



Oppskrift

## Pasta med tomatsaus og kjøttboller



Pasta med tomatsaus og kyllingkjøttboller er alltid godt. En rask og enkel hverdagsmiddag!

1

## Slik gjør du

Stek kjøttbollene i smør til de er gjennomvarme. Dette tar ca 5 minutter.

2

Mens kjøttbollene steker koker du pastaen etter anvisningen på pakken. Hell vannet av pastaen og varm opp tomatsausen.

3

Anrett pastaen i to dype tallerkner. Topp med tomatsaus, kjøttboller og revet parmesan. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

**Tips!** Topp gjerne retten med frisk basilikum før servering.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Kjøttboller 630g

## Ingredienser

### Du trenger

|                  |        |
|------------------|--------|
| Kjøttboller      | 20 stk |
| Smør             | 1 ss   |
| Pasta, tørr      | 250 g  |
| Tomatsaus        | 3 dl   |
| Parmesan (revet) | 2 ss   |

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten