

Oppskrift

Pastina med Prior italienske kyllingkjøttboller, konfiterede cherrytomater og purre



Vask og del purre i tykke skiver. Finhakk løk og hvitløk. Legg hele cherrytomater, purre, løk og hvitløk og timian i en ildfast form. Hell over olivenolje, kraft og krydre med salt og pepper.

Forvarm ovnen til 150 °C. Dekk formen med aluminiumsfolie, og bak i ovnen i ca. 1 time, til grønnsakene er myke. Vend forsiktig inn kylling kjøttboller og smør med konfiterte grønnsaker. Hold formen varm.

2

Kok pastina etter anvisning på pakken i godt saltet vann. Hell av vannet.

3

Server pastina toppet med konfiterte grønnsaker og kyllingkjøttboller.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Kylling Italiensk 2x2,5kg Fr



Ingredienser

Purre	500 g
Gul løk	100 g
Hvitløk	20 g
Timian, eller urter etter smak	10 g
Olivenolje	1 dl
Hele cherrytomater	400 g
Lys kyllingkraft eller grønnsakskraft	3 dl
Salt og pepper	
Prior Kylling kjøttboller med italiensk krydder	600 g
Smør	50 g
Pastina	400 g