



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøttboller i ajvarsaus med spinatsalat og fullkornsrís

Ris

135 g fullkornsrís

Kjøttboller i ajvar

½ stk rødløk

300 g kjøttdeig

½-1 pakke persillade

½ pakke strøbrød

1 pakke ajvar

½ ts salt ^B

¼ ts pepper ^B

2 ss melk ^B

½ dl vann ^B

Spinatsalat

50 g spinat

2 stk tomater

½ stk rødløk

1 stk hvitløksfedd

½ stk sitron

½ ss olivenolje ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Kjøttboller i ajvar:** Skrell og finhakk halve rødløken. Ha kjøttdeigen i en bolle og bland inn rødløken, persilladen, strøbrødet, salt og pepper. Rør inn melken til slutt. Trill ut middels store kjøttboller av deigen.

3. **Kjøttboller i ajvar, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene rundt om i 5-6 minutter, til de har fått en fin stekeskorpe. Tilsett ajvarsausen og ½ dl vann. Kok opp og la bollene trekke i sausen frem til servering.

4. **Spinatsalat:** Skyll og tørk spinaten. Skyll og kutt tomatene i terninger. Kutt resten av rødløken i tynne skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Ha tomatene, rødløken, hvitløken og ½ ss olivenolje i en bolle. Press saften fra halve sitronen over salaten, rør godt sammen, og smak til med salt og pepper. Vend inn spinaten.