



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Albóndigas con patatas bravas – Kjøttboller i tomatsaus med stekte poteter og grønn salat

## Stekte poteter

350 g poteter  
½–1 pakke oregano  
½–1 pakke paprikakrydder  
½–1 pakke aioli  
½ ts salt <sup>B</sup>

## Kjøttboller

1 stk egg  
½ pakke panko  
275 g chorizodeig

## Tomatsaus

½ stk rødløk  
1 stk hvitløksfedd  
1 stk rød paprika  
680 ml moste tomater  
1 pakke hønsebuljong

## Salat

½ stk rødløk  
1 stk sitron  
75 g Mamma Mia salatblanding  
½–1 pakke oliven  
1 pakke krutonger  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Stekte poteter:** Skyll og kutt potetene i jevnstore biter. Ha potetbitene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje. Stek potetene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er møre. Bland sammen ½ ts salt og ønsket mengde av oregano- og paprikakrydderet i en liten skål, og krydre potetene med krydderblendingen ved servering.
3. **Kjøttboller:** Bland egget med pankoen i en bolle, og kna inn chorizodeigen med hendene. Fukt hendene med litt vann og form deigen til små kjøttboller. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene 2–3 minutter rundt om, til de har en jevn stekeskorpe. Legg kjøttbollene over på en tallerken.
4. **Tomatsaus:** Skrell og finhakk hvitløken og halve rødløken. Skyll og kutt paprikaen i små terninger. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken, hvitløken og paprikaen i 2–3 minutter, til løken er blank. Tilsett de moste tomatene, hønsebuljongen og kjøttbollene, kok opp, og la sausen småkoke i omtrent 10 minutter. Smak til med salt og pepper.
5. **Salat:** Kutt resten av rødløken i tynne skiver, og ha dem i en salatbolle. Vend inn saften fra sitronen, og la løken marinere frem til servering. Vend så inn salaten, olivenene og 1 ss olivenolje med løken rett før servering, og topp med krutongene.
6. Ha potetene over i en skål. Klipp et lite hull i hjørnet på aioliposen, og ringle aiolien over potetene. Ha kjøttbollene og tomatsausen i en serveringsskål. Sett alt på bordet, og server retten som tapas, hvor alle plukker og tar sin egen mat.