

# Spagetti med kjøttsaus

## INGREDIENSE

### R

4 porsjoner

<b>1 stykke</b>	løk, finhakket
<b>1 stykke</b>	gulrot, finhakket
<b>400 g</b>	kjøttdeig
<b>2 ss</b>	olivenolje
<b>2 ss</b>	tomatpuré
<b>1</b>	boks hakkede tomater
<b>2 dl</b>	kjøttfond (utblandet)
<b>2 ss</b>	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
<b>0,5 ts</b>	sukker
	Salt og pepper
<b>400 g</b>	spagetti

## TILBEREDNING

### Steg 1

Kutt løk og gulrot. Brun kjøttdeigen i olje og tilsett grønnsakene. La det surre til løken er gyldenbrun.

### Steg 2

Senk varmen og tilsett tomatpuré, hakkede tomater, kjøttfond og Kikkoman Soyasaus. La kjøttsausen småkoke i ca. 5 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper.

### Steg 3

Kok spagetti etter anvisning på pakken.

### Steg 4

Server kjøttsausen på toppen av spagettien og nyt.