KÖTT

Mozzarellafyllda köttbullar med rostade tomater

Kock: **Todd English** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Listan på ingredienser kan verka skrämmande men jag lovar att varje ingrediens kommer att addera massor av smak. När köttbullarna är tillagade så låt dem gotta sig i min snabba och smakrika tomatsås i en timme för att få ännu mer smak.

Om du inte vill köpa tre olika sorters kött som i receptet så fungerar det även att ha lika delar av nöt och fläsk.

INGREDIENSER

1 dl hackad lök
4 st finhackade vitlöksklyftor
3 msk olivolja
340 g malen högrev
340 g malen fläskbog
340 g malet kalvkött
1 dl hackad persilja

0.5 tsk nymald svartpeppar
2 st ägg
2 msk torkad oregano
6.75 dl mjuka, färska brödsmulor
4 msk ketchup
3.5 dl riven parmesanost
1 tsk havssalt
1 dl färsk mozzarellaost i bitar
2 l körsbärstomater

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att förbereda köttbullarna: Värm ugnen till 190°C, tillaga lök och vitlök i olivoljan i en sauteringskastrull på medium-hög värme. Rör om ofta och efter 7 minuter eller när löken är mjuk så häll innehållet i en stor skål. Låt det svalna helt. (Ungefär 30 min)

2. Tillsätt kalvköttet och de nästa 9 ingredienserna samt 2 dl riven parmesanost i skålen med den sauterade löken. Blanda ihop blandningen med händerna. Gör köttbullarna stora, cirka 5 cm med en bit mozzarellaost i mitten. Lägg sedan köttbullarna på ett lätt oljat grillgaller på en djup ugnsform.

3. Ugnsbaka köttbullarna i den förvärmda ugnen i 25 minuter eller tills köttet inte längre är rosa. Ta ut dem från ugnen och höj värmen till 260°C.

4. Nu till de rostade tomaterna! Ingredienserna här är väldigt enkla, du behöver 1.9-2 liter körsbärstomater, 4 msk olivolja och 1 tsk havssalt. Blanda ihop tomaterna med olivolja och salt och lägg sedan ut dem i ett lager på en bakplåt.

5. Ugnsbaka tomaterna i ugnen i 15 minuter eller tills dem börjar spricka.

6. Lägg sedan upp köttbullarna i en serveringsskål, toppa med tomaterna och strö över den resterande parmesanosten.