



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 014_2

Gratinerte vegetarboller i tomatsaus med pasta casarecce og salat

Pasta casarecce

200 g pasta

Gratinerte vegetarboller

½-1 flaske moste tomater
1 pakke oregano
1 pakke grønnsaksbuljong
280 g favarittboller
1 pakke revet Grande Premium

Salat

1 stk hjertesalat
1 pakke cherrytomater
1 stk sjalottløk

Basisvarer

salt ^B
pepper ^B
sukker ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
3. **Gratinerte vegetarboller:** Ha de moste tomatene, oreganokrydderet og grønnsaksbuljongen i en kjele. Kok opp, og smak til med salt, pepper og sukker.
4. **Gratinerte vegetarboller, fortsettelse:** Fordel vegetarbollene i en smurt ildfast form, og hell over tomatsausen. Topp med den revne osten. Stek vegetarbollene midt i ovnen i 15 minutter, eller til bollene 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 del cherrytomatene i to. Skrell løken og kutt den i tynne skiver. Ha grønnsakene i en serveringsskål, og bland inn litt olivenolje, salt og pepper.
6. Vel bekomme!



TIPS!

Skyll den ferdigkokte pastaen i kaldt vann og vend den sammen med salaten.