

Pasta med kødsovs

Løg.....2 stk
Hvidløg.....1½ fed
Flåede tomater.....1/4 ds
Smør.....15 g
Oksekød.....250 g
Pasta.....500 g
Revet ost.....100 g
Spuash.....1/4 stk
Basilikum
Sukker
Salt og peber

1. Skræl, med en kartoffelskræller, lidt af spuashens grønne skal. Hak skallen fint og gem dem til pynt.
2. Skær squashen i grove stykker og kom dem i en foodprocessor sammen med løg, hvidløg og flåede tomater med væde. Hak grøntsagerne ved hurtigste hastighed i ca. 30 sek.
3. Smelt smørret i en stor gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits kødet til det smuldrer og skifter farve.
4. Tag gryden af varmen og tilsæt de hakkede grøntsager sammen med basilikum, sukker, salt og peber (sauce kan sprøjte). Sæt gryden tilbage og kog sauce ved svag varme under låg i ca. 10 minutter. Smag "kødsauce" til.
5. Kog imens pastaen i en stor gryde efter anvisningen på emballagen. Pastaen skal være mør, men ikke blød. Lad pastaen dryppe af i en sigte og vend den i "kødsauce". Kom straks retten i en stor, varm skål og pynt med den finthakkede squash.
Server osten i en skål ved siden af.

