

Kødsauce med grønsager



4 personer

400 g hakket oksekød
2 løg
2 gulerødder
2 persillerødder
1 spsk. olie
1 ds. hakkede flåede tomater
2 dl oksebouillon
70 g tomatkoncentrat
2 tsk. paprika
½ tsk. timian
2 spsk. hakket persille
salt, peber

Skær løg, gulerødder og persillerødder i meget små tern. Svits grønsagerne i olien i et par minutter. Tilsæt kødet og svits det med til det har skiftet farve. Tilsæt de øvrige ingredienser. Kog saucen uden låg ca. 30 min. Smag til med salt og peber.

Tilbehør: pasta, salat