KIKKOMAN

Asiatisk spaghetti & kødboller: Oksekødboller med hvidløg, soja og basilikum i tomatsovs

Samlet tid **35 min.** **20 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

Fars:

400 g	hakket oksekød
2	fed hvidløg
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 spsk.	sesamfrø
1	skalotteløg

Tomatsovs:

400 g	friske tomater
1	løg
1 spsk.	sød paprika
1 tsk.	løgpulver
1	glas færdig pastasauce med basilikum
	Frisk basilikum til pynt
	Friskrevet parmesanost
	Olie til stegning
400 g	pasta

FREMGANGSMÅDE

Step 1

400 g hakket oksekød - **2** fed hvidløg - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 spsk.** sesamfrø - **1** skalotteløg

Hak hvidløg og skalotteløg helt fint, og kom dem op i en skål sammen med oksekødet, sojasauce, sesamolie og sesamfrø. Bland godt sammen, og lad farsen hvile i 10 minutter.

Step 2

400 g friske tomater - **1** løg - **1 spsk.** sød paprika - **1 tsk.** løgpulver - **1** glas færdig pastasauce med basilikum - Olie til stegning

Hak løg og friske tomater fint, og kom dem op i en opvarmet gryde med lidt olie i bunden. Tilsæt krydderierne samt lidt salt og peber, og vend rundt. Lad det simre i et par minutter. Kom glasset med sauce i gryden sammen med 1 dl vand fra hanen, og vend rundt.

Step 3

400 g pasta

Find nu farsen frem, og form små boller. Kog dem direkte i saucen i cirka 10 minutter. Hvis saucen damper for meget af, så tilsæt lidt mere vand.

Kog imens pastaen efter anvisningen på pakken.

Step 4

Frisk basilikum til pynt - Friskrevet parmesanost

Server saucen med friskkogt pasta, basilikum og parmesanost.