



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus med linguine og frisk eplesalat

Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus

350 g kjøttdeig
1 pakke kryddermiks
m/ingefær, muskat og
allehånde
1 boks hakkede tomater
1 pakke basilikum og
oregano
1 pakke oksebuljong
🏠 1 stk egg
🏠 ½ dl melk
🏠 ½ ts salt

Linguine

200 g pasta

Eplesalat

1 stk hjertesalat
1 stk grønt eple

🏠 olje
🏠 olivenolje
🏠 pepper

- 1 Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus:** Bland kjøttdeigen sammen med 1 egg, ½ dl melk, kryddermiksen, ½ ts salt og litt pepper i en bolle. Form deigen til små kjøttboller.
- 2 Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 3 Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i omtrent 5 minutter, til de har fått litt farge. Hell over de hakkede tomatene, og tilsett basilikum- og oreganokrydderet og oksebuljongen. Kok opp, og smak til med salt og pepper. La det hele koke i omtrent 10 minutter, til kjøttbollene er gjennomkokte, og til resten av retten er ferdig.
- 4 Eplesalat:** Kutt enden av hjertesalaten, skyll salatbladene i kaldt vann, og kutt dem i strimler. Skyll og kutt eplet i terninger. Bland grønnsakene sammen i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje og litt salt og pepper.
- 5** Buon appetito!

Tips fra kokken: Ha kjøttbollene og tomatsausen over i en ildfast form, topp med gulost eller parmesan, og gratiner det i ovnen i 5–10 minutter.