



Vestjysk spaghetti med kødboller - med hjemmelavet pasta og rigtig god tomatsovs.

Ingredienser

4 personer

Til pastaen

300 g mel gerne Tipo 00 eller durum

100 gr. groft Ausumgaard-sigtemel

4 æg

1 knivspids salt

1 tsk. olie

Til tomatsovcen

3 dåser hele flåede tomater

1 lille løg

1 fed hvidløg

1 spsk. olivenolie

1 spsk. sukker

1 tsk. groft salt

1 tsk. oregano

Friskkværnet sort peber

Til kødbollerne

500 g. hakket Ausumgaard-skinkefars

1 lille løg

1 fed hvidløg

1 æg

½ dl. rasp

2 store spsk. fintrevet parmesan

1 dl. mælk

Bladene fra to kviste timian

1 stor spsk. hakket persille

1 tsk. fennikelfrø, knust i morter

½ tsk. fint salt

Godt med sort peber – altid friskkværnet!

Olie til stegning

Sådan gør du

Tomatsovs

Hak løg og hvidløg fint. Steg løgene i olie i en bred gryde ved moderat varme i ca. 3 minutter. Det må ikke brune. Tilsæt hvidløg og oregano og steg videre i 1 minut. Tilsæt de flåede tomater i hel tilstand. Du behøver ikke hakke i tomaterne – de koger ud af sig selv. Tilsæt sukker, salt og peber og lad sovsen simre ved svag varme i min. 30 minutter. Hvis den koger for meget ind, tilsættes evt. en smule vand. Imens laver du kødbollerne.

Kødboller

Hak løg og hvidløg fint. Bland alle ingredienser sammen til en fast fars. Lad den stå og sætte sig i 10 minutter, så raspen kan suge fugt til sig, og farsen ikke er for våd. Tril til kugler a la golfboldstørrelse. Steg dem i olie på en pande. Ryst panden jævnlige, så bollerne bliver stegt på alle sider. Kom dem til sidst forsigtigt ned i tomatsovsen og lad dem koge igennem, mens du koger pastaen. Undgå at røre for meget i sovsen, da kødbollerne kan gå i stykker.

Pasta

Hæld alt melet ud på køkkenbordet og lav en lille fordybning i midten. Slå æggene ud i denne fordybning, tilsæt lidt salt. Start med at bruge en gaffel til at få slået hul på æggeblommerne og rør dem sammen med melet. Ælt æg og mel sammen indtil du har en glat dej. Hvis pasta-dejen er for 'tør' tilsæt da en smule vand, og omvendt, hvis dejen er for våd tilsæt lidt ekstra mel. Fortsæt med at ælte i ca. 10 min til du har en fast og en smule elastisk dej. Dejen må ikke være helt tør. Efter du har æltet dejen, skal den hvile i 20-30 min i køleskabet inden udrulning. Dette kan gøres manuelt med en kagerulle eller med en pastamaskine.