



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 027\_2

# Ostegratinerte kjøttboller i tomatsaus med pasta og grønn salat

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

**Pasta**  
200 g casarecce

**Grønn salat**  
120 g strimlet kålsalat

olje <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele 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. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Grønn salat:** Ha kålsalaten 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.