



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Lady & Vagabondens livret

Kødboller

300 g hakket gris & kalv
1 spsk rød pesto
½ pose oregano
2 spsk mel* ^b

Tomatsauce

1 stilk bladselleri
2 stk gulerødder
½ stk skalotteløg
1 pose tomat sauce
1 spsk rød pesto
½ pose oregano
½ pose grøntsagsbouillon
½ dl vand ^b

Servering

200 g pasta
1 pk tanelli ost
½ pk basilikum, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Kødboller:** Rør kødet med pesto, oregano (resten skal bruges senere), mel, lidt salt og peber. Form farsen til ca. 6 små kødboller pr. person. Læg dem på en bageplade med bagepapir og bag 12 min. i ovnen.
3. **Grøntsager:** Skyl og rens bladselleri. Pil skalotteløg og skræl gulerødder. Skær det hele i små tern.
4. **Spaghetti:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kom pastaen i og kog 8-11 min. efter hvor al dente du ønsker den.
5. **Tomatsauce:** Kom grøntsagerne i en gryde og bland med tomat sauce, pesto, oregano, bouillon og vand. Lad det småsimre 8 min. til grøntsagerne er godt møre. Blend evt. med en stavblender.
6. **Servering:** Kom kødbollerne i saucen, når de er færdige. Smag til med salt og peber. Fordel spaghetti i dybe tallerkner og kom tomat sauce på. Riv ost henover og pynt med frisk basilikum. **Bella Notte**



TIPS!

Frisk basilikum skal opbevares udenfor køleskabet, da det ikke tåler kulde.

* Du kan udskifte inoedriensen med et alleraivenliat alternativ