



PASTA MED KYLLINGKJØTTBOLLER

6A, LILLEBY SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

100 g	tomater på boks
400 g	kyllingkjøttdeig
2 ss	krydder (salt, pepper, paprikakrydder, kajennepepper, persille)
0.3 stk	agurk (norsk)
0.5 stk	isbergsalat (norsk)
100 g	cherrytomat
300 g	fullkornspasta

SLIK GJØR DU:

1. Kok opp vann. Tilsett 1 ts salt i vannet.
2. Legg i pastaen når vannet koker.
3. Bruk hendene og bland kyllingkjøttdeigen med krydder i en bolle.
4. Rull kjøttdeigen til små kjøttboller.
5. Varm opp en stekepanne til middels varme.
6. Stek kjøttbollene.
7. Tøm hermetiske tomater over kjøttbollene og varm opp. Smak til sausen med salt og pepper.
8. Vask grønnsakene i kaldt vann og kutt dem i passe biter.
9. Server pasta med kjøttboller, tomat saus og salat.