



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



40 MIN. TILBEREDNING

# Italienske kødboller i cremet sauce med pasta

## Det skal du bruge

*\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

1/3 stk hvidløg solo  
300 (450)\* g hakket oksekød  
1/2 tsk paprika  
250 g pasta hvid  
1/2 stk løg  
125 g champignoner  
1/2 terning bouillon okse  
1 spsk tomatpuré  
1 1/2 tsk sennep  
3/4 dl creme fraiche  
1 drys kruspersille

## Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt, Smør

## Fremgangsmåde

- 1 Pil og pres 1/3 hvidløg. Bland det med det hakkede kød, salt og peber i en skål.
- 2 Bland 2 spsk mel, 1/2 tsk paprika og peber i en plastpose. Form kødet til kødboller med en teske og læg dem i posen med det krydrede mel. Ryst posen godt, så melet fordeles godt på kødbollerne.
- 3 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.
- 4 Kog 250 g pasta i rigeligt letsaltet vand i 10 min.
- 5 Pil 1/2 løg og skær i tynde skiver. Skyl og halvér champignonerne. Smelt 10 g smør på panden, kom løg på og steg til de er bløde. Kom champignonerne i og lad dem stege med ca. 2 min. Kog 1 1/2 dl vand og opløs 1/2 bouillonterning.
- 6 Tilsæt 1 spsk tomatpuré, 1 1/2 tsk sennep og 1 1/2 dl bouillon til svampene. Bland det godt sammen og kom kødbollerne tilbage på panden.
- 7 Bring forsigtigt blandingen i kog og lad den simre i 5 min. Rør af og til i sauce. Rør 3/4 dl creme fraiche i sauce og sørg for at den ikke koger for voldsomt. Smag til med salt og peber.
- 8 Skyl og hak persille fint. Drys retten med persille og servér rygende varm med pasta til.

## Allergener

Gluten, Mælk, Sennep, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	4.082 kJ / 976 kcal (4.599 kJ / 1.099 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	39,2 (46,5)* g
heraf mættede fedtsyrer	14,2 (16,3)* g
Kulhydrat	105,6 g
heraf sukkerarter	9,8 g
Protein	50,1 (64,6)* g
Salt	3,0 (3,1)* g
Kostfibre	6,9 g