

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 3 port
- Köttfärs, Huvudrätt

PASTA MED KÖTT- OCH OSTSÅS*

Ingredienser

300 g pasta tagliatelle
500 g blandfärs
2 st lök, gul
3 msk rapsolja
2 klyftor vitlök
1 dl tomatpuré *(knappt 1 dl)*
5 dl buljong, ox
salt
svartpeppar
oregano

Ostsås

1 dl grädde, visp *(eller annan grädde)*
1 dl ost, riven
1 dl creme fraiche

Garnering

färska kryddor

Gör så här

Hacka lök och fräs den genomskinlig i oljan.
Tillsätt pressad vitlök och färs och bryn den smulig.
Blanda ner puré och häll på buljongen.
Krydda och låt såsen småputtra 60 min. eller längre. Smaka av.

Koka pastan.

Blanda grädde med cremefraiche och värm.
Rör i osten, men låt ej koka.

Lägg upp pastan på serveringsfat. Häll över köttfärssåsen och därefter ostsåsen. Mal över lite svartpeppar och garnera gära med någon färsk ört, t.ex. oregano eller basilika.

Njut en frasig grönsallad till.