



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Gratinerte kjøttboller i tomatsaus servert med pasta casarecce og frisk salat

Pasta

200 g casarecce

Gratinerte kjøttboller i tomatsaus

350 ml moste tomater

½–1 pakke oregano

1 pakke oksebuljong

340 g kjøttboller med grønnsaker

100 g revet ost

Salat

1 stk hjertesalat

½–1 stk rød paprika

🏠 olivenolje

🏠 salt

🏠 sukker

🏠 pepper

1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2 **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

3 **Tomatsaus:** Ha de mostetomatene, oreganokrydderet og oksebuljongen i en kjele. Kok opp, og smak til med salt, pepper og sukker.

4 **Gratinerte kjøttboller i tomatsaus:** Fordel kjøttbollene i en ildfast form, og hell over tomatsausen (se tips). Topp formen med ønsket mengde av den revne osten. Stek kjøttbollene midt i ovnen i 15 minutter, eller til kjøttbollene 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 kutt paprikaen i terninger. Ha grønnsakene i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.

Tips fra kokken: Vend inn den ferdigkokte pastaen med tomatsausen og kjøttbollene også, for en gratinert pastaform.