



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pappardelle med kryddig tomatsås, fläskfrikadeller och gremolata

Pasta

Pappardelle 180 g

Gremolata

Citron 1 st

Kruspersilja 20 g

🏠 Vitlök ½ klyfta

Frikadeller

Fläskfärs 250 g

🏠 Ströbröd ¼ dl

🏠 Mjolk ½ dl

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

Tomatsås

Gul lök 1 st

Tomat 1 st

Torkad timjan 1 tsk

Krossade tomater 1 förp

🏠 Vitlök 2 klyftor

🏠 Olivolja

🏠 Tomatpuré 1 msk

🏠 Vatten ½ dl

🏠 Sambal oelek 1 tsk

🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

🏠 Flytande honung 1 tsk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten till pastakoket i punkt 6.
3. **Gremolata:** Tvätta citronen i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och lägg i en skål. Finhacka kruspersilja och vitlök och blanda ner i skålen med citronskal. Klyfta den använda citronen och lägg åt sidan till servering.
4. **Frikadeller:** Blanda ströbröd, mjolk, salt och svartpeppar i en bunke. Blanda ner fläskfärs i bunken. Forma färsen till ca 8 köttbullar och lägg i en smord ugnform. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills frikadellerna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
5. **Tomatsås:** Finhacka gul lök och vitlök. Tärna tomat. Hetta upp lite olivolja i en traktörpanna eller rymlig stekpanna. Fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt torkad timjan, tomatpuré och tärnad tomat. Låt fräsa ytterligare ca 1 min. Tillsätt krossade tomater, vatten, sambal oelek, smulad kycklingbuljong och flytande honung. Låt såsen sjuda på låg värme ca 10 min.
6. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
7. Blanda ner frikadellerna och eventuell köttsaft som samlats i formen i tomatsåsen och blanda runt. Smaka av med salt.
8. Servera nykokt pappardelle med frikadeller i tomatsås, citronklyfta och gremolata.