

Cremet pastaret

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10-15 minutter

Tilberedelsestid

20-30 minutter

Samlet tid

30-45 minutter

Ingredienser

- 1 stort løg
- 3 fed hvidløg
- 2 peberfrugter
- 3-4 cm af en frisk chili
- lidt olie til stegning
- 1 pakke skært oksekød (400 g)
- godt med salt, peber og paprika
- 1 spsk. hvedemel
- 1 spsk. sukker
- 3 store spsk. tomatpuré
- 1,5 dl vand
- 1 flaske cremefine eller fløde

Servering

- Pasta eller spaghetti
- Frisk parmesan
- Frisk basilikum

Sådan gør du

1. Snit løg, hvidløg, peberfrugter og chili. Jeg bevarede lidt større stykker i peberfrugten, men ellers snittedes det fint.
2. Kom lidt olie på en ande og brun kødet af. Det skal slet ikke gennemsteges, men bare lige have lidt farve på hver side. Drys med salt, peber og paprika. Vend det rundt i mel (for at give det stegeskorpe og for at sovsen binder mere til kødet). Læg kødet til side på en tallerken.
3. Kom så grøntsagerne på panden, gerne med mere olie og vend det rundt til det falder sammen. Drys også disse med krydderier, sukker og tomatpuré. Vend det rundt
4. Kom vand ved og vend rundt
5. Tilsæt så cremefine og kom kødet tilbage igen – lad det simre i 20 minutters tid, gerne mere.
6. Kog imens spaghetti som du kan servere retten sammen med.
7. Smag til med ekstra salt, peber, paprika eller hvad du synes retten mangler. Vend den kogte spaghetti rundt i saucen og server med frisk basilikum og parmesan ost.