

Köttfärssås i crockpot

Jonny · 2024-07-18



Förberedelsetid

Förb. 15 minuter, Tillagning 6 timmar

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 pers

Description

Läcker och såsen är silkeslen och köttet är så mörkt att det smälter i munnen. Slow cookern gör allt det hårda arbetet medan vi lutar oss tillbaka och se en film på Tv eller nått!

Att mjuka upp löken och bryna nötköttet innan det överförs till din crock pot är ett nyckelsteg, så hoppa inte över det för den bästa smaken och konsistensen. Det är värt det!

Ingredienser

- 2 msk olivolja
- 3 st vitlöksklyftor, krossade
- 2 st tärnade gula lökar
- 900 g köttfärs
- frivilligt; 2,5 dl rött vin, exempelvis merlot (eller kyckling- eller nötbljong)
- 3 paket krossad tomat (1.2 kg), gärna av italienska märket Mutti
- 4 msk tomatpuré
- 3 st krossade bljongtärningar (Kyckling/grönsaksbljong)
- 3 tsk torkad oregano
- 2 tsk torkade timjanblad
- 1 tsk salt
- ½ tsk peppar

Instruktioner

1. 1. Värm 1 msk olivolja i en stor stekpanna på medelhög värme. Tillsätt vitlök och lök och bryn tills det är genomskinligt och sött – cirka 7 minuter. Överför till crock pot.
2. 2. Hetta upp 1 msk olja på nytt i samma stekpanna, och höj värmen till hög. Tillsätt köttfärsen och stek, bryt upp med din slev allt eftersom, tills köttfärsen fått färg. Tillaga i 2 omgångar om din stekpanna inte är tillräckligt stor. Överför till crock pot.
3. Frivilligt; sätt tillbaka stekpannan på spisen, sänk spisen till medel och tillsätt rött vin. Låt sjuda och skrapa bort alla bitar från botten av stekpannan till vinet och håll sedan blandningen i din crock pot. Detta steg ger mycket smak!
4. 3. Tillsätt resterande ingredienser i din crock pot. Tillaga på låg effekt i 6 timmar.
5. 4. Servera exempelvis med pasta och din köttfärssås i crock pot!