



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

VEG\_VS\_004-2

# Gratinerte vegetarboller i tomatsaus med pasta casarecce og salat

## Pasta casarecce

200 g pasta

## Gratinerte vegetarboller

½–1 flaske moste tomater  
1 pakke oregano  
1 pakke grønnsaksbuljong  
280 g favarittboller  
1 pakke revet Grande Premium

## Salat

1 stk hjertesalat  
1 pakke cherrytomater  
1 stk sjalottløk

## Basisvarer

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
sukker <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
3. **Gratinerte vegetarboller:** Ha de moste tomatene, oreganokrydderet og grønnsaksbuljongen i en kjele. Kok opp, og smak til med salt, pepper og sukker.
4. **Gratinerte vegetarboller, fortsettelse:** Fordel vegetarbollene i en smurt ildfast form, og hell over tomatsausen. Topp med den revne osten. Stek vegetarbollene midt i ovnen i 15 minutter, eller til bollene er gjennomvarme, og osten er gyllen.
5. **Salat:** Kutt enden av salaten, og skyll salatbladene i kaldt vann. Kutt bladene i grove biter. Skyll og del cherrytomatene i to. Skrell løken og kutt den i tynne skiver. Ha grønnsakene i en serveringsskål, og bland inn litt olivenolje, salt og pepper.
6. Vel bekomme!



## TIPS!

Skyll den ferdigkokte pastaen i kaldt vann og vend den sammen med salaten.