



KÖTT

Bolognese Meatballs

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En riktig Lady & Lufsen middag med härligt maffiga köttbullar!

Pasta bolognese är en av de vanligaste maträtterna i svenska hem och likaså köttbullar. Vad får vi då om vi korsar de båda? Något väldigt gott till fredagsmiddagen.



INGREDIENSER

- 100 gram finhackad rotselleri
- 150 gram finhackad morot
- 1 styck stor finhackad gul lök
- 6 stycken vitlöcksklyftor
- 1 deciliter mild opepprig olivolja
- 2 stycken grönsaksbuljongtärningar
- 1 tesked torkad timjan
- 1 tesked grovmald svartpeppar
- 2 deciliter kallt vatten

Tomatsås

- hälften av rot/löksteket
- 1 styck parmesanskalk

- 1-2 matskedar ljus soja
- 2 matskedar tomatpuré
- 1-2 kryddmått riven muskot
- 1 förpackning krossade tomater gärna mutti (500 g)

Köttbullar

- 500 gram finmald oxfärs
 - hälften av rot/löksteket
- 75 gram finhackad bacon
- 1 styck ägg
- 2 matskedar ströbröd
- 3 matskedar vispgrädde
- 3 matskedar olivolja till stekning
- 1 matsked smör till stekning
 - riven parmesanost
- valfri pasta

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek hackad selleri, lök och morot tillsammans med svartpeppar i 0.5 deciliter olivolja i cirka 5 minuter. Använd en gryta. Häll på 2 deciliter kallt vatten och lägg ner buljongtärningarna. Sänk till medelvärme och låt koka in tills det inte är något vatten kvar. Lägg över hälften av grönsakerna i en stekpanna och stek tillsammans med bacon i ytterligare 3 minuter.
- 2** Häll ned de krossade tomaterna, tomatpurén, muskot, soja och parmesanskalk i grytan och låt småputtra i 20 minuter. Låt baconsteket svalna lite och blanda sedan med ägg, ströbröd, grädde och oxfärs. Forma till önskad storlek och stek i en blandning av olivolja och smör tills de är färdiga. Lägg ner dem i tomatsåsen och servera med nykokt pasta och parmesanost.