

07. Italienske kødboller med tomatsovs

Ingredienser

600 g italienske kødboller

Tomatsovs

1 finhakket løg

2 fed hvidløg

1 dåse tomater

½ dl olivenolie

½ squash

100 g god slagterbacon

2,5 dl vand

6 store bagekartofler

2 kviste rosmarin

1 dl god olivenolie

Salt og peber

Opskrift til 4 personer.

Hæld olien i gryden. Svits baconern af i gryden i et par minutter og tilsæt de snittede løg, hakket hvidløg og squash i skiver. Efter et par minutter kan du tilsætte tomater og vand.

Tilsæt kødboller og lad retten simre i 25 minutter.

Bagekartoflerne skæres i både, og krydres godt med olie, salt og peber. Der drysses med hakket rosmarin.

Steges gyldne og sprøde i en 200°C varm ovn i 45 minutter.

