

# KØDSAUCE MED FRISK BASILIKUM

f.eks. med pasta, på en pizza eller med hjemmelavet kartoffelmos.

En skøn kødsauce spækket med dejlige ingredienser. Lækker bacon, mild mozzarella og frisk basilikum giver kødsaucen en vidunderlig smag, og så kan den bruges til alt fra pasta og kartoffelmos til pizza eller tærte

•

## Ingredienser

- olie
- 150 g bacon i strimler
- 3 løg
- 3 fed hvidløg
- 140 g tomatpuré
- 500 g hakket oksekød
- 2 terninger oksebouillon
- 1 ds hakkede tomater (ca. 240g)
- 1 dl fløde
- 4 spsk ketchup
- ½ tsk chilipulver
- 2 tsk paprika
- ca. 75 g mozzarella ost (frisk)
- 2 håndfulde frisk basilikum
- salt
- peber



Varm lidt olie i en pande, og steg baconstrimlerne, til de er sprøde. Tag panden af varmen, og lad den stå til senere.

Skær løgene i strimler, og lad dem simre i en gryde med olie ved lav varme. Kom presset hvidløg i, når løgene er blevet gyldne. Kom tomatpuré og hakket oksekød i.

Tilsæt bouillon, hakkede tomater, fløde, ketchup, chilipulver og paprika, når kødet er gennemstegt. Lad det koge kort, og lad derefter kødsaucen simre ved svag varme. Del mozzarellaen i mindre stykker, og kom dem i kødsaucen. Rør godt rundt, så mozzarellaen smelter – det kan godt tage lidt tid.

Skyl basilikum, hak den groft, og kom den i gryden. Kom den stegte bacon i kødsaucen, og smag til med salt og peber.

Kødsaucen kan bruge til meste. Servér den