Retro kjøttdeiggryte med pasta



Ingredienser

♥ 1 purreløk
♥ 1 ss smør
♥ 400 g kjøttdeig
♥ 100 g tomatpuré
♥ 400 g hermetiske tomater (hakkede, 1 boks)
♥ 1 ts tørket oregano
♥ kvernet salt og pepper
♥ 200 g pasta (gjerne penne)

Servering:
♥ revet ost (Norvegia)
♥ loff
♥ smør

Fremgangsmåte

Rens purreløken og skjær den i skiver. Ha dette i en stekepanne sammen med en klatt smør. Varm opp på middels varme til purreløken er gyllen.

Tilsett kjøttdeigen og stek den sammen med purreløken til den er gjennomstekt.

Tilsett tomatpuré og boksen med de hermetiske tomatene.

La det hele putre sammen i et par minutter. Krydre med tørket oregano og smak til med salt og pepper.

Kok pastaen for seg i en kjele med kokende, godt saltet vann etter anvisning på pakken.

Hell av kokevannet og bland den kokte pastaen sammen med kjøttdeigsausen.

Server gryteretten sammen revet gulost og loff med smør på.

Tips

♥ Hvis du vil, kan du lage denne kjøttdeiggryten litt mer spennende, for eksempel ved å tilsette litt mer grønnsaker (finhakket løk, hvitløk, gulrot og brokkoli) og friske urter. Revet Norvegia kan byttes ut med revet parmesan. Og du trenger selvsagt ikke å servere loff med smør ved siden av. Nybakt grovbrød og en grønn salat er også godt egnet tilbehør.

♥ Se også oppskrift på **Hedvigsoppa (Svensk kjøttdeigsuppe)**, kjent fra det svenske skolekjøkkenet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/retro-kjottdeiggryte-med-pasta