
Kødboller i tomatsovs med capers og selleri

Det skal du bruge

- 1 pakke kødboller
- 1 pakke Thise hvidløgssmør
- 1 gl. capers små
- 1 blegselleri
- 1 pose snack gulerødder
- 1 bøtte små tomater
- 1 gl. tomatsovs Toscana

Sådan gør du

- Rist kødbollerne af i smørret ca. 3 min.
- Tilsæt blegselleri og gulerødder skåret i tynde skiver – ristes med 2 min.
- Tilsæt tomatsovs og tomater
- Lad det simre 8 min.
- Smages til med salt og peber.
- Kom capers og evt. reven parmesan på toppen.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen