



Köttfärssås med Angostura

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **4**

Köttfärssås med Angostura bitter för extra djup i smaken.





INGREDIENSER

2 st gul lök finhackad
2 st vitlöksklyftor
800 g blandfärs
0.5 dl tomatpuré
1 st morot
1 st selleristjälk
400 g krossade tomater
1 msk hackad persilja
1 tsk torkad timjan
1 tsk oregano
1 st lagerblad
1 dl vatten
4-6 stänk av angostura aromatic bitter
salt & färskmald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka lök, morot och selleri så fint du kan. Fräs grönsakerna på låg värme tills de har mjuknat. Pressa ner 2 vitlöksklyftor eller finhacka dem. Låt fräsa med de andra grönsakerna i någon minut.
- 2** Tillsätt blandfärsen och låt den bryna. Häll på din Angostura Aromatic Bitter ca 4-6 stänk (dashes). Addera mer för en djupare smak.
- 3** Tillsätt sedan tomatpurén och låt fräsa med någon minut. Tillsätt vatten och låt få ett snabbt uppkok.
- 4** I med tomatkross, oregano, timjan, lagerblad i pannan. Salta och peppra. Tillsätt mer Angostura bitter efter behag. Låt puttra under lock i minst 20 minuter men för att få ett fint djup i köttfärsen låt den stå och puttra i en timma för bästa smak.