Italienske kjøttboller
OPPSKRIFT

Italienske kjøttboller

TID	60 min
INGREDIENSER	5 gjenstander
ANTALL PERSONER	4 x

Italienske kjøttboller

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Ekstra basilikum eller Smooth (500g)
- 25 små kjøttboller (500g kjøttdeig av okse)
- 1 hakket løk
- Fersk pasta
- Fersk oregano eller basilikum

SLIK GJØR DU DET

1. Stek hakket løk i en varm panne.
2. Tilsett kjøttboller og stek det sammen med løken.
3. Hell alt over i en ildfast form.
4. Tilsett DOLMIO® Tomatsausen.
5. Stek kjøttbollene i ovnen til de er gjennomstekte (ca. 40 minutter på 150 grader).
6. Server kjøttbollene sammen med fersk pasta og topp med fersk oregano eller basilikum.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE

Biff- og potetmoussaka

Tid

90 min

Ingredienser

11 gjenstander

[Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost]

Tid

65 min

Ingredienser

9 gjenstander

[Kremet tomatsuppe]

Tid

30 min

Ingredienser

8 gjenstander



[Tradisjonell familievennlig lasagne]

Tid

50 min

Ingredienser

5 gjenstander

Source URL: *https://www.dolmio.no/oppskrift/italienske-kjøttboller*