



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttbullar i tomatsås med mezze maniche, cocktailtomater och ruccola

Tomatsås

Gul lök ½ st
 Vitlök 1 klyfta
 Krossade tomater 1 förp
 ● Socker ½ tsk
 Kycklingbuljong ½ påse

Köttbullar

Gul lök ½ st
 Nötfärs 250 g
 Vitlök 1 klyfta
 ● Salt ½ tsk
 Ströbröd ½ förp
 ● Mjök 3 msk

Tomat - och sellerisallad

Cocktailtomater 250 g
 Selleristjälk 1 st
 ● Olivolja 2 tsk
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
 ● Salt 2 krm
 Ruccola 30 g

Pasta

Mezze maniche rigate
 200 g

Att ha hemma ●

Mjök, Olivolja, Salt,
 Socker, Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 5.
2. **Tomatsås:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt krossade tomater, socker, kycklingbuljong och nymald svartpeppar. Koka ca 5 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
3. **Köttbullar:** Finhacka gul lök och lägg i en bunke. Blanda ner nötfärs, pressad vitlök, salt, nymald svartpeppar, ströbröd och mjök. Forma till 8-10 köttbullar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn köttbullarna ca 2 min.
4. Häll tomatsåsen över köttbullarna och sjud under lock (se tips) ca 10 min, tills de är helt genomstekta. Var försiktig när du håller på tomatsåsen, det kan stänka när både stekpanna och sås är varmt.
5. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
6. **Tomat - och sellerisallad:** Halvera cocktailtomater och strimla selleristjälk, lägg allt i en skål. Blanda ner olivolja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar i skålen. Grovhacka ruccola. Blanda ner ruccola vid servering.
7. Servera köttbullar i tomatsås med mezze maniche och tomat - och sellerisallad.

TIPS! Har du inget lock till stekpannan går det bra att använda lite aluminiumfolie istället.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ