



Detta recept är ett samarbete med ViktVäktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVäktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaektarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 25 - 35 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

16

Spaghetti med köttfärssås

Köttfärssås

Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Morot 1 st
 Nötfärs 250 g
 Krossade tomater 1 förp
 Torkad oregano 1 msk
 🏠 Neutral olja ½ tsk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Balsamvinäger 1 tsk
 🏠 Köttbuljong ½ tärning
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Spaghetti 125 g

- 1. Förberedelser:** Finhacka schalottenlök och vitlök. Skala och riv morot.
- 2. Köttfärssås:** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna eller stekgryta. Fräs schalottenlök och vitlök glansig, ca 2 min. Tillsätt nötfärs och fräs ytterligare ca 4 min. Blanda ner riven morot.
- 3. Tillsätt** tomatpuré, balsamvinäger, krossade tomater, smulad köttbuljong och torkad oregano. Koka upp och sjud till servering. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4.** Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
- 5.** Servera köttfärssås med spaghetti.