



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0061-2

# Ostegratinerte kjøttboller i tomatsaus med linguine og grønn salat

**Kjøttboller i tomatsaus**  
360 g kjøttboller med grønnsaker  
1 pakke tomatsausbase  
1 pakke revet Grande Premium

**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:** Smør en ildfast form med litt olje. Ha kjøttbollene i formen, 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!

Stek gjerne kjøttbollene i en stekepanne i 2 minutter før du har dem i den ildfaste formen.