

Quornfärssås med pasta.



Till 4 portioner behövs.

600 gram quornfärs.

3 matskedar olja till stekning.

2 stycken gula lökar.

2 stycken vitlöksklyftor .

1 morot.

1 tesked salt.

2 kryddmått svartpeppar.

1 deciliter chilisås.

2 matskedar tomatpuré.

5 deciliter grädde.

Persilja till garnering.

300 gram färsk pasta.

Servera med tomat klyftor till.

Gör så här:

Hacka löken fint och bryn det i en matsked olja i en stor gryta.

Stek sedan quornfärsen i 2 matskedar olja i en stekpanna till färsen får lite färg.

Lägg i quornfärsen i grytan med löken och rör om.

Riv en morot i fina strimlor och blanda ner det i färsröran moroten gör såsen saftigare.

Tillsätt chilisås, grädden, tomatpurén.

Pressa i vitlösklyftorna och rör om såsen.

Låt detta småkoka i 10 minuter.

Salta och peppra.

Koka den färska pastan ca 3 minuter.

Lägg upp på tallrikar garnera med lite hackad persilja och servera med tomatklyftor till.