

## 9. Oksekødsboller i tomatsauce

### Ingredienser

#### Kødboller

600 g hakket oksekød  
1 lille rød peberfrugt  
1 lille løg  
1-2 fed hvidløg  
½ dl hakket persille  
Hvedemel  
Salt og peber  
3 æg  
Olivenolie til stegning

#### Tomatsauce

1 løg  
2 fed hvidløg  
2 spsk. olivenolie  
2 laurbærblade  
1 dl halvtør hvidvin  
2 dåser hakkede tomater  
Salt og peber

#### Kødboller

Hak løg, hvidløg og peberfrugter fint og rør det i kødet sammen med hakket persille, salt, peber og 2 æg. Tilsæt hvedemel indtil farsen er fast nok til at blive formet til kødboller.

Form små kødboller med en dessertske. Vend dem først i det sammenpiskede æg, og derefter i hvedemel. Steg kødbollerne i olivenolie på en pande til de er gennemstegte og gyldne (ca. 5 minutter i alt).

#### Tomatsauce

Sautér hakket løg og hvidløg i olivenolie i en gryde i ca. 4 minutter. Tilsæt laurbærblade og hvidvin, og lad vinen koge næsten væk. Hæld tomaterne i gryden (disse kan evt. blendes først), og lad saucen småkoge uden låg i ca. 15 minutter. Smag til med salt og peber og læg kødbollerne i saucen og varm retten igennem.

Server retten med pasta og flutes.

