

**Oppskrift**

# **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 spagetti

Kok spagetti 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 spagetti 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)

**Du trenger**

Tomatpurè	2 ss
Rødvinseddik	1 ss
Salt	
Hvitt sukker	0,5 ts

**Allergener**