Spagetti med kjøttsaus



Ingredienser

♥ 500 g spagetti (se tips)

Kjøttsaus:
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 400 g kjøttdeig eller karbonadedeig
♥ 1 gulrot
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 400 g hermetiske, hakkede tomater (1 boks)
♥ 1 chef du fond, kjøtt (se tips)
♥ 2 dl vann
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 ss balsamicoeddik
♥ 1 ts sukker
♥ 1 dl kremfløte (kan sløyfes, se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ frisk basilikum
♥ revet parmesan

Fremgangsmåte

Varm opp et par spiseskjeer olivenolje i en stekepanne. Hakk løk og hvitløk og ha i pannen. La dette surre i oljen i et par minutter på middels varme, til løken er gyllen. Ha kjøttdeigen i pannen og la den steke sammen med løken til den er gjennomstekt.

Tilsett revet gulrot, tomatpuré, hermetiske tomater, oksekraft (kjøttfond og vann) og krydder. Rør godt om og gi blandingen et oppkok. La kjøttsausen småputre mens du koker spagettien (sjekk anvisning på pakningen).

Smak til kjøttsausen på slutten av koketiden med eddik, sukker, salt og pepper. Rund av kjøttsausen med litt kremfløte hvis du vil.

Server nykokt spagetti med kjøttsaus på toppen. Pynt med frisk basilikum og revet parmesanost.

Tips

♥ **Spaghetti alla bolognese** er basert på temmelig lik oppskrift som denne, men en forskjell er at jeg der har blandet en del av kjøttsausen sammen med spagettien. Det gjør at det trengs en god del mer kjøttsaus enn når kjøttsausen kun serveres ved siden av spagettien, som her.

♥ Jeg har dessuten lagt opp til at kjøttsausen her kokes mye kortere enn det en tradisjonell bolognesesaus skal, og har derfor tilsatt en god del mindre kjøttkraft her (kun 1 chef du fond, kjøtt (28 gram) til 2 dl vann).

♥ Bruk gjerne fullkornsspagetti hvis du foretrekker det.

♥ Bruk helst ferskrevet parmesan for best smak.

♥ Kremfløte gjør kjøttsausen litt mildere og fyldigere, men opp til deg om du vil bruke det.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/spagetti-med-kjottsaus