

ITALIENSK KØDSAUCE

Opskrift på en helt rigtig italiensk kødsauce med dejlige grøntsager og de klassiske italienske ingredienser.

Til

- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk smør
- 2 spsk olivenolie
- 2 gulerødder
- 200 g champignoner
- 1 håndfuld persille
- 500 g hakket oksekød
- 1 spsk mel
- 100 g tomatpuré
- 1 dl rødvin
- 4 dl oksebouillon
- 1 spsk oregano (eller efter smag)
- salt
- peber

Hak løget og snit hvidløget fint. Steg det i smør og olie i en gryde ved middel varme (skal ikke brune).

Skræl gulerødderne og riv dem på den grove side af rivejernet. Skyl champignonerne og hak dem fint. Skyl ligeledes persillen og hak den fint.

Kom gulerod, champignon og persille i gryden, og svits ved høj varme, mens der røres.

Tilsæt det hakkede kød, og lad det brune. Skru ned på lav/middel varme. Drys melet ud over kødet og rør godt rundt.

Tilsæt tomatpure. Tilsæt vinen lidt ad gangen under omrøring.

Tilsæt bouillon og oregano. Lad kødsaucen simre ½-1 times tid, eller til den har en passende konsistens. Smag til med salt og peber.

Server med pasta.

