

# Spaghetti med kødboller i chili-tomatsauce

10 portioner

## Ingredienser

1 kg Danpo hakket kylling  
2 tsk salt  
3 fed knust hvidløg  
1 tsk knust chili  
1 spsk paprika  
1/2 dl rasp  
2 æg  
1 dl revet mozzarella  
1 stort finthakket løg  
Olivenolie  
2 fed hvidløg  
1-2 tsk knust chili  
1 kg flåede hakkede tomater  
1/4 liter hønsbouillon  
Salt, peber  
3/4 kg spaghetti  
Hakket persille samt revet parmesan  
Brød

## Tilberedning

Bland hakket kylling med salt, hvidløg, chili og paprika.  
Rør rasp, æg og mozzarella i farsen og lad den hvile 10 min.  
Form farsen til små kødboller og læg dem på en bageplade med bagepapir, 50-60 stk.

Steg kødbollerne i ovnen ved 225°C i 12 min.

Svits løg i lidt olivenolie ved middel varme til det er mørt men uden at det tager farve.

Kom hvidløg, chili, flåede tomater samt bouillon ved og lad saucen koge 10 min. for svag varme.

Kog spaghetti som anvist.

Kom kødbollerne i saucen, varm den godt igennem og smag til med salt og peber.

Hæld saucen med kødbollerne over den friskkogte spaghetti, drys med persille samt



parmesan og server straks med brød.