

## Bolognese på rökt kycklingkött med pasta

### Ingredienser för 10 personer

#### Ingredienser

- 500 g LITHELLS, KYCKLINGKÖTT, RÖKT, STRIMLAT (Art.nr: 304195)
- 250 g DAGENS RÄTT GRÖNT, LINSER, GRÖNA (Art.nr: 1974)
- 1 kg DAGENS RÄTT GRÖNT, GRÖNSAKSBAS, EKOLOGISK (Art.nr: 1952)
- 1 kg Tomater krossade
- 500 g Paprika, röd, strimlad
- 300 g Purjolök, skivad
- 100 g Chilipeppar, röd, skuren
- 100 g Basilika, färsk
- 1 kg Pasta
- 1 dl Matolja
- Salt och peppar

#### Näringsvärde per portion

Energi (kJ)	2938 kJ
Energi (kcal)	702 kcal
Fett	22 g
Kolhydrater	93 g
Protein	26 g



#### Gör så här

- Fräs purjolök, chilipeppar och paprika i olja.
- Tillsätt tomater, grönsaksbas, salt och peppar. Låt koka 10-15 min.
- Vänd ner kycklingkött och linser. Låt koka ytterligare 3-5 min.
- Smaka av med basilika, salt och peppar.
- Koka pastan enligt anvisning.
- Tips!
- Önskas en starkare smak så är Srirachasås ett "hett" tips.
- Tillsätt med andakt.