

Oppskrift

Italienske kjøttboller med tomatsalat, salsa verde og ricottakrem



1

Tomatsalat:

Del tomater og agurk i biter og ha i en bolle.

Press i hvitløk og tilsett olje, eddik, finhakket persille og en klype flaksalt. Bland godt og sett til side.

2

Salsa verde:

Ha hvitløksfedd, persille, koriander, kapers, valnøtter, saften og zest fra sitronen og olivenolje en liten kjøkkenmaskin ol og kjør til en pesto. Smak til med flaksalt.

3

Ricottakrem:

Ha ricotta i en bolle og tilsett olivenolje. Rør godt med en gaffel og smak til med salt og pepper.

4

Kjøttboller:

Stek kjøttbollene i en stekepanne med litt olivenolje til gjennomvarme.

Server med ricottakrem, tomatsalat og salsa verde.

Tips! Ricottakrem kan smaksettes med mye snadder, f. eks pesto, sitronskall og diverse urter.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Italiensk Krydder 2x2,5kg Fr



Ingredienser

Gilde Kjøttboller italiensk	500 g
-----------------------------	-------

Olje til steking	
------------------	--

Tomatsalat:

Tomater	450 g
---------	-------

Agurk	1 stk
-------	-------

Hvitløksfedd	1 stk
--------------	-------

Olivenolje	4 ss
------------	------

Rødvinseddik/sitronsaft	2 ss
-------------------------	------

Persille, finhakket	2 ss
---------------------	------

Tomatsalat:

Salsa verde:

Ricottakrem:

Til servering:

Salt

Salsa verde:

Hvitløksfedd 2 stk

Frisk persille, liten potte 1 stk

Frisk koriander eller basilikum, liten potte 1 stk

Kapers 2 ss

Valnøtter 1 dl

Sitron, saften og zesten 1 stk

Olivenolje 1 dl

Salt

Ricottakrem:

Ricotta 200 g

Olivenolje 3 ss

Salt og pepper

Til servering:

Baguette