

inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

MUSTIG KÖTTFÄRSRÖRA*

Ingredienser

2 st lök, gul *(medelstora)*
600 g blandfärs
3 klyftor vitlök
(beror på storlek & tycke)
1,5 msk soja *(kinesisk)*
1,5 dl tomatpuré
1 burk tomater, krossade
2 dl vatten *(tillsätts vid behov)*
1 dl madeiravin *(drygt 1 dl)*
1,5 tsk basilika *(smulad torkad)*
1/2 tsk sambal oelek *(kan uteslutas!)*
1,5 tsk salt
2 dl creme fraiche, lätt
1,5 dl majs-paprika-ärt-bland.
(fryst blandning.)

Garnering

basilika *(färsk)*
parmesan *(färskriven)*
körsbärstomater *(halverade)*

Gör så här

Skala och hacka löken. Stek den genomskinlig på svag värme i en stekgryta. Öka värmen och tillsätt färsen. Stek den smulig och pressa ner vitlöksklyftorna och tillsätt den torkade basilikan. Sänk värmen.

Tillsätt sojan, krossade tomater, tomatpureén, saltet (var försiktig med saltet och smaka av väl, eftersom sojan ger sälta), svartpepparn, vattnet och ev. sambal oelek om lite hetta önskas. Låt småputtra under lock i helst 60 min. När 30 minuter har gått tillsätt madeiravin och crème fraiche.
Se till att konsistensen blir som önskad genom att ev. tillsätta mer vatten, eller, om den är för lös, puttra utan lock för att reduceras. Kom ihåg att det är en krämig köttfärsröra, inte en lös köttfärsås.

Tillsätt de frysta grönsakerna.
Låt bli varmt och smaka av. Tillsätt mer torkad basilika om det behövs. Garnera gärna med färska basilikablad, halverade körsbärstomater och färskriven parmesan och servera med spagetti. Och det är inte förbjudet med ketchup...