

# SALSICCIA-KØDBOLLER I TOMATSAUCE

10 PERSONER

## INGREDIENSER

15 Salsiccia  
2 spsk. smør  
4 løg, finthakket  
4 fed hvidløg, finthakket  
4 dåser hakkede tomater  
2 spsk. frisk rosmarin, finthakket  
2 spsk. frisk timian  
2 tsk. røget paprika  
10 spsk. tomatpuré  
8 spsk. æblecidereddike  
2 spsk. soltørrede tomater, finthakket  
2 æbler, fintrevet  
flagesalt  
sort peber, friskkværnet



## FREMGANGSMÅDE

- Smelt smørret, og sauter løg og hvidløg til de er klare og bløde, de må ikke tage farve.
- Tilsæt alle de andre ingredienser, og lad det simre i små 30 minutter.
- I mellemtiden trykkes farsen ud af Salsiccia pølsen og formes som små boller, der steges på panden i smør, til de er gyldenbrune.
- Læg de italienske kødboller på et fad og hæld den nu færdige italienske tomat sauce over.
- Servér eventuelt med timianstegte kartofler, eller på den mere traditionelle måde, med perfekt kogt italiensk spaghetti

## ET LILLE TIP

For en mere krydret variant kan man anvende Salsiccia med chili eller Finocchio.

## VARENUMMER:

3963 Salsiccia natura 2 x 110  
3964 Salsiccia Chili 2 x 110 g  
3965 Salsiccia Finocchio 2 x 110