



## Köttfärssås med rödvin och oliver

Ingredienser 4 portioner

---

600 g	nötfärs
	smör eller olja, att steka i
1 st	Gul lök, hackad
2 st	vitlösklyftor, pressade
1 st	morot, riven
500 g	krossade tomater
1,5 dl	rödvin
1 dl	vatten
2 msk	konc kalvfond
2 msk	tomatpuré
	svarta oliver
1 tsk	salt
1,5 krm	vitpeppar

### Tillagning

---

1 Hetta upp smör/ olja i en stekpanna och smula ner nötfärsen. Salta och peppra och bryn nötfärsen under omrörning.

2 Tillsätt hackad lök, riven morot och tomatpuré. Rör om och fräs färsen lite till.

3 Häll på krossade tomater, rödvin och kalvfond. Låt puttra på svag värme i cirka 1 timme. Smaka av med salt och peppar.

4 Lägg i oliver och strö över färska örter. Servera såsen med valfri nykokt past