



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tapaskjøttboller med ovnsbakte poteter, tomatsalat og aioli

Ovnsbakte poteter

350 g poteter
1 stk rødløk
½ pakke røkt paprikakrydder

Tapaskjøttboller

275 g kjøttdeig
½ pakke røkt paprikakrydder
1 boks hakkede tomater
1 pakke urtemiks
½ ts salt ^B

Salat

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Tilbehør

½ pakke aioli

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll potetene og skrell løken, og kutt dem i båter. Fordel potetene og løken på et stekebrett med bakepapir, og vend inn halve pakken med paprikakrydderet, litt olje og salt. Stek grønnaksene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til potetene er gylne og gjennomstekte.
3. **Tapaskjøttboller:** Bland sammen kjøttdeigen, resten av paprikakrydderet og ½ ts salt i en bolle. Ha litt vann på hendene, og rull kjøttboller av deigen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Brun kjøttbollene rundt om i omtrent 5 minutter, til de er gylne. Ha de hakkede tomatene over kjøttbollene og la det småkoke i omtrent 3 minutter. Smak til sausen med salt, pepper og urtemiksen.
4. **Salat:** Kutt enden av salaten, skyll bladene i kaldt vann, og kutt dem i strimler. Skyll og kutt tomaten i båter. Ha salaten og tomaten i en serveringsskål, og bland inn litt olivenolje.
5. **Tilbehør:** Server aiolien til retten.