



Kødboller med Majspasta



Portioner



Klar på



Proteinrig

SERVERINGSFORSLAG 1

Majspasta:

- 1) Sæt en gryde med rigeligt vand i kog.
- 2) Pastaen koges 4-6 min. i rigeligt, letsaltet vand.

Kødboller:

Hæld glassets indhold i en gryde og opvarm gryderetten under omrøring i ca. 10 minutter.

SERVERINGSFORSLAG 2

Kog eventuelt pastaen halvt mør i vand og kom den derefter op i gryden med kødboller. Lad den simre mør i den lækre sovs. Pastaen suger den gode smag til sig og retten får en skøn konsistens. Ellers server dem som på billedet.

Velbekomme!

TIP

Drys hver portion med lidt friskhakket persille. Vil du tilføje en ekstra dimension til smagen, kan du hakke lidt reven citronskal og et fed hvidløg med i persillen.

Kog evt. pastaen halvt mør, dræn den og tilsæt den til saucen med kødboller. Kog den færdig i saucen de sidste 5 minutter – resultatet er en skøn konsistens og ekstra smag til pastaen.