



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttbullar i tomatsås med linguine

Tomatsås

- Gul lök 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Krossade tomater 1 förp
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Tomatpuré 2 msk
- 🏠 Vatten 1 dl
- 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
- 🏠 Socker 1 tsk

Köttbullar

- Paprikapulver ½ tsk
- Torkad oregano 1 tsk
- Malen kanel 1 krm
- Nötfärs 250 g
- 🏠 Tomatpuré 1 msk
- 🏠 Salt ½ tsk

Till servering

- Linguine 200 g
- Morot 1 st
- Röd paprika 1 st
- Ruccola 30 g

1. Koka upp en stor kastrull med lättsaltat vatten till pastakoket i steg 5.
2. **Tomatsås:** Finhacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Tillsätt löken, pressad vitlök och tomatpuré. Fräs på medelvärme ca 2 min. Tillsätt krossade tomater, vatten, smulad kycklingbuljong och socker. Sjud ca 10 min under lock.
3. **Köttbullar:** Rör ihop tomatpuré, paprikapulver, torkad oregano, salt, malen kanel och nötfärs i en bunke. Forma till ca 8 köttbullar.
4. Lägg ner köttbullarna i tomatsåsen och låt sjuda ca 12 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
5. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
6. Skala och dela morot i stavar. Skiva röd paprika. Lägg alla grönsaker i skålar (se tips!).
7. Servera köttbullar i tomatsås med nykokt pasta och grönsaker.

TIPS! Tärna paprikan och vänd ner den i pastan innan servering!