

Pasta med kjøttboller og tomatsaus



En klassisk pastarett med kjøttboller fra den norske bonden! perfekt til hverdags.

1

Begynn med å lage urtesmør

Lag urtesmør. Bland romstemperert smør med finhakket hvitløk og urter og la smakene sette seg mens du forbreder retsen av middagen.

2

Kok opp pasta og bland med pastasaus

Kok pasta etter pakningsbeskrivelsen og hell over et glass med favoritt-pastasausen din. Stek kjøttbollene i litt smør eller olje.

3

servér

Servér spaghetti med kjøttboller, smuldret chevre og grovhakket rosmarin – landbrød med urtesmør
setter prikken over i'en!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttboller	1 pk
Pasta, tørr	1 pk
Tomatsaus	1 glass
Landbrød	1 stk
Romtemperert smør	4 ss
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	2 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Chevre	1 stk
Rosmarin	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose