

Kødsauce som i Italien

Drøm dig væk til en sydeuropæisk fortovscafé med denne skønne kødsauce, der smager helt rigtigt af Italien.

AF IRENE BRØNDUM | FOTO: LINE FALCK



🍴 4 PERSONER

Ingredienser

- 1 stk. løg
- 2 stk fed hvidløg
- lidt olie
- 300 g hakket lamme- eller oksekød
- 0.5 dl. rød pesto
- 1 stk. oksebouillon terning
- 2 dåser flåede tomater
- lidt nogle stilke oregano

Sådan gør du

- 1.** Hak løg og hvidløg fint.
- 2.** Svits løgene i lidt olie i en gryde.
- 3.** Kom kødet i gryden og svits, indtil det bliver godt gyldent. Vend pesto og bouillon i kødet.
- 4.** Kom tomater i og lad simre i 10 minutter.
- 5.** Spæd eventuelt til med lidt vand. Smag til med salt, peber og lidt oregano. Servér til pasta.