



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med oreganodoftande köttfärssås och parmesan

Köttfärssås

Bananschalottenlök 1 st
 Tomat 2 st
 Nötfärs 250 g
 Pizzasås 1 förp
 Vitlök 1 klyfta
 Torkad oregano 2 tsk
 🏠 Smör 1 tsk
 🏠 Tomatpuré ½ msk
 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Spaghetti 200 g
 Morot 2 st
 Parmesanost 1 bit

1. Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Tärna bananschalottenlök och tomat. Skala och dela morötter i stavar.
3. **Köttfärssås:** Hetta upp smör i en stekgryta. Bryn lök, tomat och nötfärs ca 3 min. Tillsätt pizzasås, tomatpuré, pressad vitlök och smulad kycklingbuljong. Låt puttra ca 6 min. Rör ner torkad oregano mot slutet. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. Finriv parmesanost. Servera köttfärssås med nykokt spaghetti, riven parmesan och morotsstavar.