

Spagetti med italienske kjøttboller og tomatsaus



Vi har laget våre beste kjøttboller noensinne! Grovkverna og krydra til perfektjon.

1

Slik gjør du

Begynn med å lage tomatsaus. Finhakk løk, hvitløk og chili, og stek det mykt i olivenolje. Ha i resten av ingrediensene og la sausen småkoke i 20 minutter.

2

Lag spaghetti

Kok spaghetti som anvist på pakken.

3

Stek kjøttbollene

Stek kjøttbollene i litt nøytral olje, eller legg de i tomatsausen i noen minutter til de er gjennomvarme.

4

Servér

Server spaghetti med tomatsaus og kjøttboller med fersk basilikum, revet parmesan og et dryss pepper.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttboller	500 g
Spagetti	400 g
Hvitløksfedd	2 stk
Gul løk	1 stk
Rød Chili	0,5 stk
Olivenolje	3 ss
Oregano	1 ts
Hermetiserte tomater	1 boks (400g)
Tomatpurè	2 ss
Rødvinseddik	1 ss
Salt	
Hvitt sukker	0,5 ts

Allergener