

Lady og vagabonden spaghetti



Ingredienser:

Kødboller:

- 1 løg (ca. 100 g)
- 1 fed hvidløg
- 1 lille øko citron (revet skal og saft)
- 400 g hakket oksekød
- 1 æg
- 1 spsk vand
- 1/2 tsk cayennepeber (eller anden chili efter smag)
- 1 1/2 tsk salt

Sauce:

- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk olivenolie
- 1 spsk tørret basilikum
- 2 dåser hakkede tomater
- 1/2 dl fløde
- ca. 2 tsk sukker
- 1/2 tsk cayennepeber
- Salt

How to:

1. Hak løget fint og pres hvidløget.
2. Riv skallen af citronen.
3. Rør alle ingredienser sammen og lad farsen hvile i mindst 1/2 time i køleskabet.
4. Form farsen til boller på størrelse med valnødder.

- 1. Hak løg og hvidløg fint.**
- 2. Svits dem i olie sammen med basilikum og cayennepeber i et par minutter, til løgene er klare.**
- 3. Tilsæt de hakkede tomater og lad saucen simre under låg i mindst 1/2 time.**
- 4. Tilsæt salt og sukker.**
- 5. Kom kødbollerne i saucen og skru op for varmen, til den simrer igen.**
- 6. Kog under låg, til kødbollerne flyder op til overfladen, ca. 10 minutter.**
- 7. Tilsæt fløden og smag til.**