

Kjøttboller i tomatsaus



Prøv våre deilige italienske kjøttboller med spansk tapas-tilbehør som aioli, ovnsbakte poteter, salat, spekeskinke og manchego.

1

Ovnsbakte poteter

Del poteter i båter og legg i en ildfast form. Ha over olje og smør, sitronsaft og salt og pepper. Stek i ovnen i ca 45 min på 200 grader.

2

Hjemmelaget Aioli

Lag aioli fra bunnen av eller kjøp en god ferdig i butikk hvis du ønsker det.

Visp eggeplommer med salt til de er lyse og tykke. Bruk en hurtigmikser. Bland inn sennep, og hvitløk og halvparten av sitronsaften. Spe forsiktig inn oljen mens du visper. Start med en t-skje og øk etter hvert. Smak til med resten av sitronsaften.

3

Lag tomatsausen

Finhakk løk og hvitløk. Surr det mykt i en gryte med litt olivenolje. Ha i krydder og la det stekes med noen minutter. Ha i tomater på boks, tomatpure og rødvin. La det koke opp og tilsett sukker, salt og pepper. La de koke på lav varme i minst 20 min. 5 minutter før servering har du i kjøttbollene og lar de koke med så de blir varme.

Server tapas bollene med aioli, ovnsbakte potetbåter, salat, manchego ost, spekeskinke og litt brød.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Til tomatsaus

Gilde "Slakterens beste kjøttboller"	1 pakke
Gul løk	1 stk
Hvitløk	4 fedd
Olivenolje	2 ss
Paprikapulver	0,5 ss
Kajennepepper	1 klype
Hermetiserte tomater	1 boks
Tomatpurè	3 ss
Rødvin	1 dl
Hvitt sukker	0,5 ts

Ovnsbakte poteter

Poteter	8 stk
Sitron (saften)	0,5 stk
Olje	4 ss
Smør	2 ss
Salt & Pepper	

Aioli

Eggeplomme	4 stk
Sitronsaft	1 ss
Dijonsennep	1 ts
Finhakket hvitløksfedd	2 stk
Olje	4 dl
Salt & Pepper	

God ved siden av

Manchego	150 g
Spekeskinke	80 g
Salat	100 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg
- Sennep