

Kycklingköttfärssås, enkel



Vi hade lite kycklingköttfärs att ta tillvara på och jag ville göra något som barnen gillade, valet blev kycklingköttfärssås. Jag har ett recept redan i bloggen men detta är ett recept som går snabbt att göra och som fungerar bra till olika sorters kött. Det blev ett basrecept där man kan lägga till fler saker till exempel kan man ha i majs eller champinjoner. Idag tog jag minimalt med kryddor men här kan man experimentera och ändra hur man vill för att få den smak man föredrar.

800 gram kycklingköttfärs

1 gul lök

1 msk kalvfond

3-4 msk tomatpuré

1 burk krossade tomater

$\frac{3}{4}$ dl vatten

Kryddor efter behag

Hacka löken grovt och stek den tills den precis börjar få lite färg, häll i kycklingköttfärsen och stek tills allt får en fin färg. Häll över i en gryta, gärna en gjutjärnsgröta och häll på tomater, vatten och tomatpuré. Blanda i fonden och rör om, smaksätt med valfri krydda för att få den smak du själv gillar, låt koka på svag värme under tiden som pastan kokas.