
Krydret tomatsovs med kapers, oliven, basilikum og bagte kødboller med høvlet parmesan

Det skal du bruge til 4 personer

- 1 dåse Mutti tomater
- 1 bakke små tomater
- 1 dl. æblemost
- Frisk basilikum
- 1 pose høvlet parmesan
- 1 gl. kapers
- 2 spsk. sorte oliven uden sten
- 1 pose frosne middags kødboller
- 1 fed hvidløg
- 1 stk. løg

Sådan gør du

- Rist tomater løg hvidløg af.
- Tilsæt flåede tomater og kog ind
- Tilsæt kapers, oliven og friske halve tomater
- Smages til med salt og peber
- Kødboller kommes i airfryer – sprøjtes med olivenolie og høvlet parmesan kommes på toppen
- Tilberedes i ovnen ved 180 grader i 10 min.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen