



## Bolognese med salami och frikadeller

### Ingredienser 6 portioner

---

2 msk	olivolja
2 st	gula lökar
3 st	vitlösklyftor
150 g	morot
125 g	pancetta, (eller sidfläsk)
2 msk	tomatpuré
5 dl	rödvin
7 dl	vatten
3 msk	kalvfond
5 st	svartpepparkorn
2 burk	körbärstomater, (eller krossade tomater)
200 g	salami i hel bit, (gärna olika sorter)
400 g	färska tomater
1 st	fänkålsstånd
0,5 kruk	färsk basilika
3 st	oreganokvistar
	salt och svartpeppar

### Frikadeller:

300 g	nötfärs
2 msk	mjölk
1,5 msk	ströbröd
1 st	ägg
0,5 kruk	oregano
1 st	vitlösklyfta
1 tsk	salt
	svartpeppar

### Till servering:

4 st	pappardelle
------	-------------

---

### **Tillagning: Bolognese med salami och frikadeller**

---

Beroende på var i Italien du hamnar så är risken stor att du stöter på alla möjliga varianter av bolognese. Här är en variant med både frikadeller, pancetta och olika sorters salami. Salamin kan ersättas med den italienska korven salsiccia.

1 Hacka lök och vitlök fint. Skär morot, pancettan och salamin i fina tärningar. Hetta upp en stor, tjockbottnad gryta med olivolja och fräs lök och vitlök så att de blir mjuka. Låt moroten fräsa med en kort stund tillsammans med pancettan, salamin och tomatpuré. Slå på rödvin, vatten, kalvfond och de konserverade körsbärstomaterna. Lägg i svartpepparkorn. Koka upp på svag värme utan lock och låt puttra i cirka 1,5 timme. Rör om då och då under tiden.

2 Förbered frikadellerna. Blanda ströbröd och mjölk och låt svälla i cirka 5 minuter. Hacka oreganon och vitlöken fint och rör ner i ströbrödet.

3 Tillsätt nötfärs, salt och ägg och arbeta samman till en slät färs. Krydda med svartpeppar. Forma små, släta bollar med hjälp av våta händer. Lägg på en skärbräda och ställ in i kylan tills de ska ner i grytan.

4 Skär de färska tomaterna och fänkålen i grova bitar och låt koka med i grytan de sista 30 minuterna tillsammans med basilika och oregano som hackats grovt. Smaka av bolognesen med salt och svartpeppar. Lägg i frikadellerna och låt koka med de sista 20 minuterna.

5 Smaka av bolognesen ytterligare en gång innan den serveras med nykokt pappardelle och grovriven parmesan.