



Grillet meatball sub med tomatsauce, jalapeño og nektarinsalat

Meatballs

1 fed hvidløg
½ stk rødløg
300 g hakket gris & kalv
1 tsk røget paprika
½ pose rasp
1 spsk rød balsamicoeddike
1 pose tomatsauce
salt ^b
peber ^b

Nektarinsalat

1 stk nektarin
1 stk tomat
½ stk rødløg
30 g rucola
1 spsk olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

Tilbehør

½ pk basilikum, frisk
1 stk jalapeño, frisk
4 stk hotdogbrød
1 pk tanelli ost
½ pose oregano

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles.
- 2.** Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill.
- 3. Meatballs:** Riv hvidløg og løg (resten skal bruges senere) groft. Rør kødet med lidt salt og peber. Tilsæt røget paprika, rasp og balsamico og rør det godt sammen. Form farsen til ca. 6 meatballs pr. person med en teske.
- 4. Meatballs - Grill:** Steg dem på direkte varme ca. 2 min. på hver side. Flyt til indirekte varme og steg ca. 3 min. mere på hver side, gerne under låg, til de er gennemstegte. **Pande:** Varm en pande op med lidt olie. Brun dem ca. 2 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg ca. 4 min. mere på hver side. Tag bollerne af varmen og vend i tomatsauce.
- 5. Nektarinsalat:** Skær nektarin i både og grill dem ca. 1 min. på hver side. Skær tomat og løg i tern. Vend det hele med rucola, olivenolie, lidt salt og peber.
- 6. Tilbehør:** Riv basilikum i mindre stykker. Skær jalapeño i skiver. Varm hotdogbrød på grillen eller i en brødrister. Riv osten fint.
- 7. Anret:** Fyld de lune brød med meatballs og top dem med basilikum, jalapeño skiver, revet ost og oregano. Servér salaten ved siden af.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.