KÖTT

Fetaostcreméfärsbullar med Oregano & Tomatsoppesås

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Smakrika oxfärsbullar i kanelsmakande tomatsoppesås.

Goda köttbullar med oregano och fetaostcremé som fått koka in i en mumsigt god tomatsås med hjälp av tomatsoppa. Det här är en lättlagad måltid där man får härligt höga smaker på kort tid!

30

INGREDIENSER

Köttbullarna
500 gram oxfärs
2.5 teskedar torkad oregano
1 tesked grovmald svartpeppar gärna tellicherry
2 stycken finrivna vitlöksklyftor
0.5 deciliter kallt vatten
2 matskedar olivolja till stekning
2 matskedar smör till stekning
0.5 tesked salt

Fetaostcremé
150 gram fetaost av fårmjölk
75 gram mascarpone eller neutral färskost

Tomatsoppesås
1 burk heinz tomatsoppa 400 gram
2 kryddmått mald kanel
1 tesked strösocker
2 teskedar lökpulver
1.5 matsked mild ajvar
20% av fetaostcremén

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa ihop ingredienserna till fetaostcremén och lägg undan ungefär 20% till att ha i tomatsåsen.Blanda alla ingredienser till köttbullarna och fördela färsen på 12-14 bullar.Platta ut bullen i handflatan och lägg en klick av fetaostcremén (fördela även här så det räcker till alla bullar) i mitten att färsen

och vik sedan ihop det hela och forma till en boll.Stek i olivoljan och smöret tillsammans med kanel och lökpulver i cirka 5 minuter på dryg medelvärme med jämn vändning.Häll tomatsoppan över köttbullarna och tillsätt den kvarvarande fetaostblandningen, socker och ajvar.Låt det hela koka upp och sedan sjuda vidare med omrörning av sås och bullar i cirka 3-4 minuter.Servera exempelvis med klyftpotatis, ris, cous cous, risoni eller annan pasta