



Italienska köttbullar av kalvfärs

Ingredienser 4 personer

2 st	vitt bröd, i skivor
1 dl	vatten
500 g	kalvfärs
1,5 tsk	salt
	vitpeppar, nymald
1 st	gul lök, hackad
1 st	vitlösklyfta, finhackad
1 st	ägg
1 msk	persilja, hackad
1 tsk	färsk salvia, hackad
	citronskal, av en halv citron
0,5 dl	parmesanost, riven
2 msk	smör

Tomatsås:

1 st	gul lök, hackad
2 st	vitlösklyftor, finhackade
2 msk	olivolja
375 g	passerade tomater
1 msk	strösocker
1 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar
1 tsk	basilika

Tillagning: Italienska köttbullar av kalvfärs

Örtkryddade kalvfärsbullar i tomatsås är en klassiker som inte bara uppskattas av Lady & Lufsen. Servera med kokt pappardelle, riven parmesanost, basilika och salvia.

1. **Börja med såsen:** Fräs lök och vitlök mjuk och glansig i olivoljan.
2. Tillsätt passerade tomater, strösocker, salt, peppar och basilika. Sjud såsen cirka 20 minuter.
3. **Köttbullar:** Blanda smulat bröd och vatten i en bunke. Låt stå 10 minuter. Rör ner färs, salt och peppar.
4. Tillsätt lök, vitlök, ägg, persilja, salvia, citronskal och ost. Rör färsen smidig.
5. Forma färsen till medelstora köttbullar och lägg dem på ett smörpapper. Stek köttbullarna i smör i omgångar, cirka 5 minuter. Skaka stekpannan så att det blir runda köttbullar.
6. Lägg ner köttbullarna i tomatsåsen och låt allt bli varmt. Servera med kokt pappardelle, riven parmesanost, basilika- och salviablåd.