



## 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