

Luksus kødssovs



Ingredienser:

- 2 laurbærblade
- 1 løg
- 1 ds. hakkede tomater
- 2 gulerødder
- Salt og peber
- 2 stilke blegselleri
- 400 g spaghetti
- 2 tykke skiver bacon
- 2 spsk. olivenolie
- 400 g hakket oksekød
- 1 dl rødvin
- 2 kviste timian

How to:

1. Pil og hak løget. Skræl gulerødderne og skær dem i små tern. Skyl blegselleri og skær i tern.
2. Skær baconen i små tern, brun dem i en gryde og tag dem op.
3. Kom olivenolie i gryden og brun løg, gulerødder og blegselleri. Tag det op.
4. Brun kødet i samme olie og kom bacon og grønsager tilbage, når kødet er brunt.
5. Tilsæt vinen og kog i 3 minutter.
6. Tilsæt timian, laurbærblade og hakkede tomater. Kog ved svag varme i 25 minutter.
7. Smag til med salt og peber.

- 8. Kog pastaen efter pakkens anvisning.**
- 9. Bland pastaen med sovsen og drys med friskrevet parmesan.**
- 10. Servér med grøn salat.**