

Kødboller m/ tomatsauce & Pasta

"Som de fleste børn, elsker slagter Madsen Lady & Vagabonden. De fleste husker, hvor den galante Vagabond triller den sidste kødbolle over til den yndige Lady under stjerner og vasketøj i en baggård bag en restaurant"

- Madsen har nu gjort det nemt at komme i den stemning - køb de færdige kødboller lige til at varme, og her kommer så slagteren opskrift på en god tomatsauce:

Ingredienser:

2 Løg, 4 fed hvidløg, 2 spsk olivenolie, 2 dåser hakkede tomater, 2 stk laurbærblade, 1 tsk sukker, lidt basilikum, lidt frisk timian, salt & Peber + 400 g pasta

Fremgangsmåde:

Hak løg og hvidløg. Varm olien i en gryde, og svits det hakkede løg ved jævn varme i ca. 2 min, uden det begynder at tage farve.

Tilsæt dernæst det hakkede hvidløg og svits yderligere i et par minutter.

Bland tomaterne i gryden, og tilsæt laurbærblade, basilikum, timian salt og peber og lad det simre i ca. 15 minutter.

Smag til med salt og peber samt eventuelt en anelse sukker. Koges ind til en passende konsistens.

Saucen hældes over pasta og kødboller - en god salat passer fint til denne ret.

BUON APPETITO!!