



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Chorizoboller i kremet tomatsaus med smeltet ost, bakt squash og potetmos

Potetmos

350 g poteter

1 dl melk* ^B

1 ss smør* ^B

Bakte grønnsaker

½–1 stk grønn squash

½–1 stk rød paprika

Chorizoboller i tomatsaus

275 g chorizodeig

1 stk gul løk

1 pakke tomatpuré

½ pakke hønsebuljong

½–1 pakke chiliflak

½ pakke kokestabil matfløte

50 g revet ost

2 dl vann ^B

1 ss hvetemel* ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Potetmos:** Skyll eller skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Bakte grønnsaker:** Skyll og kutt squashen og paprikaen i skiver. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek grønnsaken i ovnen i omtrent 20 minutter.

4. **Chorizoboller i tomatsaus:** Form chorizodeigen til små kjøttboller. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek bollene i omtrent 3 minutter, og ha dem over på en tallerken.

5. **Chorizoboller i tomatsaus, fortsettelse:** Skrell og finhakk løken. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme. Ha i litt olje, og stek løken i omtrent 2 minutter. Rør inn 1 ss hvetemel og tomatpuréen, og la det steke videre i ett minutt, under omrøring. Tilsett hønsebuljongen, fløten og 2 dl vann, og kok opp under omrøring. Smak til med ønsket mengde av chiliflakene. Ha kjøttbollene tilbake i pannen og strø over osten. Ha på lokk og la det småkoke på lav varme i omtrent 7 minutter, til kjøttbollene er gjennomstekte og osten har smeltet.

6. **Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 2 dl melk, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.



TIPS!

Bollene kan også gratineres i en ildfast form i ovnen. Om skaffet på stekepannen er ildfast, kan du sette hele stekepannen i ovnen.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernærslignende alternativ