



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Albondigas med chorizo og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk løg
1+1 fed hvidløg
1 stk rød peber
½ pk bredbladet persille
35 g chorizo-pølse
300 g hakket oksekød
1 stk æg
¼+½ dl hvidvin cooking wine
1+1 tsk røget paprika
1+1 tsk paprika
1 dåse hakkede tomater
½ pose timian/rosmarin
blanding

Det skal du have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
sukker ^b
mel* ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Grønt:** Pil løg og hvidløg. Pres hvidløg og hak løg fint. Skyl persille og hak det groft. Fjern kerner fra peberfrugt og skær i mindre tern.
- 3. Kødboller:** Hak chorizoen meget fint. Bland oksekødet med lidt salt og peber og rør det sejt. Tilsæt 1 spsk mel, æg, chorizo, ¼ dl hvidvin og halvdelen af hvidløg, løg, røget paprika og paprika. Rør det godt sammen og lav boller på størrelse med en femkrone. Varm en stegepande med lidt olivenolie og steg bollerne i ca. 5 min. Vend dem undervejs. Tag dem op på en tallerken.
- 4. Tomatsauce:** Kom lidt mere olivenolie på den samme pande. Steg resten af løg, hvidløg og peberfrugt et par min. uden det tager farve. Kom hvidvin ved og kog ned til det halve. Tilsæt tomater, begge slags paprika og timian/rosmarin og smag til med salt, peber og lidt sukker. Lad det simre 5 min. Kom kødbollerne i og kog videre under låg i 5-7 min.
- 5. Anret:** Drys persille over kødbollerne og servér med ris.