



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Vagabondens livret

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.*

300 (450)* g hakket gris og kalv
1/2+1/2 tsk oregano
1+1 spsk rød pesto
2 stk gulerødder
3/4 stk grøn peber
200 g pasta
1/2 dåse hakkede tomater
1/2 pose grøntsagsbouillon
1/2 drys basilikum
65 g revet ost

Du skal selv have:

Mel, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2 Rør kødet med halvdelen af oregano og pesto, 2 spsk mel, 1/2 tsk salt og 1/4 tsk peber. Form farsen til ca. 14 (21)* små kødboller. Læg på en bageplade med bagepapir og bag 12 min. i ovnen.
- 3 Skræl gulerødder, rens peberfrugt og skær begge dele i små tern.
- 4 Kog pastaen i rigeligt letsaltet vand ca. 11 min. uden låg.
- 5 Bland hakkede tomater, bouillon, 3/4 dl vand, pesto, oregano, gulerod og peberfrugt i en gryde og lad det småsimre 8 min. til grøntsagerne er godt møre. Blend evt. med en stavblender.
- 6 Kom kødbollerne i saucen, når de er færdige. Smag til med salt og peber.
- 7 Kom saucen over spaghetten, drys med frisk basilikum og revet ost og servér straks.

Tips:

Frys kødet ned, hvis du ikke kan nå at lave retten senest dagen efter levering. Frisk basilikum skal opbevares udenfor køleskabet, da det ikke tåler kulde.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Nødder, Selleri

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:	3.548 kj / 848 kcal (4.088 kj / 977 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt heraf mættede fedtsyrer	27,2 (34,7)* g 10,8 (13,2)* g
Kulhydrat heraf sukkerarter	93,5 (93,9)* g 17,1 g
Protein	57,2 (72,2)* g
Salt	4,8 (5,0)* g
Kostfibre	9,8 g