

Italienske kødboller

Kødboller

Oksekød.....150 g
Flæsekød.....150 g
Franskbrød.....2 skiver
Mælk.....1-2 dl
Hakket persille.....1 spsk
Revet løg.....½ stk
Hvidløg.....½ fed
Salt og peber
Æg.....½ stk
Rasp
Olie til stegning

Tomatsovs

Skalotteløg.....1 stk
Hvidløg.....½ fed
Flåede tomater.....½ ds
Koncentreret tomatpuré.....½ ds
Maizena.....½ spsk
Vand.....1 dl
Salt og peber
Merian.....½ tsk

Tilbehør

Båndnudler.....150 g
Reven parmesanost.....¼ pose

Kødboller

1. Afskorp og udblød franskbrød i mælk, og knug det meste af mælken af.
2. Bland brødet med hakket kød, persille, løg, hvidløg, salt, peber og æg.
3. Form farsen til små kødboller, og tril dem i rasp.
4. Varm rigelig olie på panden, og steg kødbollerne i olien. Vend kødbollerne, så de bliver brunet på alle sider. Steg dem ca. 7 minutter.

Tomatsovs

1. Alle ingredienserne (undtagen maizena) koges sammen i en gryde.
2. Sovsen pureres gennem en sigte.
3. Jævnes evt. med maizena udrørt i vand.

Tilbehør

1. Kog nudlerne efter anvisningen på pakken.

Anretning

1. Anret velafdryppede båndnudler i et dybt fad.
2. Fordel lidt af tomatsovsen over.
3. Læg vedafdryppede kødboller ovenpå nudlerne.
4. Fordel lidt tomatsovs over kødbollerne.
5. Server resten af tomatsovsen til retten sammen med parmesanost.

