

Köttfärssås med oliver



1. Finhacka oliverna.
2. Hacka sockerärterna i lite större bitar.
3. Blanda ihop alla ingredienserna utom kvargen och ketchupen.
4. Stek i stekpannan tills att köttfärsen är genomstekt.
5. Blanda i kvargen och ketchupen och blanda runt det i stekpannan medans det kokar upp.
6. Låt allt sjuda lite på svag värme några minuter.

klart! ☐

- 700 gram Köttfärs (nötkött)
- 20 stycken gröna oliver utan kärnor
- 15 stycken sockerärtor (hela färska bönor)
- 250 gram krossade tomater
- 1,5 matsked med "KNORR Kött och Grill krydda"

- 0,5 deciliter ketchup
- 1,5 deciliter lätt kvarg (kan gå bra med matlagingsgrädde)