



Sauce spaghetti Isa Tapp

Environ 3 lbs de viande haché(moi je mets porc et veau haché)
3/4 d'un sac de légumes congelés
1 paquet de champignons
1 boîte de tomates en dés 796 mL avec fines herbes
1 boîte de crème de tomates
1 petite boîte de pâte de tomates
1 boîte sauce tomates Hunts 398 mL assaisonnées
1/2 tasse sauce chili
2 c. à Table sauce heinz 57
1 c. à Table sauce Worcestershire
2 c. à Table épices El mamia épicé
1 c. à soupe assaisonnement à l'italienne
1 c. à thé ail
Feuille de Laurier
Poivre et sel sur la viande
2 c. à table de miel après cuisson

Cuire la viande en mode Sauté. Mélanger toutes les boîtes de tomates et épices dans un plat à part. Mettre les légumes et les épices sur la viande un fois cuite. Mélanger un peu. Verser la préparation de tomates ensuite. Ne pas mélanger!!! Cuire à Pression cook low 15 minutes. Nr 10. Ajouter le miel et mélanger.

Recette et photo Isa Tapp