



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 1 porsjoner

SIN\_VS\_003

# Tapaskjøttboller med ovnsbakte poteter og aioli

## Ovnsbakte potetterninger

1 stk bakepotet  
1 stk hvitløksfedd  
¼ stk rødløk  
½ pakke red rub-krydder

## Tapaskjøttboller

150 g salsicciadeig  
1 pakke tomatsalsa

## Salat

50 g ruccola  
¼ stk rødløk  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Tilbehør

½ pakke aioli  
olje <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte potetterninger:** Kutt poteten i terninger på 2x1 cm. Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn olje og red rub-krydderet. Stek potetterningene og løken i 15–20 minutter, eller til potetene er gjennomstekte og sprø.
3. **Tapaskjøttboller:** Rull kjøttboller av kjøttdeigen med hendene, eller bruk to skjeer. Ha gjerne litt vann på hendene, slik at deigen slipper lettere. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i omtrent 3 minutter, til de har en jevn stekeskorpe. Stek dem gjerne i flere omganger, slik at de ikke blir kokt. Hell over salsaen, og varm det hele i 3–4 minutter på middels varme.
4. **Salat:** Skyll og tørk ruccolaen. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Bland ruccolaen, rødløken og 1 ss olivenolje i en bolle.
5. **Tilbehør:** Server aiolien til retten.
6. **Restetips:** Hvis det blir mye mat til overs, kan du lage en omelett med alle restene til frokost eller lunsj dagen etter.

## TIPS!

Lag autentisk patatas bravas-saus. Ha 4 ss olivenolje i en stekepanne, varm opp, ha i paprikakrydderet, og stek i 2 min. Tilsett 1 ss hvetemel, og rør det sammen. Tilsett 3 dl kyllingkraft, litt etter litt. Sausen skal ligne på ketchup.