



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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 ^B
olje ^B
olivenolje ^B

^B 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.