



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinerte kjøttboller i tomatsaus med pasta casarecce og grønn salat

Pasta casarecce

200 g pasta

Gratinerte kjøttboller

1 boks hakkede tomater

1 pakke basilikum og oregano

1 pakke hønsebuljong

300 g salsicciadeig

100 g revet ost

Salat

1 stk hjertesalat

1 stk rød paprika

Basisvarer

🏠 olivenolje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 sukker

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 3 **Gratinerte kjøttboller:** Ha de hakkede tomatene, basilikum- og oreganokrydderet og hønsebuljongen i en kjele. Kok opp, og smak til med salt, pepper og sukker.
- 4 **Gratinerte kjøttboller, fortsettelse:** Ha kaldt vann på hendene, og form små kjøttboller av kjøttdeigen. Fordel kjøttbollene i en ildfast form, og hell over tomatsausen. Topp med den revne mozzarellaen. Stek kjøttbollene midt i ovnen i 15 minutter, eller til kjøttbollene er gjennomvarme, og osten er gyllen.
- 5 **Salat:** Kutt enden av salaten, og skyll salatbladene i kaldt vann. Kutt bladene i grove biter. Skyll og kutt paprikaen i terninger. Ha grønnsakene i en serveringsskål, og bland inn litt olivenolje, salt og pepper.
- 6 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Topp retten med fersk basilikum for ekstra god smak.