en stor gryte. Tilsett finhakket løk, selleri, gulrot og sopp. Surr på lav til middels varme i 15 - 20 minutter, og rør regelmessig til løken er gjennomsiktig og begynner å bli gyllenbrun.
- 2.** Tilsett og rør inn olivenolje, hvitløk, tørket basilikum og oregano, deretter tomatpuré, lønnesirup eller sukker, chilipulver og balsamico. Fortsett å koke og rør om av og til på middels varme i 3 - 5 minutter.
- 3.** Rør deretter inn hakkede tomater, soyagranulat, soyasaus, salt, pepper og vann.
- 4.** La det surre og dekk med lokk. Kok med lokk på middels varme i 45 - 60 minutter. Rør regelmessig slik at det ikke brenner seg fast.
- 5.** Kok pastaen 15 - 20 minutter før servering. Tøm pastaen og behold litt av det stivelsesholdige kokevannet.
- 6.** Tilsett opptil 2,9 l av pastaens kokevann for å gjøre den fylldig.

