



## Pasta med Kødsovs

Antal portioner:

**50**

Klassisk spaghetti bolognese med oksekød, bacon og tomater. En favorit blandt spejdere og perfekt til store grupper. Kødsovsen simrer længe og får en dyb, rig smag.

### Opskrift

#### Ingredienser til 50 personer

##### Indkøbsliste:

- 5 kg spaghetti eller pasta
- 625 g bacon
- 25 løg
- 25 fed hvidløg
- 6,25 kg hakket oksekød
- 1,25 liter rødvin (eller grøntsagsbouillon)
- 1,25 kg soltørrede tomater i olie
- 25 spsk rød balsamico
- 10 kg hakkede tomater på dåse
- 25 tsk tørret timian
- 25 spsk olivenolie
- Salt og peber
- 950 g friskrevet parmesan

##### Fremgangsmåde:

1. Steg bacon sprød i olivenolie i store gryder. Tag bacon op og lad det dryppe af.
2. Svits løg, hvidløg og timian i fedtet til løgene er bløde.
3. Tilsæt kødet og steg det godt. Hæld rødvin i og lad det reducere.
4. Tilsæt soltørrede tomater, balsamico og hakkede tomater.
5. Skær bacon i små stykker og kom det tilbage i gryden.
6. Lad sovsen simre under låg i mindst 1 time på lav varme. Rør ind imellem.
7. Kog pastaen efter anvisningen på pakken.
8. Server pasta i dybe tallerkener med kødsovs, olivenolie og rigelig parmesan.

Tips til store mængder: Del i 3-4 gryder. Sovsen kan laves dagen før og genopvarmes. Kog pasta i omgange.