

Kødboller i tomatsauce



Ingredienser:

- 400 g hakket oksekød
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk. tørret oregano
- 1 æg
- 1 tsk. tørret timian
- 1 dl rasp
- 1-2 dl mælk
- Salt og peber
- 2-3 spsk. olivenolie

Tomatsovs:

- 1 dåse hakkede tomater
- 1 lille dåse tomatpuré
- 2 dl vand
- 1 spsk. olivenolie
- Salt og peber, efter smag
- 1 bundt persille
- 50 g revet parmesan

How to:

- Rør kødet grundigt med salt, peber, æg, timian og rasp.
- Spæd med mælken, til farsen er blød, men fast nok til at kunne formes til boller.
- Lad farsen hvile i køleskabet i 30 minutter.
- Form farsen til små boller og steg dem brune på alle sider i olie.

- **Hak løg og hvidløg og svits dem i olie i en kasserolle.**
- **Tilsæt oregano, hakkede tomater, tomatpuré og vand.**
- **Lad saucen simre uden låg i 15 minutter.**
- **Blend saucen og hæld den over kødbollerne på panden.**
- **Lad det hele simre i 10 minutter.**
- **Smag til med salt og peber og drys med hakket persille.**

Server kødbollerne i tomatsovs med kogt spaghetti og revet parmesan.