



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Albondigas med mandel, tomatsås och rostade rotfrukter

## Rostade rotfrukter

Potatis 400 g  
Morötter 300 g  
Bladpersilja 10 g  
🏠 Bakplåtspapper 1 st  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Svartpeppar

## Tomatsås med mandel

Bananschalottenlök ½ st  
Krossade tomater ½ förp  
Torkad oregano 1 tsk  
Mandelspån 25 g  
🏠 Vitlök 1 klyfta  
🏠 Olivolja ½ msk  
🏠 Tomatpuré ½ msk  
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk  
🏠 Vatten 1 dl  
🏠 Flytande honung ½ tsk  
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning  
🏠 Svartpeppar

## Albondigas

Bladpersilja 10 g  
Bananschalottenlök ½ st  
Nötfärs 250 g  
Paprikapulver ½ msk  
Torkad oregano 1 tsk  
🏠 Sambal oelek ½ tsk  
🏠 Vitlök ½ klyfta  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Ströbröd ¼ dl  
🏠 Mjolk ½ dl  
🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade rotfrukter:** Klyfta potatis och morötter. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar och fått fin färg.
3. **Tomatsås med mandel:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt tomatpuré, rödvinvinäger, krossade tomater, vatten, flytande honung, smulad kycklingbuljong, nymald svartpeppar och torkad oregano. Koka ca 5 min.
4. **Albondigas:** Finstrimla bladpersilja. Finhacka bananschalottenlök och lägg i en bunke. Blanda ner nötfärs, sambal oelek, pressad vitlök, salt, nymald svartpeppar, paprikapulver, torkad oregano, ströbröd, mjölk och persilja. Forma till 8-10 köttbullar.
5. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn köttbullarna ca 2 min. Häll tomatsåsen över stekpannan och sjud under lock (se tips) ca 10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. Grovhacka resten av bladpersiljan och blanda med de rostade rotfrukterna. Strö mandelspån över stekpannan. Servera albondigas i tomatsås med mandel och rostade rotfrukter.

**TIPS!** Har du inget lock till stekpannan går det bra att använda lite aluminiumfolie istället.