



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus med linguine og frisk eplesalat

## Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus

½ pakke panering  
1 pakke urtemiks  
270 g kjøttdeig  
680 ml moste tomater  
1 pakke oksebuljong  
1 stk egg <sup>B</sup>  
½ ts salt <sup>B</sup>  
½ dl vann <sup>B</sup>

## Pasta

200 g linguine

## Eplesalat

1 stk hjertesalat  
½ stk grønt eple  
½ stk agurk

olje <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus:** Knekk egge i en bolle og pisk inn paneringen, halvparten av urtemiksen, ½ ts salt og ½ dl vann. La blandingen trekke i 2 minutter, og bland deretter inn kjøttdeigen. Form deigen til små kjøttboller.
- Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- Hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i omtrent 5 minutter, til de har fått litt farge. Hell over de moste tomatene, og tilsett resten av urtemiksen og oksebuljongen. Kok opp, og smak til med salt og pepper. La det hele koke i omtrent 10 minutter, til kjøttbollene er gjennomkokte, og resten av retten er ferdig.
- Eplesalat:** Kutt enden av hjertesalaten, skyll salatbladene i kaldt vann, og kutt dem i strimler. Skyll og kutt eplet og agurken i terninger. Bland grønnsakene sammen i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.