



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Italienske kødboller i cremet sauce med pasta

Det skal du bruge

1 fed hvidløg
300 g hakket oksekød
½ tsk paprika
200 g pasta
½ stk løg
100 g champignoner
½ pose grøntsagsbouillon
½ pose tomatpuré
1 tsk sennep
¾ dl creme fraiche 18%
½ pk kruspersille

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
mel* ^b
olie ^b
smør* ^b

^b basisvare

- Kødboller:** Pil og pres hvidløg. Bland det med det hakkede kød, salt og peber i en skål. Form kødet til kødboller med en teske. Bland 2 spsk mel, paprika og lidt peber i en plastpose og læg kødbollerne i. Ryst posen godt, så melet fordeles godt på kødbollerne.
- Varm 1 spsk olie og 10 g smør i en stor pande.** Når det skummer steges kødbollerne ved moderat varme til de er brunede på alle sider, vend dem forsigtigt. Tag dem af panden og læg dem på et stykke køkkenrulle.
- Pasta:** Sæt pastaen over i rigeligt letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- Cremet sauce:** Pil løg og skær i tynde skiver. Skyl og halvér champignon. Smelt 10 g smør på panden, kom løg på og steg til de er bløde. Kom champignonerne i og lad dem stege med ca. 2 min. Opløs bouillon i 1½ dl kogende vand. Tilføj tomatpuré, sennep og bouillon. Bland det godt og kom kødbollerne tilbage på panden. Bring forsigtigt blandingen i kog og lad den simre i 5 min. Rør af og til i saucen. Rør creme fraiche i saucen og sørg for at den ikke koger for voldsomt. Smag til med salt og peber.
- Skyl og hak persille fint. Servér kødboller og sauce rygende varm med pasta og et drys persille.