

## Hedvigs Ädel Pastasås!

4 porttioner

1 msk Margarin  
1 pressad vitlök  
1 gul lök  
450 g falukorv  
1 burk skivade champinjoner (100g)  
75 g ädelost  
4 msk tomatpuré  
½ buljongtärning  
½ dl vatten  
2 dl gräddfil  
½ krm oregano  
1 krm svartpeppar

Så här går du till väga.

Skala och hacka löken, skär falukorven i tärningar och ädelosten i småtärningar.

Hetta upp margarinet i en tjockbottnad gryta och fräs vitlöken, löken och falukorven i ca 5 minuter.

Tillsätt champinjoner med spad, ädelosten, tomatpuré, buljongtärning och vatten, låt småkoka tills osten smälter. Häll i gräddfilen och låt sedan såsen koka en liten stund. Smaksätt med oregano och peppar.

Servera med bandspagetti.

Man kan byta ut falukorven mot kyckling eller quorn.

Tack "Hedvig"