



Mine yndlings kødboller med bacon og parmesan

Disse kødboller er en favorit herhjemme. De kan varieres på mange måder, men baconen og osten giver dem en rigtig god smag og gør dem svampede. Kan laves på ca. 40 min.

Ingredienser 4 personer

Kødboller

- 500 g hakket kalv/flæsk
- 3 stykker bacon i skiver
- 50 g ost revet parmesan
- 1 æg
- 1/2 dl mælk
- 2 spsk. rasp
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. peber

Tomatsovs

- 1 tsk. tørret oregano
- 1 dåse hakkede tomater
- 2 fed hvidløg
- Olie til stegning
- 1 løg
- 1/2 tsk. sukker

- 1 dl mælk
- 2 tsk salt
- 1 tsk peber

Tilbehør

- Pasta eller spaghetti
- evt. parmesan og basilikum til toppen

Fremgangsmåde

1. Put farsen i en skål og rør den sammen med 'rå'bacon skåret i små stykker, revet parmesan, æg, mælk, rasp, oregano, 1 fed presset hvidløg, salt og peber.
2. Farsen formes derefter til små boller, du kan selv vælge hvor små (det er formningen af bollerne, der tager længst tid). Lig dem klar på en tallerken.
3. Nu skal tomatsovsen klargøres. Du skræller løget og hvidløget, del evt. løget i kvarte. Kom det op i en minihakker og blend det til en tynd løg'pure'. Bland derefter oregano deri.
4. Varm en lidt olie op på panden og steg løgpureen på panden kort.
5. Derefter tilsættes dåsetomaten, salt, peber og 1 dl mælk. Varm sovsen ved middelvarme. Kom de rå kødboller ned i tomatsovsen og kog i ca. 10-15 minutter. Tag evt. en op og skær over og tjek at den ikke er rå indeni.
6. Imens kan du koge pastaen.
7. Servér evt. med friskrevet parmesan og basilikum.