



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tapaskjøttboller i tomatsaus med ovnsbakte poteter, ruccolasalat og aioli

## Ovnsbakte potetterninger

350 g poteter  
1 stk hvitløksfedd  
½–1 pakke paprikakrydder

## Tapaskjøttboller i tomatsaus

1 stk gul løk  
300 g salsicciadeig  
1 boks hakkede tomater  
1 pakke oksebuljong  
1 pakke oregano

## Salat

60 g ruccola  
1 stk tomat  
1 pakke oliven

## Tilbehør

½ pakke aioli

olje <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte potetterninger:** Skrell og kutt potetene i terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Ha potetene og hvitløken på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og paprikakrydderet. Stek det hele i ovnen i 15–20 minutter, eller til potetene er gjennomstekte og sprø.
3. **Tapaskjøttboller i tomatsaus:** Skrell og finhakk løken. Bland halvparten av løken inn i salsicciadeigen, og lag små kjøttboller med hendene, eller bruk to skjeer. Ha gjerne litt vann på hendene, slik at deigen slipper lettere. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene og resten av løken i omtrent 3 minutter, til kjøttbollene har en jevn stekeskorpe. Krydre med oksebuljongen og oreganokrydderet, og hell over de hakkede tomatene. Kok opp, og la det småkoke i 3–4 minutter på middels varme.
4. **Salat:** Skyll og tørk ruccolaen og tomaten. Kutt tomaten i tynne båter, og bland den sammen med ruccolaen, olivenene og litt olivenolje i en bolle. Krydre med litt salt og pepper.
5. **Tilbehør:** Server aiolien til retten.