



Italienska köttbullar

Kock: **I min syrras kök** Tid: **45 min** Portioner: **6-8**



Riktigt saftiga köttbullar med god smak av parmesan, oregano och basilika. De tillagas i tomatås och blandas sedan med pasta, gärna spagetti för den rätta Lady & Lufsen känslan.



INGREDIENSER

Tomatsås

- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- olja att steka i
- 3-4 plommontomater
- 1 paket (ca 400 gram) goda krossade tomater
- 0,5 msk strösocker
- 1 tsk salt
- 1 tsk torkad oregano

Köttbullar

- 1 kg blandfärs
- 1 stor gul lök

1 ägg
0,5 dl ströbröd
1-2 msk grädde
1 msk vitlöksulver
0,5 tsk nymalen svartpeppar
1 tsk torkad oregano
70-100 g finriven parmesan
1 näve nyhackad färsk basilika (frivilligt)

Pasta

500 g valfri pasta

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek lök och vitlök glansig och mjuk i olja i en kastrull. Lägg ner tomaterna och låt dem gå med och bli mjuka.
- 2** Häll i de krossade tomater. Krydda, salta och sockra. Smaka av. Låt koka ihop 10 min, smaka av igen.
- 3** Låt koka ihop 10 min, smaka av igen och känn om sätta eller sötma fattas.
- 4** Sätt ugnen på 200 grader. Häll tomatsåsen i botten av en ganska stor ugnform.
- 5** Blanda ägg, ströbröd och grädde och låt svälla en stund.
- 6** Finhacka den gula löken och stek den mjuk och glansig i olja (du kan hoppa över att steka löken och då får du en något pikantare smak på köttbullarna)
- 7** Blanda försiktigt ner färsen, löken, kryddorna, parmesanosten och basilikan i ägg och ströbrödsblandningen.
- 8** Rulla köttbullar och lägg i formen. Sätt in i ugnen. Köttbullarna är köra efter ca 20 min.
- 9** Slå på pastavatten och koka pasta. Köttbullarna är klara efter ca 20 min. Så det brukar bli bra tajming med pastan.
- 10** Servera med nyriven parmesan och gärna en tomat- och löksallad till.