

## *Köttfärssås & spagetti*

500 gr nötfärs  
1,5dl mjölk  
1gul lök  
1 Påse tacokryddor  
1pkt bacon  
En liten burk champinjoner  
eller motsvarande färska  
2msk ketchup  
2msk mjöl  
1pkt krossad tomat



Stek nötfärsen med tacokryddorna gärna med ett par deciliter vatten.  
Stek löken och champinjonerna var för sig, detsamma med baconen.  
Blanda den stekta köttfärsen, bacon, lök och champinjoner i en gryta tillsammans med den krossade tomaten.  
Blanda mjölk, mjöl och ketchup och rör ner den blandningen i köttfärsen. Låt det sjuda samman och späd eventuellt med mer mjölk till du får den konsistens som du vill. En vitlöksklyfta förgyller smaken (om man tål vitlök) eller en dl jordnötter, (om man tål det)

Koka spagetti i saltat vatten i 10 minuter.  
Häll av vattnet och lägg i en (rejäl) klick smör/margarin