



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Chorizokjøttboller i tomatsaus med urter og linguine, servert med ruccola og Grana Padano

## Linguine

200 g pasta

## Tomatsaus

1 stk sjalottløk

½-1 stk hvitløksfedd

1 stk gul paprika

350 ml moste tomater

1 pakke oregano

## Chorizokjøttboller

300 g chorizodeig

## Tilbehør

1 stk Grana Padano

50 g ruccola

- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 sukker

- 1 Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Tomatsaus:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i store terninger.
- 3 Tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken, hvitløken og paprikaen i 2–3 minutter. Tilsett de moste tomatene og oreganokrydderet, og la det hele koke i 5–6 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.
- 4 Chorizokjøttboller:** Formsmå kjøttboller av chorizodeigen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 1–2 minutter på alle sider, til de har en jevn stekeskorpe. Ha kjøttbollene over i tomatsausen, og la dem småkoke på lav varme i 2–3 minutter.
- 5 Tilbehør:** Skyll ruccolaen i kaldt vann, og ha den i en serveringsskål. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Topp retten med ruccolaen og osten ved servering.

**Tips fra kokken:** Ha delte cherrytomater og ristede pinjekjerner i ruccolasalaten.