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.