

Krydret og cremet pastaret

Opskrift til 4-6 personer

Ingredienser

Kødboller

- 400 g hakket grisekød
- 1 æg
- 1 løg
- 2 cm af en frisk chili
- 1 fed hvidløg
- salt og peber

Sauce

- 1 løg
- 3-4 fed hvidløg
- 2 røde peberfrugt
- 300 g cherrytomater
- 1 frisk rød chili
- 1 god håndfuld friske krydderurter, f.eks. basilikum og timian. Du kan også bruge oregano
- 2 dåser hakket tomat
- 1/2 liter fløde
- 300 g fuldkornspasta

Tilbehør

- friske krydderurter, gerne basilikum
- parmesanost, høvlet
- ekstra salt og peber

Sådan gør du

1. Lav farsen til dine deller, ved at hakke grøntsagerne og blande det sammen i en skål
2. Form små deller og steg dem i rigeligt med olie, stil til side. De skal kun steges lidt, så de ikke helt gennemsteges. De får nemlig lov til at ligge i saucen i 10-15 minutters tid
3. Lav saucen ved at snitte dine grøntsager og svitse dem af i olie
4. Kom hakket tomat og fløde ved og kom kødbollerne i igen
5. Lad saucen simre mens du koger pasta
6. Kom pastaen i retten og top med friske krydderurter, lidt høvlet parmesanost og et drys ekstra salt og peber