



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tagliatelle med kryddig tomatsås, fläskfrikadeller och gremolata

Pasta

Tagliatelle 200 g

Gremolata

Citron 1 st
Bladpersilja 20 g
Vitlök ½ klyfta

Frikadeller

Fläskfärs 250 g
🏠 Ströbröd ¼ dl
🏠 Mjök ½ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Tomatsås

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Tomat 2 st
Torkad timjan 2 tsk
Krossade tomater 1 förp
🏠 Olivolja
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Socker 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 bladpersilja och vitlök och blanda ner i skålen med citronskal. Klyfta den använda citronen och lägg åt sidan till servering.
4. **Frikadeller:** Blanda ströbröd, mjök, 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 kötsaft som samlats i formen i tomatsåsen och blanda runt. Smaka av med salt.
8. Servera nykokt tagliatelle med frikadeller i tomatsås, citrunklyfta och gremolata.