



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Italienska köttbullar i tomatsås med pasta och parmesan

Italienska köttbullar

Blandfärs 250 g
Riven parmesan 15 g
Torkad oregano ½ tsk
Torkad salvia ½ tsk
Chili flakes 1 krm
🏠 Ströbröd 2 msk
🏠 Mjök 4 msk
🏠 Vitlök ½-1 klyfta
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar 2 krm

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
Krossade tomater ½ förp
Torkad oregano 1 tsk
Torkad timjan ½ tsk
🏠 Olivolja
🏠 Vitlök ½-1 klyfta
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Tillbehör

Linguine 200 g
Cocktailtomater 250 g
Ruccola 30 g
Riven parmesan 15 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Italienska köttbullar:** Blanda ströbröd och mjök i en bunke. Tillsätt riven parmesan, pressad vitlök, torkad oregano, torkad salvia, chili flakes, salt, lite nymald svartpeppar och blandfärs. Blanda väl och forma färsen till ca 8 köttbullar.
3. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
4. **Tomatsås:** Hacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna eller stekgryta och stek köttbullarna runt om ca 4 min. Tillsätt lök och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 1 min.
5. Tillsätt krossade tomater till pannan med köttbullar. Rör ner tomatpuré, torkad oregano, torkad timjan, vatten och smulad kycklingbuljong. Sjud under lock ca 7 min, tills köttbullarna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. Blanda ner avhållad pasta i pannan med sås och köttbullar. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera italienska köttbullar i tomatsås med nykokt pasta och cocktailtomater. Toppa med ruccola och riven parmesan.