



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med kryddig tomatsås, fläskfrikadeller och gremolata

Pasta

Linguine 200 g

Gremolata

Citron 1 st
Bladpersilja 20 g
Vitlök ½ klyfta

Frikadeller

Ströbröd ½ förp
● Mjök ½ dl
● Salt ½ tsk
Fläskfärs 250 g

Tomatsås

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Tomat 2 st
Torkad timjan 1 förp
Tomatpuré ½ förp
Krossade tomater 1 förp
● Vatten ½ dl
Chili flakes 1 krm
Kycklingbuljong ½ påse

Att ha hemma ●

Mjök, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pasta:** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten till pastakoket i steg 6.
3. **Gremolata:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet, lägg i en skål. Finhacka bladpersilja och vitlök och blanda ner i skålen. Klyfta den använda citronen till servering.
4. **Frikadeller:** Blanda ströbröd, mjök, salt och svartpeppar i en bunke. Blanda ner fläskfärs. Forma färsen till ca 8 köttbullar och lägg i en smord ugnform. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills frikadellerna är helt genomstekta.
5. **Tomatsås:** Finhacka gul lök och vitlök. Tärna tomat. Hetta upp lite olivolja i en 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) och kycklingbuljong. Låt såsen sjuda på låg värme ca 10 min.
6. **Pasta:** Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
7. Blanda ner frikadellerna i tomatsåsen och blanda runt. Smaka av med salt.
8. Servera nykokt linguine med frikadeller i tomatsås, citronklyfta och gremolata.