

Jannikas Pastasovs

800-900 g hakket oksekød(mager)
1 1/2 pakke bacon
1 lille bakke champignon
1 stor peberfrugt - gerne orange eller rød
1 stort løg
3 fed hvidløg
2 dåser flåede tomater
1/4 piskefløde
Basilikum, salt, peber



Hak løg og peberfrugt. Skær champignons i skiver og skær baconen i små tern.

Varm en stor gryde op og kom bacon i. Rist til fedtet begynder at smelte. Put løget i og svits det med bacon. Kødet kommes i og brunes godt. Tilsæt champignons og peberfrugt, pressede hvidløg og krydderier efter behag. Tilsæt to dåser flåede tomater og piskefløden og kog under låg. Omrøres i starten. Kog til kødet er mørt. Retten smager bedst dagen efter - hvor sovsen har "sat sig". Serveres med frisk pasta, mozerella og kethup, hvis man er til det.