

# VERDENS BEDSTE KØDSOVS

Det her må være verdens bedste italienske kødsovs. Den har den helt rigtige blanding af grøntsager og krydderier samt pesto og ost, som både giver masser af smag og en fantastisk konsistens.

•

Til

- 3 gulerødder
- 3 peberfrugter (flot at bruge forskellige farver)
- 2 stængler bladselleri
- 1 løg (stort)
- 3 fed hvidløg (evt. flere alt efter smag)
- olivenolie
- 500 g hakket oksekød
- 2 spsk tørret basilikum
- 1 spsk tørret oregano
- 2 tsk tørret timian
- 1/2 tsk tørret rosmarin
- 2 ds hakkede tomater (neutral)
- 1 glas rød pesto à ca. 100 gram
- 1 oksebouillonterning
- 100 g parmesanost
- evt. 2 spsk mascarpone (kan sagtens udelades)
- 1 glas sorte oliven uden sten (lille)
- peber

tilbehør

- spaghetti
- hvidløgsflute

Skræl gulerødderne og skær dem i små tern. Skær ligeledes peberfrugter og bladselleri i små tern. Hak løg og pres/hak hvidløg.

Hæld olivenolie i en stor gryde (6 liters), og svits de pressede hvidløg og oksekødet deri.

Når kødet er brunet tilsættes løg og dernæst de øvrige grøntsager. Steg dem, så de afgiver lidt saft og smag, men uden at de bliver brændte.

Tilføj basilikum, oregano, timian og rosmarin samt de hakkede tomater. Lad kødsovsen simre ved lav-middel varme i en halv times tid.

Tilsæt pesto og bouillonterning og lad retten simre i yderligere et kvarter.

Riv parmesanosten og rør den i. Rør evt. også mascarpone i.



Tilføj de sorte oliven og smag kødsovsen til med peber. Det bør ikke være nødvendigt med salt, da både oliven og bouillonterningen giver en salt smag.

Retten serveres med friskkogt spaghetti eller anden pasta.

Den kan med fordel fryses ned i mindre portioner, og den mister hverken smag eller konsistens af den grund. Det er fantastisk at kunne tage lidt af verdens bedste kødsovs op af fryseren, når aftensmaden skal være nem.