



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinerte kjøtt- og grønnsakskjøttboller i tomatsaus med linguine og ruccola- og eplesalat

Gratinerte kjøttboller i tomatsaus

400 ml hakkede tomater
1 pakke oregano
1 pakke oksebuljong
340 g kjøttboller med grønnsaker
50–100 g revet ost

Pasta

200 g linguine

Ruccola- og eplesalat

60 g ruccola
1 stk norsk eple

🏠 olivenolje

1 Varm opp stekeovnen til 225 grader.

2 **Gratinerte kjøttboller i tomatsaus:** Hell de hakkede tomaterne over i en ildfast form, og rør inn oreganokrydderet, oksebuljongen og kjøttbollene. Strø den revne osten over, og stek kjøttbollene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gjennomvarme.

3 **Pasta:** Tilbered ønsket mengde av pastaen som anvist på pakken.

4 **Ruccola- og eplesalat:** Skyll ruccolaen og eplet. Kutt eplet i terninger. Ha grønnsakene i en serveringsskål, og topp med litt olivenolje.

5 Buon appetito!