



Spagettikastike

Aineet: 500 g jauhelihaa
1 sipuli
0,5 dl öljyä
1 prk tomaattipyrettä
1 prk anjoviksia
5 muhevaa valkosipulin kynttä
1-2 rkl basilikaa tai oreganoa
hyppysellinen cayannepippuria tai hiukan vähemmän hot chiliä
2 dl ranskankermaa

Valmistus: Sipuli pilkotaan ja kuullotetaan öljyssä kuumahkolla pannulla kullanmuhevaksi (ei ruskisteta).
Jauheliha laitetaan sekaan ja paistetaan vähän kovemmalla lämmöllä samalla puukauhalla tai -haarukalla pienien. Ei saa jättää isoja nokareita.
Lisätään tomaattipyre sekaan.
Leikellään anjovikset pieniksi vaikkapa saksilla ja lorauteaan nesteineen joukkoon. Lämpöä voi tässä vaiheessa tiputtaa.
Valkosipulit murskataan ja lisätään mausteiden kanssa.
Lopuksi lisätään purkillinen ranskankermaa ja annetaan hautua miedolla lämmöllä 15 - 30 minuuttia.
Kastikkeen kypsyessä keitä spagetit melkein kypsiksi.