



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttbullar i tomatsås med mezze maniche, cocktailtomater och ruccola

Tomatsås

Bananschalottenlök ½ st
Vitlök 1 klyfta
Krossade tomater 1 förp
🏠 Olivolja
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Svartpeppar

Köttbullar

Bananschalottenlök ½ st
Nötfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Ströbröd 2 msk
🏠 Mjöl 3 msk
🏠 Olivolja

Tomat - och sellerisallad

Cocktailtomater 250 g
Selleristjälk 1 st
Ruccola 30 g
🏠 Olivolja 2 tsk
🏠 Vitvinvinäger 1 tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 5.
2. **Tomatsås:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt rödvinvinäger, krossade tomater, socker, smulad kycklingbuljong och nymald svartpeppar. Koka ca 5 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
3. **Köttbullar:** Finhacka bananschalottenlök och lägg i en bunke. Blanda ner nötfärs, sambal oelek, pressad vitlök, salt, nymald svartpeppar, ströbröd och mjöl. Forma till 8-10 köttbullar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn köttbullarna ca 2 min.
4. Häll tomatsåsen över köttbullarna och sjud under lock (se tips) ca 10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Var försiktig när du håller på tomatsåsen, det kan stänka när både stekpanna och sås är varmt.
5. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
6. **Tomat - och sellerisallad:** Halvera cocktailtomater och strimla selleristjälk, lägg allt i en skål. Blanda ner olivolja, vitvinvinäger, salt och nymald svartpeppar i skålen. Grovhacka ruccola. Blanda ner ruccola vid servering.
7. Servera köttbullar i tomatsås med mezze maniche och tomat - och sellerisallad.

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