

Pasta med grøntsagskødsauce

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog pastaen.

Pil løget og skær det i tern. Skær peberfrugterne i tern, skræl gulerødderne og riv dem og squashen på et rivejern. Pil hvidløget.

Hæld olien i en gryde. Kom løgene i og steg dem i 2 minutter. Tilsæt oksekødet og pres hvidløget over. Steg ved højeste varme til kødet er brunt.

Tilsæt grøntsagerne og steg dem i 3 minutter. Tilsæt tomatkoncentrat, krydderier, hakkede tomater, balsamicoeddike, salt og sukker. Lad det simre i 5 minutter under låg.

Server pastaen med kødsauce og kom evt. revet ost eller mozzarella ost ovenpå.

Ingredienser

1 rødløg
1 squash
2 gulerødder (200 g)
2 peberfrugter
1 hvidløgsfed
1 spsk. olie
500 g hakket oksekød
1 tsk. timian
1 tsk. oregano
1 tsk. cayennepeber
1 laurbærblad
1 dåse tomatkoncentrat (140 g)
1 dåse hakkede tomater
½ tsk. sukker
1 spsk. balsamicoeddike
Salt

250 g pasta