



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttbullar i tomatsås med mezze maniche, mandel och ruccola

Tomatsås

Bananschalottenlök ½ st
 Vitlök 2 klyftor
 Krossade tomater 1 förp
 Kycklingbuljong ½ påse
 🏠 Olivolja
 🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
 🏠 Socker ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Köttbullar

Bananschalottenlök ½ st
 Nötfärs 250 g
 Vitlök 1 klyfta
 Ströbröd ½ förp
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Mjök 3 msk
 🏠 Olivolja

Zucchini- och mandelsallad

Zucchini 1 st
 Ruccola 30 g
 Mandelspån 25 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Svartpeppar

Pasta

Mezze maniche rigate
 200 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat 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, 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, pressad vitlök, salt, nymald svartpeppar, ströbröd och mjök. 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. **Zucchini- och mandelsallad:** Tärna zucchini (ca 2x2 cm) och lägg i en skål. Blanda ner lite olivolja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar i skålen. Grovhacka ruccola. Blanda ner ruccola och mandelspån vid servering.
7. Servera köttbullar i tomatsås med mezze maniche och zucchini- och mandelsallad.

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