



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Salsicciafrikadeller i tomatsås med pasta och broccoli

### Pasta

Linguine 200 g

### Salsicciafrikadeller i tomatsås

Broccoli 1 st

Gul lök 1 st

Salsicciafärs 200 g

Krossade tomater 1 förp

Peppar- och fänkålmix 1 förp

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Socker 2 krm

🏠 Vatten 1 dl

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelse:** Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Skiva gul lök. Forma salsicciafärsen till små köttbullar.
3. **Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Koka med broccolin de sista 2 min. Spara ca 1 dl pastavatten när du häller av pastan.
4. **Salsicciafrikadeller i tomatsås:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och stek salsicciafrikadellerna ca 2 min. Tillsätt löken och stek ytterligare ca 1 min. Tillsätt krossade tomater, vatten, peppar- och fänkålmix, salt och socker. Sjud ca 7 min, tills salsiccian är helt genomkokt.
5. Blanda ihop pasta och salsicciafrikadeller i tomatsås, späd eventuellt med lite pastavatten om såsen känns för tjock. Servera direkt!