inköpslistan.se

Av: Lotta Kruse

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Pasta, Vardag, Steka

KÖTTBULLAR I TOMATSÅS MED SMAK AV FÄNKÅL

Köttbullar som får puttra i en mustig tomatsås att servera med pasta är en favorit för mig och något som återkommer på middagsbordet i olika former.

Ingredienser

Köttbullar

500 g nötfärs
1 tsk fänkålsfrön *(krossade)*
50 g parmesan
50 g vitt bröd *(i smulor)*
2 klyftor vitlök *(finhackad)*
1/2 st citron *(rivet citronskal)*
salt
svartpeppar
olivolja

Tomatsås

1 st lök, gul
1 st fänkål
1 st morötter *(finhackad)*
olivolja
1 burk tomater, krossade
400 g vatten *(1 burk vatten)*
1 nypa strösocker

Till servering

4 port pasta tagliatelle
parmesan
1 kruka bladpersilja *(hackad)*
1/2 st citron *(rivet citronskal)*

Gör så här

1. Blanda färs, fänkålskross, parmesan, brödsmul, vitlök och citron samt salt och svartpeppar efter smak.

2. Om du vill vara säker på smaken kan du provsteka en liten bit av färsen och krydda mer om det behövs. Rulla till köttbullar.

3. Stek köttbullarna till fin färg runt om i olivolja. Lägg åt sidan.

4. Sätt på pastavatten och koka pasta enligt instruktioner på paketet.

5. Fräs gul lök, fänkål och morot i olivolja - på medelvärme under omrörning ca 10 min - i traktörpanna eller kastrull.

6. Fyll på med tomatkross och vatten (använd den tömda tomatburken för att måtta vattnet).

7. med en nypa socker och låt sedan såsen koka upp.

8. Lägg i köttbullarna och låt puttra några minuter tills de är klara.

9. Blanda i persiljan, riv över parmesan och citronskal.

10. Servera med pasta.