



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttbullar i tomatsås med mezze maniche, mandel och ruccola

Tomatsås

Bananschalottenlök ½ st
 Vitlök 2 klyftor
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
 Krossade tomater 1 förp
 ● Socker ½ tsk
 Kycklingbuljong ½ förp

Köttbullar

Bananschalottenlök ½ st
 Nötfärs 250 g
 Vitlök 1 klyfta
 ● Salt ½ tsk
 Ströbröd ½ förp
 ● Mjolk 3 msk

Zucchini- och mandelsallad

Zucchini 1 st
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
 ● Salt 2 krm
 Ruccola 30 g
 Mandelspån 25 g

Pasta

Mezze maniche rigate
 200 g

Att ha hemma ●

Mjolk, Olivolja, Salt,
 Socker, Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 5.
2. **Tomatsås:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt vitvinsvinäger, krossade tomater, socker, kycklingbuljong och nymald svartpeppar. Koka ca 5 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
3. **Köttbullar:** Finhacka bananschalottenlök och lägg i en bunke. Blanda ner nötfärs, pressad vitlök, salt, nymald svartpeppar, ströbröd och mjolk. 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 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. **Pasta:** Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
6. **Zucchini- och mandelsallad:** Tärna zucchini (ca 2x2 cm) och lägg i en skål. Blanda ner lite olivolja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar i skålen. Grovhacka ruccola. Blanda ner ruccola och mandelspån vid servering.
7. Servera köttbullar i tomatsås med mezze maniche och zucchini- och mandelsallad.