

# PASTA MED KØDSOVS

## Hygiejne

- Vask hænder grundigt med varmt vand og sæbe
- Kød og grøntsager på hver sit skærebræt

## Ingredienser

- Olivenolie
- 800 g hakket oksekød
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 4 dåser hakket tomat
- 1 dåse tomatpuré
- Krydderier (f.eks oregano, timian, salt og peber)
- 800 g Spaghetti
- Grøntsager

## Sådan gør i

1. Vask hænder med varm vand og sæbe
2. Snit grøntsager
3. Steg løg og hvidløg
4. Tilsæt kødet og lad det brune i et par minutter
5. Tilsæt grøntsager
6. Tilsæt de hakkede tomater og tomatpuré
7. Lad det simre under låg ved bålet
8. Sæt en gryde over med vand, når vandet koger tilsæt spaghetti
9. Kog spaghetti