KÖTT

Italienska köttbullar

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

45

Riktigt saftiga köttbullar med god smak av parmesan, oregano och basilika. De tillagas i tomatsås 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 sälta eller sötma fattas.
4. Sätt ugnen på 200 grader. Häll tomatsåsen i botten av en ganska stor ugnsform.
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 ströbrödsblaningen.
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 löksllad till.