



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  
Chili flakes 1 krm  
🏠 Olivolja  
🏠 Tomatpuré 1 msk  
🏠 Vatten ½ dl  
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning  
🏠 Socker 1 tsk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pasta:** 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, chili flakes (efter smak), smulad kycklingbuljong och flytande honung. Låt såsen sjuda på låg värme ca 10 min.
6. **Pasta:** Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
7. Blanda ner frikadellerna och eventuell köttsaft som samlats i formen i tomatsåsen och blanda runt. Smaka av med salt.
8. Servera nykokt tagliatelle med frikadeller i tomatsås, citronklyfta och gremolata.