



PASTA MED HEY PLANET KØDBOLLER

(4 personer)

INGREDIENSER

Sauce

200g løg
2g hvidløg
1dl olivenolie
2 kviste timian
1tsk oregano
800g dåse tomat (MUTTI)
5g sukker
Salt og peber

Pasta efter eget valg

Kødboller

Olie og smør til stegning
370g Buffalo-mince
65g skalotteløg
30g dagsgammelt hvidt brød uden skorpe
70g mælk
10g persille (bredbladet)
2g hvidløg
20g Parmesan (revet)
Salt og masser af sort peber

FREMGANGSMÅDE

Sauce

- Skær hvidløget i tynde skiver og friter dem let gyldne i olien
- Tilsæt hakkede løg og timian uden stilk
- Lad løgene blive bløde før tomat tilsættes
- Lad saucen simre i 30 min.
- Smag til med sukker, salt, peber og tilsæt oregano
- Sauce blendes og smages til igen

Kødboller

- Udblød det smuldrede brød i mælken
- Hak skalotteløg, persille og hvidløg meget fint – riv evt. hvidløget på et microplane
- Hak persille og riv parmesan, før det blandes med de øvrige ingredienser i Buffalo-mince
- Smag til med salt og masser af sort peber
- Steg kødbollerne i olie og smør til de er gyldne
- Læg kødbollerne i saucen og lad dem simre 10 min før servering

Server med pasta



Global Compact
Network Denmark



Restauratørernes
Garantiordning

