

Italiensk kødsovs



Ingredienser:

- 1/2 dl smør
- 3 1/2 dl finthakket løg
- 1 dl finthakket selleri
- 1/8 dl finthakket persille
- 1/3 dl mel
- 2 1/2 dl rød vin
- 1 pr. p salt; efter smag
- 1 pr. p oregano; efter smag
- 1 dl oliven olie
- 2 1/2 dl revet gulerod
- 6 dl finthakket champignons
- 1 kg hakket oksekød
- 1/3 dl tomat pure
- 8 dl kødboullion
- peber; efter smag
- 1 pr. p fed hvidløg efter smag

How to:

1. Bland smør og olie i en stor stegegyde og opvarm.
2. Tilsæt løg og sauter i et minuts tid.
3. Tilsæt gulerødder, selleri, champignons og persille.
4. Lad det simre i ca 5 min under omrøring. Tilsæt det hakkede kød og lad det brune.

- 5. Hæld melet ud over kødet og rør indtil det er godt blandet.**
- 6. Tilsæt tomatpure. Tilsæt vinen gradvis, under stadig omrøring.**
- 7. Tilsæt boullion og krydderier efter smag.**
- 8. Lad det simre under periodisk omrøring omkring en time, eller indtil det har en passende tykkelse.**

Serveres med pasta.