

1.



Stekpanna med smör.

1 stor **gul lök**
smör eller olja att steka i

- Hacka den gula löken.
- Hetta upp en stekpanna med smör eller olja.

2



Stek lök och färs.



Färdigstekt.

400 g **nötfärs**
ca 0.5 tsk **salt**
ca 1 krm **svartpeppar**

- Stek den hackade löken och färsen i stekpannan på medelvärme utan att det blir bränt.
- Finfördela färsen med en stekspade eller trägaffel.
- Tillsätt mer smör eller olja om det behövs.
- Strö över salt och peppar.

3



Tillsätt resten av ingredienserna.

400 g **krossade tomater**

1 msk **tomatpuré**

2 tsk **basilika** och/eller timjan

1 st. **köttbuljongtärning** eller 3 msk **kalvfond**

ev. 1-2 klyftor **vitlök**

- Häll på krossade tomater
- Tillsätt tomatpuré, basilika och kalvbuljong.
- Pressa över vitlök (eller finhacka och strö över).
- Krydda efter behag - rör om och smaka.

4



Färdig köttfärssås.

- Rör om och låt småkoka ca 10 minuter.
- Smaka av med salt och svartpeppar.

Medan köttfärssåsen småkocar ska du:

- Koka ris eller pasta av valfri sort
- Hacka grönsaker