

Spanske Albondigas (Oksekødboller) i Tomatsauce med Peberfrugter & Ris

Tilberedelsestid: ca. 35 min. + ca. 20 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Hakket oksekød 12 %
4 fed	Hvidløg
1 stk	Løg
2 stk	Peberfrugter
1 ds	Hakkede tomater, øko
1 bdt	Frisk rosmarin
4 dl	Jasminris
4 tsk	Paprika mix (røget paprika & paprika)
1 stk	Lille løg
	DET SKAL DU SELV HAVE
1 stk.	Æg
4 spsk	Rasp (spsk)
4 dl	Vand til sauce
4 spsk	Olivenolie
	Mel
	Sukker
	Salt & Peber

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Pil og snit hvidløg fint. Rib og hak rosmarinen fint. Pil det lille løg og riv det på et rivejern. 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 4-5 cm x 4-5 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 dåsetomaterne samt vand. Lad sovsen koge nogle minutter og tilsæt derefter paprikamix, salt og peber samt resten af rosmarinen (gem evt. lidt til pynt) og evt. lidt sukker. Hæld sovsen i et smurt 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.

Vask og kog risene letsaltet vand i forholdet 1:2 i 10 minutter og lad dem derefter hvile endnu 10 minutter før servering. Hæld evt. overskydende vand ud.

Servér kødbollerne med ris og drys med resten af det finthakkede rosmarin over.
Velbekomme.

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