Super god köttfärssås

Jonny · 2025-03-12



Förberedelsetid

Ca 30 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Det är tur att vi är många som lagar familjens godaste köttfärssås säger jag.Kickar igång denna dag med att tipsa om min köttfärssås. Hela min familj är rörande överens om att jag gör den godaste köttfärssåsen. Gissar att det låter så i flera familjer därute.

Ingredienser

- **600** g nötfärs
- **1** lök
- **2** klyftor vitlök
- **2** tsk paprikakrydda
- **1** 0.5 tsk torkad timjan
- Salt & peppar
- **1** msk dijonsenap
- **0.5** dl ketchup
- **2** msk kalvfond
- **1** burk krossade tomater
- **1** 0.5 dl vatten
- **2** dl grädde
- **500** g pasta

Instruktioner

1. Börja med att steka och bryna köttfärsen
2. Hacka löken, stek med den också. Pressa i vitlöksklyftorna. Ha i alla kryddor. Stek runt tills löken mjuknat.
3. Häll i krossade tomater och vatten. Ha i dijon, ketchup och fond. Rör om och låt sedan puttra på medelvärme i ca 10 min, rör om då och då.
4. Häll i grädde och låt puttra i ytterligare 5 min. Avnjut med god linguine eller spaghetti.
5. --- Tips ---
6. Riv över massor med parmesan innan servering.