



# Älgfärsköttbullar med italienska smaker i tomatsås

Kock: **Lotta Öström** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Stora älgköttbullar som får puttra i tomatsås med italienska smaker.

## INGREDIENSER

### Tomatsås

2 stycken schalottenlök  
1 stycken vitlöksklyfta  
2 stycken burk hela tomater  
2 deciliter rödvin  
2 matsked torkad oregano, ca  
1 matsked färsk basilika, hackad  
2 matsked bladpersilja, hackad  
salt och peppar  
några basilikablاد till garnering

### Köttbullar



500 gram älgfärs  
3 matskedar ströbröd  
5 matskedar grädde  
2 matskedar riven parmesan  
1 matskedar dijonsenap  
1 matskedar färsk hackad persilja  
1 matskedar färsk hackad basilika  
salt och peppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med tomatsåsen. Hacka löken och vitlöken fint och stek den mjuk i olja. Häll på tomaterna och vinet samt oregano. Låt puttra ihop ca 20 min. Smaka av med basilika, persilja salt och svartpeppar.
- 2** Blanda ströbröd och grädde i en bunke och låt svälla en stund.
- 3** Blanda i resten av ingredienserna och forma till stora köttbullar.
- 4** Stek köttbullarna lite lätt, de behöver ej vara helt genomstekta för de blir klara då de puttrar med i tomatsåsen.
- 5** Lägg ner köttbullarna i tomatsåsen och låt puttra på svag värme några minuter. Garnera gärna med buffelmozzarella och basilika. Servera nykokt pasta till.