

Kødboller i tomatsauce i Libanesisk stil - serveret med Manfredine pasta

Kødboller:

400 g oksehakket
100 gr mild Chorizopølse i små tern
1 skive hvidt brød ristet gyldenbrunt
1 dl mælk
1 æg
1 stort revet løg
1-2 fed hvidløg knust
1 dl frisk hakket persille
1/2 tsk allehånde
1/4 tsk kardemomme
1/4 tsk cayenne peber
salt og peber

Sauce:

1 stort fintstrimlet løg
1-2 fed hvidløg knust
1 ds flåede hakkede tomater
1 lille glas tomatpesto (Siciliansk fra Irma)
1/2 dl vand
2 laurbærblade
1 stang kanel
1/4 tsk allehånde
1/4 tsk cayenne peber
1 dl hvidvin
salt og peber
olivenolie

Forvarm ovnen til 190 grader (ikke varmluft).

Det ristede brød udblødes i mælken, til det er blødt. Pres det overskydende mælk ud, og hæld det fra.

Flå chorizopølsen, skær den ud i små tern og tilsæt den sammen med resten af ingredienserne til kødbollerne og rør det grundigt sammen med en håndmixer eller en ske.

Form bollerne med en spiseske og læg den i et stort oliesmurt ildfast fad. Bag dem i 15 min. og tag dem ud. (Bollerne bliver færdigstegt i tomatsaucen).

Mens bollerne bager, laves tomatsaucen i en stor sautepande (der skal også være plads til kødbollerne).

Steg løgene et par minutter i lidt olie og tilsæt derefter hvidløg og lad dem stege med et minut. Kom derefter resten af ingredienserne til tomatsaucen og lad det koge i 5 min.

Tilsæt kødbollerne til saucen og lad retten simre under låg i ca 20 min. til kødbollerne er gennemstegt.

Hvis saucen tykner for meget, kan der spædes op med lidt vand.

Serveres med Manfredine pasta.

Retten kan også serveres med basmatiris, hjemmelavede pitabrød eller en middelhavsinspireret salat.



Opskriften er stærkt inspireret af Suzy Karadsheh
www.themediterraneanandish.com