

Kødboller m/ chilisauce & pasta



Ingredienser:

- 2 røde el. gule peberfrugter
- 1-2 friske chili
- 1 stort pillet og hakket rødløg
- 8 pillede fed hvidløg skåret i tynde skiver
- ½ tsk paprika
- 6 spsk Worcestersauce
- 6 spsk tomat ketchup
- 6 spsk eddike
- 6 spsk rørsukker
- 2 spsk dijonsennep
- 4 dl friksbrygget kaffe
- 3 tomater skåret i kvarte
- 1 lille bundt bredbladet persille

- De færdige kødboller tages direkte fra frost og varmes i kogende vand direkte i kogeposen, indtil de er gennemvarme.

Imens laver du chilisaucen:

- Flæk peberfrugterne og chili, skrab kernerne ud og hak det hele groft.
- Peberfrugterne svitses i lidt olivenolie sammen med chili, løg og paprika i ca. 15 min.
- Tilsæt Worcestersauce, ketchup, eddike, sukker, sennep, kaffe, tomater og bring det hele i kog.
- Skru ned for varmen og lad saucen simre uden låg i ca. 20 min., til den er kogt lidt ind.
- Tag kødbollerne op og ud af kogeposen. Kom dem forsigtigt over i chilisaucen. Lad bollerne hygge sig i sauceni ca. 5 min.
- Hak persillen fint, drys den over retten og server den med ris eller en sjov pasta. Eventuelt også en let salat til.

VELBÆKOMME!!