



Lady og Vagabonden-middag

Ca. 8 pers.

Kødboller:

Lav familiens egen opskrift eller denne.

Kan laves nogle dage før og lægges i køleskab. Eller opbevares på frost.

Børn elsker at forme kødboller.

800 g kyllingefars eller hakket kalv og flæsk

2 æg

75-100 g mel

lidt dansk vand/postevand

1 stort zittauerløg

evt. et par fed hvidløg

2 tsk salt - hold evt. lidt tilbage

1-2 tsk peber - hold evt. lidt tilbage

1/2 tsk mild karry

evt. 1 knsp allehånde

evt. 1 knsp stødt koriander

evt. 1 knsp stødt nellike

alt røres sammen og farsen skal være ret fast for ellers går kødbollerne i stykker i saucen.

Steg en lille prøvesmagningskødbolle. Juster derpå krydderierne.

Sæt en stor gryde vand over (gerne med hele peberkorn, nogle laurbærblade, en suppevisk, et par gulerødder, etc. eller boullion).

Når det koger holdes det lige på kogepunktet, så det ikke bulderkoger.

Kødbollerne formes enten af et par rene barnehænder eller med en ske i ønskede størrelse og koges lidt ad gangen. Når kødbollerne stiger op til overfladen, er de klar til at blive taget op med en hulske og lagt til afdrypning i et dørslag.

Tomatsauce:

Kan også laves i forvejen og opbevares på køl eller frost

Børn elsker at hakke!

2 spsk olivenolie
2 spsk tomatpure
8 fed hvidløg
2 rødløg i skiver
2 gulerødder skåret i skiver
3 stængler blegselleri skåret ud
3 dåser cherrytomater eller hakkede tomater
2-4 dåser vand
50 g røget mørbrad i småtern eller bacon
3 kviste rosmarin
4 laurbærblade
1 spsk oregano
1 spsk basilikum
2 spsk æblecidereddike
2-3 tsk sukker
salt og peber
evt 1 glas rødvin
et pift fløde
parmasanost

Tomatpureen brændes af i en god varm gryde med olien nogle få sekunder. Så kommer rødløg og hvidløg i. Pas på hvidløget ikke branker, så bliver det bittert! Gulerødder, blegselleri og mørbrad tilsættes. Rør godt mens det lige tager farve. Kom nu tomater og vand ved. Hold lidt af vandet tilbage. Derpå krydderier, vin og eddike.

Det hele koger godt sammen. Jo længere jo bedre, gerne flere timer for lav varme, sæt evt. gryden i ovnen, hvis den kan tåle det.

Kødbollerne varmes i saucen og retten serveres med pasta, friskrevet parmasanost og *masser* af kærlighed!

Boun appetito!

God appetit - også på livet!