



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Pasta med italienske kødboller i tomatsauce og rucola

Det skal du bruge

1½ pakke tanelli ost
½+½ fed hvidløg
⅓ pakke salvie, frisk
300 g hakket gris & kalv
½ dl letmælk
½ pose rasp
⅙ tsk chiliflager
¼+¼ pose timian/rosmarin
blanding
200 g pasta
½ stk løg
½ dåse hakkede tomater
2 pakker tomatpuré
½ pose hønsbouillon
50 g rucola salat
125 g cherrytomater

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med letsaltet vand i kog. Riv osten, pres hvidløg og hak salvie.
- 2 Bland kødet med mælk og rasp i en skål. Tilsæt chiliflager, salvie, halvdelen af osten, hvidløg og timian/rosmarin, ½ tsk salt og lidt peber. Bland det hele godt og form til ca. 4 boller pr. person.
- 3 Kog pastaen i 8-12 min. afhængig af hvor al dente du kan lide den. Smag på den undervejs i kogningen.
- 4 Hak løget fint. Varm en høj stegepande op med lidt olivenolie. Steg kødbollerne i ca. 4 min. og vend dem hyppigt. Tilsæt løg og hvidløg og steg videre i ca. 1 min. Tilsæt hakkede tomater, timian/rosmarin, tomatpuré og bouillon. Kog i ca. 8 min. under låg eller til bollerne er gennemstegt.
- 5 Bland pasta i saucen med kødboller og vend det forsigtigt rundt. Smag til med salt og peber.
- 6 Servér med resten af osten, toppet med rucola og skyllede cherrytomater ved siden af.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

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:	3.378 kj / 807 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	22,9 g
heraf mættede fedtsyrer	9,3 g
Kulhydrat	94,8 g
heraf sukkerarter	17,8 g
Protein	55,4 g
Salt	3,2 g
Kostfibre	5,5 g