



Färs med röda linser

Foto: Susanne Almers

Färs med röda linser

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

4 person(er)

Tillagning

1 st	gul lök
1 st	vitlöksklyfta
1 msk	rapsolja
300 g	nötfärs
1 tsk	torkad rosmarin
2 msk	tomatpuré
2 msk	mörk koncentrerad oxfond
2 krm	svartpeppar, nymald
3 dl	vatten
2 dl	röda linser

Tillbehör

400 g	kokt potatis
1 pkt	blandad sallad

Hemma hos mig är det här en vardagsfavorit som går snabbt och lätt att laga. Mina barn vill ha makaroner men det passar lika bra med annan pasta, kokt ris eller kokt potatis.

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Hetta upp olja i en stekpanna, fräs hacket ca 1 min utan att det tar färg. Finfördela ner färs och rosmarin och stek ca 2 min. Blanda ner tomatpuré, fond, peppar och vatten, låt det puttra ca 1 min.

2. Blanda ner linserna och låt det hela koka på medelgod värme ca 10 min tills linserna är klara. Tillsätt eventuellt lite mer vatten om det blir för torrt. Servera med makaroner, pasta, ris eller potatis.

ANNONS

Annas blogg

- en blogg om livet, grön el och massa annat... >>

