

Oppskrift

Spagetti med italienske kjøttboller og tomatsaus



1

Finhakk løk, hvitløk og chili, og stek det mykt i olivenolje. Ha i resten av ingrediensene og la sausen småkoke i 20 minutter.

2

Kok spagetti som anvist på pakken.

3

Stek kjøttbollene i litt nøytral olje, eller legg de i tomatsausen i noen minutter til de er gjennomvarme.

4

Server spagetti med tomatsaus og kjøttboller med fersk basilikum, revet parmesan og et dryss pepper.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Italiensk Krydder 2x2,5kg Fr



Ingredienser

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Gilde kjøttboller italiensk krydder | 500 g |
| Spagetti | 400 g |
| Hvitløksfedd | 2 stk |
| Gul løk | 1 stk |
| Rød chili | 0,5 stk |
| Olivenolje | 3 ss |
| Oregano | 1 ts |
| Hermetiske tomater | 400 g |
| Tomatpuré | 2 ss |
| Rødvinseddik | 1 ss |
| Salt | |
| Sukker | 0,5 ts |