



Italienska köttbullar i tomatsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Lite lyxigare köttbullar i tomatsås.



INGREDIENSER

Köttbullar

500 g ekologisk blandfärs
0.5 finhackad/ riven gul lök
1 ekologiskt ägg
1 dl riven parmigiano reggiano
2 pressade vitlöksklyftor
1 msk kalvfond
1 tsk torkad basilika
0.5 dl grädde
salt & svartpeppar
olja att steka i

Tomatsås

0.5 finhackad gul lök

- 2 finhackade vitlöksklyftor
- 1 msk tomatpuré
- 1 burk finkrossade tomater på burk (mutti)
- 1 tsk socker
- 1.5 grönsaksbuljongtärning (t ex kung markatta)
- svartpeppar & ev salt efter smak
- 1 dl grädde
- 1 tsk torkad oregano
- olja att steka i
- 1 paket buffelmozzarella att skiva och lägga över såsen

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop alla ingredienser till köttbullarna, smula i basilikan. Rulla köttbullarna i önskad storlek. Hetta upp en stekpanna och stek köttbullarna tills de fått en vacker färg.
- 2** Hetta upp en kastrull. Fräs lök, tomatpuré och vitlök i olja en liten stund - det ska inte få någon färg. Tillsätt resten av ingredienserna, smula i oreganon och rör runt tills allt blandat sig.
- 3** Tillsätt köttbullarna i tomatsåsen och låt detta småputtra ca 10 minuter. Skiva mozzarella och fördela över såsen. När den smält och blivit krämig är det dags att servera med en sallad och t ex pasta.