

# Kødsauce med squashspaghetti

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær løget i tern og svits det i olie i en gryde. Kom farsen i og svits det til det skifter farve. Tilsæt tomatkoncentrat og steg videre i et par minutter. Kom bouillon ved og bring retten i kog. Tilsæt oregano, salt og peber. Lad kødsaucen simre i 15-20 minutter. Smag til med krydderier og et lille nip sukker. Server kødsaucen med squashspaghetti.

## Ingredienser

450 g hakket oksekød  
1 stort løg  
140 g tomatkoncentrat  
2 1/2 dl hønsebouillon  
1 spsk. tørret oregano  
olie til stegning  
salt og peber  
et lille nip sukker

Tilbehør: Squashspaghetti

## Variationer

Server kødsaucen på fintsnittet spidskål.  
Top med parmesanflager og grøn pesto.