

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Kalvfrikadeller i tomatsås



Kalvfrikadeller i tomatsås



Gilla 0

Dela



Spara i dina favoriter

Fantastiska kalvfrikadeller i en mustig tomatsås toppat med massor av lagrad parmesan och hackad rucola! Just det sistnämnda är verkligen ett tips värt att notera. Rucola har en härlig pepprig smak men bladen kan ibland vara svåra att äta i en rätt på det här sättet. Därför är det perfekt att hacka ner bladen och toppa som en ört, lättare att äta och vansinnigt gott.

Så här gör du:

1. Hacka selleri, lök, vitlök grovt och lägg i kastrull med en skvätt olivolja. Svetta någon minut och addera tomat, vatten och buljong. Låt sjuda i 15 min och mixa slät med stavmixer. Smaka av med salt och svartpeppar.
2. Blanda ägg, grädde, ströbröd, hackad persilja och riven vitlök i en bunke. Låt svälla någon minut. Addera kalvfärs och blanda runt. Smaka av med salt.
3. Rulla frikadeller i önskad storlek och lägg ner i tomatsåsen. Låt koka tills de är genomkokta vilket varierar beroende på hur stora du gjort dem.
4. Koka pasta och servera med massor av parmesan och hackad rucola.

Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>

Ingredienser

Vintips till detta recept - Giacosa Fratellis
Piemonte Barbera

Receptet är för fyra personer.

- 2 st tomater på burk
- 1 st stjälkselleri
- 1 st liten gul lök
- 1 st vitlöksklyfta
- 1,5 dl vatten
- 1 grönsaksbuljongtärning

- 500 gr kalvfärs
- ½ riven vitlöksklyfta
- 1 ägg
- 1dl grädde
- 2 msk ströbröd
- ½ kruk persilja
- Salt och svartpeppar
- 1 påse rucola
- Parmesan



Bli medlem gratis!

Nästa steg >>