**Spagetti med kjøttboller og tomatsaus**

I dette innlegget bruker jeg produkter som vi selger i butikken vår. 100% ekte italiensk spagetti. Vi har et godt utvalg med pasta i butikken. Vi har også flere tomatsauser. Og en av de bruker jeg her. I kjøttbollene bruker jeg Mamma mia krydder fra vår egen krydderserie. Det er et pizzakrydder som også passer godt til pasta. Jeg syns det er viktig å teste ut produkter som vi selger, så det gjør vi ofte.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

400 gram kjøttdeig av storfe

1 ts salt

2 ts Mamma mia krydder

Smør til steking

500 gram tomatsaus (Tuscany style pastasaus)

400 gram spagetti (Vallillo pasta spaghetto qadrato)

Litt frisk basilikum

Revet parmesan

**Slik gjør du**

Bland kjøttdeigen med salt og Mamma mia. Form små kjøttboller som du steker i en panne med litt smør. Skal stekes lett, for de skal putre litt i saus også. Sausen har du rett i stekepannen når kjøttbollene er stekt litt. La småputre i 4-5 minutter

Pastaen kokes etter anvisning på pakken

Server spagetti med kjøttboller og tomatsaus. Toppet med litt frisk basilikum og revet parmesan