



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Örtkryddade köttbullar i tomatsås med linguine och ruccola.

Pasta

Linguine 200 g

Tomatsås

Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré ½ förp
● Vatten ½ dl
Krossade tomater 1 förp
Kycklingbuljong ½ påse
● Socker 1 tsk

Köttbullar

Ströbröd ½ förp
● Mjöl 3 msk
● Salt ½ tsk
Örtmix ½ förp
Nötfärs 250 g

Tomat- och ruccolasallad

Cocktailtomater 250 g
Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Mjöl, Olivolja, Salt,
Socker, Svartpeppar,
Vatten

1. Koka upp en stor kastrull med lattsaltat vatten till pastakoket i steg 5.
2. **Tomatsås:** Finhacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner vatten, krossade tomater, kycklingbuljong och socker. Sjud på låg värme medans ni gör köttbullarna, ca 10 min.
3. **Köttbullar:** Blanda ströbröd, mjöl, salt och örtmix i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma färsen till ca 8 köttbullar.
4. Lägg ner köttbullarna i tomatsåsen och låt sjuda under lock ca 12 min, tills de är helt genomstekta. Vänd på köttbullarna efter halva tiden.
5. **Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
6. **Tomat- och ruccolasallad:** Halvera cocktailtomater. Lägg i en skål tillsammans med ruccola. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
7. Servera köttbullar i tomatsås med nykokt pasta och tomat- och ruccolasallad.