



KÖTT

Köttfärssås med parmesankräm

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



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 spaghetti och en klick parmesankräm!