



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 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
200 g pasta hvid
1/2 stk løg
125 g champignoner
1/2 pose bouillon, okse
1 spsk tomatpuré
1 1/2 tsk sennep
3/4 dl creme frisk
1 drys kruspersille

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1 Pil og pres hvidløg. Bland det med det hakkede kød, salt og peber i en skål.
- 2 Bland 2 spsk mel, paprika og lidt 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 pasta i rigeligt letsaltet vand i 10 min.
- 5 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 stege med ca. 2 min. Opløs bouillon i 1 1/2 dl kogende vand.
- 6 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 sauce.
- 7 Rør creme frisk i sauce og sørg for at den ikke koger for voldsomt. Smag til med salt og peber.
- 8 Skyl og hak persille fint. Servér kødboller og sauce rygende varm med pasta og et drys persille.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, 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:	3.603 kj / 861 kcal (4.121 kj / 985 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	35,0 (42,2)* g
heraf mættede fedtsyrer	12,0 (14,1)* g
Kulhydrat	87,1 g
heraf sukkerarter	8,6 g
Protein	49,5 (64,1)* g
Salt	2,8 (3,0)* g
Kostfibre	6,4 g