



KÖTT

Pasta & köttfärssås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Snabblagad vardagsrätt och populär hos de flesta. Toppa med riven parmesan och en kvist färsk oregano för att det är ju så gott men också för det där lilla extra.



INGREDIENSER

4 portioner pasta
500 gram blandfärs eco
1 st schalottenlök
1 liten skalad morot
2 st vitlöksklyftor
1 tsk grovmalen svartpeppar
1 tsk paprikapulver
2 msk ketchup
2 burkar körsbärstomater à 400g
2 st grönsaksbuljongtärningar
olja till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och dela morot, schalottenlök och vitlöksklyftor. Lägg dessa i en liten mixer och mixa till små fina bitar eller finhacka med kniv.
- 2** Häll tomaterna i en skål och mixa slätt med handmixer.
- 3** Häll olja i en gjutjärns gryta. I med färsen och bryn ordentligt. Tillsätt lök, morot o vitlök. Krydda med peppar o paprika pulver.
- 4** Häll tomaterna i grytan. Tillsätt ketchup och smula ner buljongtärningarna. Smaka av om du vill ha mer peppar och lite salt. Rör om och låt småputtra ca 20-30 minuter.
- 5** Koka pastan enligt anvisning på paketen.
- 6** Ta fram en fin tallrik och lägg upp pasta, köttfärssås, riv över parmesan och en kvist oregano.