Spanske kjøttboller og patatas bravas

**Ingredienser spanske kjøttboller**

1 stk Løk

1 stk kjøttdeig

1 stk Egg

1 boks hermetiske tomater

1 stk Rød chili

3 ss Olivenolje

2 fedd Hvitløk

0,5 dl Kjøttbuljong

1 ts Oregano, tørket

1 ss Hvetemel

**Slik gjør du:**

1. Finhakk løk, hvitløk og chili. Stek halvparten av løken og hvitløken, samt all chilien i en gryte.
2. Tilsett hermetiske tomater og buljong og smak til med salt og pepper. La det småkoke mens du lager kjøttbollene.
3. Bland kjøttdeigen med egg, resten av den finhakkede løken og hvitløken, oregano og melet. Bruk hender eller tresleiv og bland godt. Ha i vann etter behov.
4. Form små boller. Stek i en varm panne med litt olje til de er fine og brune.
5. Legg kjøttbollene i sausen og la alt bli gjennomvarmt.

**Ovnsbakte patatas bravas:**

1 kg poteter

olje

1 ts salt

1 ts pepper

**Slik gjør du:**

1. Sett ovnen på 200 grader, over- og undervarme. Skjær potetene i båter.
2. Legg potetene i en bolle, bland inn olje, salt og pepper
3. Stek i ca. 30 min på 200 grader

**Arbeidsfordeling:**

1-ere: Sett på ovn. Lage ovnsbakte patatas bravas.

2-ere: Finhakk løk og hvitløk. Lag kjøttbollene.

3-ere: Finhakk hvitløk. Lag saus.