



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Albóndigas con patatas bravas – Kødboller i tomatsauce med ovnbagte kartofler og grøn salat

## Patatas bravas - Paprikakartofler

400 g kartofler, medium  
1 pose oregano  
½ pose paprika  
½ pose aioli  
½ tsk salt <sup>b</sup>

## Albóndigas - Spanke kødboller

35 g chorizo-pølse  
1 stk æg  
½ pk panko  
300 g hakket gris & kalv

## Tomatsauce

½ stk rødløg  
1 fed hvidløg  
1 stk rød peber  
1 dåse hakkede tomater  
½ pose hønsebouillon

## Grøn salat

½ stk rødløg  
½ stk citron  
50 g salatmix napolitana  
1 pose oliven  
½ pk croutoner  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Det skal du selv bruge

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Patatas bravas - Paprikakartofler:** Skær kartoflerne i lige store stykker. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend i lidt olie. Steg kartoflerne i ovnen ca. 25 min. til de er møre. Bland oregano, paprika og salt og krydr kartoflerne med krydderiblandingen ved servering.
3. **Albóndigas - Spanke kødboller:** Hak chorizo fint. Bland æg med panko i en skål. Tilsæt hakkekød og chorizo og ælt det grundigt med hænderne. Fugt hænderne med lidt vand og form dejen til ca. 5 små kødboller pr. person. Varm en stor stege/sautépande op ved middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødbollerne på alle sider ca. 3 min. ialt til de har en jævn stegeskorpe. Læg kødbollerne til side.
4. **Tomatsauce:** Hak hvidløg og rødløg fint. Skær peberfrugt i små tern. Tilsæt lidt mere olie på stegepanden og steg grøntsagerne 2-3 min. ved middelhøj varme til løgene er blanke. Tilføj tomat og bouillon og bring i kog. Kom kødboller i og lad saucen simre ca. 10 min. til kødbollerne er gennemstegte. Smag til med salt og peber.
5. **Grøn salat:** Skær resten af rødløg i tynde skiver og kom i en salatskål. Pres citronsaft over, bland med olivenolie og lad løget marinere indtil servering. Kom salat og oliven i lige inden servering og top med croutoner.
6. Kom kartoflerne på et fad og dryp aioli over. Servér sammen med albóndigas i tomatsauce og grøn salat.