

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 spaghetti 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 spaghetti 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