

Pasta med kjøttdeig og tomatsaus

Til ca. 8 personer

Dette trenger du:

- 2 pk kjøttdeig (à 400 gr), velg enten karbonade-, kylling – eller svinekjøttdeig
- 1 pk fullkornspasta
- 4 små løk, finhakket
- 4 fedd hvitløk, finhakket
- 2 bokser hakkede tomater
- 2 revne gulrøtter
- ½ ts pepper
- 1 ts salt
- 2 ½ ts basilikum
- Litt olje eller flytende margarin til steking

Slik gjør du:

Kok pasta etter anvisning på pakken. Stek kjøttdeigen sammen med løk og hvitløk i olje eller flytende margarin i en kjele. Tilsett resten av ingrediensene og la det småkoke i 5-10 minutter. Bland alt en stor skål og server!

Tips:

Bruk stavmikser på tomater, løk og revet gulrot hvis du ønsker en jevnere konsistens.



Foto: vestfoldfugl.no