

Kødsovs med spaghetti



6 personer

1000 g oksekød, hakket

600 g løg, fint hakket

50 g smør

6 dl oksebouillon

8 fed hvidløg

2 dåser hakkede tomater

4 spsk hvedemel, til jævning

3-4 koncentreret tomatpure, eller smag til

500 g spaghetti eller makaroni

Gulerødder, kogte, i skiver, kan udelades

Pil løgene og hak dem groft. Brun dem i en gryde med lidt smør. Tilsæt det hakkede oksekød og brun det sammen med løgene til det har fået farve.

Bouillon laves ved at opløse 4 oksekøds bouillon terninger i 6 dl vand. Den færdige bouillon hældes i gryden som bringes i kog i 5-10 minutter.

Retten jævnes med lidt koldt vand der er rystet sammen med 4 spk. Mel og det røres i sovsen. Lad sovsen koge i 5 minutter til den har fået lidt tykkelse. Smag sovsen til med salt og peber til den har den rette smag. Andre krydderier kan også tilføjes alt efter ønske fx oregano, basilikum.

Spaghetti'en brækkes 2-3 gange og kommes i en gryde, som skal småkoge i omkring 10 minutter. Hældes fri for vand gennem en sigte, og hældes derefter op i den færdige kødsovs, kan også serveres som tilbehør. Bruges gulerødder, skal de varmes med et par minutter inden retten er færdig.

Kilde: dk-kogebogen.dk, meget tæt på min mors opskrift
20.05.2022