KÖTT

Spagetti med köttfärssås

Kock: **Per Morberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**

50

Vanlig köttfärsås med spagetti har enligt min mening med åren kvalat in som husmanskost, hur italiensk köttfärsås än må vara i grund och botten. Skit i vad som står på paketet, häll alltid i mer salt i pastavattnet än vad som rekommenderas. Det gäller oavsett om det är köttfärssås eller något annat som ska serveras till.

INGREDIENSER

Pasta
400 g spagetti
2 msk salt (till ca 4 lit kokvatten)

Köttfärsås
500 g nötfärs
100 g rökt sidfläsk
1 dl tomatpuré
400 g passerade tomater
100 g färska champinjoner
4 klyftor vitlök
1 st morot

2 msk olivolja
2 msk smör för stekning

Tillbehör
1 bit parmesanost

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka sidfläsket och champinjonerna. Skala och finhacka vitlöksklyftorna. Skala och tärna moroten.
2. Bryn köttfärsen i smör i en stekpanna och lyft sedan över den i en stekgryta.
3. Häll olja i stekpannan och bryn sidfläsket, champinjonerna, vitlöken och morotstärningarna. Tillsätt tomatpurén och rör om.
4. Lägg över röran i stekgrytan och häll i de passerade tomaterna. Smaka av med salt och peppar. Låt grytan puttra på svag värme i 30-40 minuter.
5. Koka spagettin under tiden. Koka inte för länge, den ska vara al dente.
6. Blanda spaghettin med såsen och servera direkt med parmesanost.