



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ostegratinerte salsicciaboller i tomatsaus, med linguine og grønn salat

## Kjøttboller i tomatsaus

300 g salsicciadeig  
1 pakke maisstivelse  
1 pakke tomatsausbase  
100 g revet ost

## Linguine

200 g pasta

## Grønn salat

50 g ruccola

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp en kjele med lettsaltet vann til pastaen.
2. **Kjøttboller i tomatsaus:** Ha kjøttdeigen i en bolle, og bland inn maisstivelsen. Form deigen til runde kjøttboller (se tips). Ha kjøttbollene i en smurt ildfast form, hell over tomatsausbasen, og dryss over den revne osten. Stek kjøttbollene i ovnen i 12-15 minutter.
3. **Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Grønn salat:** Skyll og tørk ruccolaen. Ha ruccolaen i en salatbolle, og drypp over litt olivenolje.
5. God middag!

## TIPS!

Ha kaldt vann på hendene når du skal forme kjøttbollene, det gjør arbeidet enklere. Hvis du ikke vil bruke hendene, kan du bruke to spiseskjeer. Stek gjerne kjøttbollene i en stekepanne i 2 minutter før du har dem i den ildfaste formen.