

# Spanske Kødboller i Tomatsauce med Bulgur

**Tilberedelsestid:** ca. 25 min. + ca. 20 min. ovntid

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Hakket kalv og flæsk, 12%
3 fed	Hvidløg
2 stk	Løg
2 stk	Peberfrugter
1 ds	Hakkede tomater, øko
1 bdt	Frisk rosmarin
4 dl	Bulgur
4 tsk	Paprika mix (røget paprika & paprika)
1 stk	Lille løg

	DET SKAL DU SELV HAVE
1 stk.	Æg
4 spsk	Rasp (spsk)
	Mel
4 dl	Vand til sauce
	Sukker
	Salt & Peber

## Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Pil og snit hvidløg fint. Rib og hak rosmarinen fint.

Rør en fars af det hakkede kød, æg, halvdelen af hvidløg, rasp, salt og peber, 1 lille revet løg og halvdelen af rosmarinen.

Lad farsen hvile lidt om muligt. Gerne ½ time i køleskabet, hvis du har tid. Form runde kugler af 4 cm x 2 cm. Rul dem i mel.

Pil og hak løg fint. Rens og skær peberfrugt i tern.

Lav en tomatsovs ved at sautere resten af hvidløget samt løg i olivenolie. Efter et par minutter tilsættes peberfrugt og til sidst tilføjes tomaterne samt vand.

Lad sovsen koge nogle minutter og tilsæt derefter paprika, salt og peber samt lidt finthakket rosmarin (gem lidt til pynt) og evt. lidt sukker.

Hæld sovsen i et ovnfast fad og læg derefter kødbollerne ned i sovsen. De skal være halvt dækket af sovsen - tilsæt evt. lidt mere vand.

Bag nu kødbollerne i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter.

Kog bulguren i letsaltet vand i ca. 10 minutter. Tag dem af blusset, når de er møre og skyl dem under koldt vand.

Servér kødbollerne med bulgur. Pynt med resten af det finthakkede rosmarin.

NB. Du kan fint blende sovsen før du lægger den i det ovnfaste fad - så glider grøntsagerne lettere ned hos nogle børn!