



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 097\_2

# Ostegratinerte kjøtt- og grønnsaksboller i tomatsaus med pasta og grønn salat

## Kjøttboller i tomatsaus

340 g kjøttboller med grønnsaker  
2 pakker tomatsaus  
1 pakke revet Grande Premium  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Pasta

200 g casarecce

## Grønn salat

150 g strimlet kålsalat  
1 pakke balsamicovinaigrette

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Kjøttboller i tomatsaus:** Ha kjøttbollene i en ildfast form, og vend inn tomatsausen og 1 dl vann. Dryss over den revne osten, og stek kjøttbollene i ovnen i 12–15 minutter.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Grønn salat:** Ha kålsalaten i en salatbolle. Server balsamicovinaigretten til retten.



## TIPS!

Stek gjerne kjøttbollene i en stekepanne i 2 minutter før du har dem i den ildfaste formen.