KÖTT

Köttfärssås med parmesankräm

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Min enkla variant på en klassiker!

Servera denna rätt med nykokt spagetti.

INGREDIENSER

2 st gula lökar
500 g kalvfärs
2 tsk paprikapulver
1 tsk torkad oregano
2 tsk spiskummin
0.5 dl ketchup
2 tsk sambal oelek
1 st vitlök (king solo)
400 g krossade tomater (1 pkt el brk)
1 dl rött vin
1 tsk salt
1 dl vispgrädde
Parmesankräm

150 g parmesan
2 dl creme fraiche
0.5 tsk olivolja
2 tsk peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka löken, stek i smör och lägg sedan i kalvfärsen. Börja krydda köttet redan här då många kryddor släpper mer smak när man bryner dem. Hacka, rör och krydda!
2. Häll på vinet och låt det koka in, sänk värmen. I med ketchup, sambal oelek, finhackad vitlök och de krossade tomaterna, rör om och låt det puttra i cirka 20 min.
3. Häll på grädden och låt det koka ihop tills du får en krämig och mustig sås.
4. Avsluta med att smaka av och krydda mer med kryddorna för att få en bra balans.
5. Krämen: Riv parmesan och blanda med crème fraîche, olivolja och svartpeppar.
6. Servera genast med nykokt spagetti och en klick parmesankräm!