

## Köttfärssås

sön, 25/04/2010 - 20:10 □ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

### Veckans mattips, v.16

Idag gjorde jag en köttfärssås som jag blev grymt imponerad av. 😊

Vill därför dela med mig av receptet.

### Köttfärssås

4 portioner (4pp/port)

*350 gram nötfärs, 10%*

*1 msk olja*

*2 små finhackade röda lökar*

*6-10 skivade färska champinjoner*

*3 medelstora rivna morötter*

*1 burk krossade tomater, chilismak*

*1/2 dl vitt matlagingsvin*

*1 dl Laga lätt (5%)*

*2 pressade vitlökar*

*salt och peppar*

*1 tsk cayennepeppar*

*2 tsk kanel*

*1 msk oregano*

*1 tsk paprikapulver*

*1 tsk köttbuljongpasta*

*2 tsk dijonsenap*

*1 msk tomatpuré*

*en skvätt soja*

Under tiden du kokar det du vill ha till, t.ex. spagetti, tillreder du såsen.

Stek färsen i oljan tillsammans med vitlöken. Krydda med salt, peppar och resten av kryddorna.

Tillsätt lök, champinjoner och morötter och låt det steka ihop några min. Tillsätt de krossade tomaterna, vinet, laga lätt, senap, tomatpuré, soja och köttbuljong och låt det puttra medans pastan kokar klart.

Ät och njut!

**Källa till webbadress:** <http://xn--din-rna.se/blogg/k%C3%B6ttf%C3%A4rss%C3%A5s>

### Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>