



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ostegratinerte kjøtt- og grønnsaksboller i tomatsaus med pasta og grønn salat

Kjøttboller i tomatsaus

340 g kjøttboller med grønnsaker
2 pakker tomatsaus
1 pakke revet Grande Premium
1 dl vann ^B

Pasta

200 g casarecce

Grønn salat

150 g strimlet kålsalat
1 pakke balsamicovinaigrette

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Kjøttboller i tomatsaus:** Ha kjøttbollene i en ildfast form, og vend inn tomatsausen og 1 dl vann. Dryss over den revne osten, og stek kjøttbollene i ovnen i 12–15 minutter.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Grønn salat:** Ha kålsalaten i en salatbolle. Server balsamicovinaigretten til retten.



TIPS!

Stek gjerne kjøttbollene i en stekepanne i 2 minutter før du har dem i den ildfaste formen.