



# Heksens kødboller i gyselig sauce med pasta

## Det skal du bruge

1 fed hvidløg  
300 g hakket oksekød  
½ tsk paprika  
200 g pasta  
½ stk løg  
125 g champignoner  
½ pose grøntsagsbouillon  
½ pose tomatpuré  
1 tsk sennep  
¾ dl creme fraiche 18%  
½ pk kruspersille

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
mel <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
smør <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Kødboller:** Pil og pres hvidløg. Bland det med det hakkede kød, salt og peber i en skål. Form kødet til kødboller med en teske. Bland 2 spsk mel, paprika og lidt peber i en plastpose og læg kødbollerne i. Ryst posen godt, så melet fordeles godt på kødbollerne.
- Varm 1 spsk olie og 10 g smør i en stor pande.** Når det skummer steges kødbollerne ved moderat varme til de er brunede på alle sider, vend dem forsigtigt. Tag dem af panden og læg dem på et stykke køkkenrulle.
- Pasta:** Sæt pastaen over i rigeligt letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- Cremet sauce:** Pil løg og skær i tynde skiver. Skyl og halvér champignon. Smelt 10 g smør på panden, kom løg på og steg til de er bløde. Kom champignonerne i og lad dem steg med ca. 2 min. Opløs bouillon i 1½ dl kogende vand. Tilføj tomatpuré, sennep og bouillon. Bland det godt og kom kødbollerne tilbage på panden. Bring forsigtigt blandingen i kog og lad den simre i 5 min. Rør af og til i saucen. Rør creme fraiche i saucen og sørg for at den ikke koger for voldsomt. Smag til med salt og peber.
- Skyl og hak persille fint. Servér kødboller og sauce rygende varm med pasta og et drys persille.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.