

KØDSOVS MED GRØNTSAGER

De mange grøntsager er med til at give denne kødsovs en helt forrygende smag, og man lægger slet ikke mærke til, hvor sund den er. Server den til pasta, kartoffelmos, eller lignende.

•

Til

- 4 gulerødder
- 200 g knoldselleri (vægt uden skræl)
- 2 løg
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk olivenolie
- 500 g hakket oksekød
- 4 dl rødvin
- 4 ds flåede tomater
- 1 bdt persille
- salt
- peber

Skræl gulerødder og selleri, og hak dem meget fint (brug evt. en minihakker eller foodprocessor). Pil løg og hvidløg, og hak dem ligeledes fint.

Varm olien op i en gryde, og svits grøntsagerne ved høj varme. Rør jævnligt, så det ikke brænder på.

Tilsæt kødet, og svits det ligeledes ved høj varme. Skru ned for varmen, når kødet er brunet.

Tilsæt rødvinen, og lad det simre i ca. 5 minutter, inden de flåede tomater tilsættes.

Skyl persillen, hak den, og kom den i.

Lad kødsovsen simre i 5-10 minutter, eller til den har den konsistens, du ønsker. Smag til med salt og peber, og servér f.eks. med pasta, kartoffelmos, ris eller brød.

