

Pastagryde.

Giver en stor portion, og en rest kan fryses til en travl dag. Du kan også gemme resten til næste dag, og gratinere den i ovnen med lidt reven ost over.

Opskriften er til 4 personer.

Ingredienser:

2 spsk. olie

500 g. hakket svinekød

2 løg

Pebermix (3 peberfrugter)

1 ds. Tomatpure (140 g.)

1 lille spidskål

6 dl. vand

3 oksebouillonterninger

5 dl. cremefine

300 g. pasta

Salt/peber



Sådan gør du:

Pil løg og hak det fint. Skyl peberfrugterne og skær dem i tern. Spidskål snittes fint (skær stokken fra).

Brun det hakkede svinekød godt af i olien. Tilsæt løg, peberfrugt og steg yderligere et par minutter.

Tilsæt paprika og tomatpure – svits igen et par minutter.

Derefter tilsættes spidskål, vand, bouillonterninger og fløde.

Krydr med salt og peber og bring det i kog.

Tilsæt pasta og lad det koge i 15 minutter.

Rør rundt i det undervejs, så det ikke brænder på.

Fryseegnet.

