Kjøttboller i tomatsaus



300 g kjøttdeig
½ løk
2 fedd hvitløk
½ ts salt
½ ts pepper
½ chili oppkuttet
1 ts paprika
1 boks grovhakkede tomater

1. Bland kjøttdeigen, oppkuttet chili, løk og hvitløk. Ta i krydder.
2. Form ganske små kjøttboller med to spiseskjeer
3. Steik de i ei steikepanne.
4. Ha de grovhakkede tomatene i en gryte og kok dette ei god stund. Plata på 3. Legg så de ferdigstekte kjøttbollene oppi. La det stå og koke i noen minutter.

Båtpoteter



8 små eller 4 store poteter
Olje
Hvitløkspulver
Paprikakrydder
Salt
Oregano
Pepper

1. Kutt potetene opp i båter. Hvis det er små poteter – 4stk. Hvis potetene er store - 8 stk. De skal ikke skrelles.
2. Ha de ferdigkuttede potetene i en pose og ha i olje. Rist godt. Legges i langpanne.
3. Ta på krydder etter ønske.
4. Sett inn i ovnen på 180 grader i 20 min.



Serveres med salat