



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