



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinerte kjøtt- og grønnsakskjøttboller i tomatsaus med linguine og ruccola- og eplesalat

Gratinerte kjøttboller i tomatsaus

400 ml hakkede tomater
1 pakke oregano
1 pakke oksebuljong
360 g kjøttboller med grønnsaker
50–100 g revet ost

Pasta

200 g linguine

Ruccola- og eplesalat

50 g ruccola
1 stk rødt eple

🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader.
- 2 **Gratinerte kjøttboller i tomatsaus:** Hell de hakkede tomaterne over i en ildfast form, og rør inn oreganokrydderet, oksebuljongen og kjøttbollene. Strø den revne osten over, og stek kjøttbollene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gjennomvarme.
- 3 **Pasta:** Tilbered ønsket mengde av pastaen som anvist på pakken.
- 4 **Ruccola- og eplesalat:** Skyll ruccolaen og eplet. Kutt eplet i terninger. Ha grønnsakene i en serveringsskål, og topp med litt olivenolje.
- 5 Buon appetito!