



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Gratinerte kjøtt- og grønnsakskjøttboller i tomatsaus med linguine og ruccola- og eplesalat

## Gratinerte kjøttboller i tomatsaus

400 ml hakkede tomater  
1 pakke oregano  
1 pakke oksebuljong  
340 g kjøttboller med grønnsaker  
50–100 g revet ost

## Pasta

200 g linguine

## Ruccola- og eplesalat

60 g ruccola  
1 stk rødt eple

olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Gratinerte kjøttboller i tomatsaus:** Hell de hakkede tomatene over i en ildfast form, og rør inn oreganokrydderet, oksebuljongen og kjøttbollene. Strø den revne osten over, og stek kjøttbollene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gjennomvarme.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Ruccola- og eplesalat:** Skyll ruccolaen og eplet. Kutt eplet i terninger. Ha det hele i en serveringsskål, og topp med litt olivenolje.