

Tarp husholdningsforening

**Torsdag d. 05/09-25**

**Tema: italiensk madaften**

**Forret: hvidvinsdampede muller m. italiensk brød og aioli**

**Hovedret: spaghetti m. meatballs**

## Forret:

**Hvidvinsdampede muslinger, serveret med italiensk brød med rosmarin og parmesan og aioli**

### madbrød

#### Ingredienser: dej

- 3½ dl vand
- 30g gær
- 2 spsk. Olie
- 1 tsk. Sukker
- 1½ tsk. Salt
- 100g durum hvedemel
- 450g hvedemel

#### Ingredienser: topping

- Olie til pensling
- 50g. Revet parmesan
- 1 tsk. Tørret rosmarin
- ½ tsk. Tørret timian
- ½ tsk. Tørret oregano

#### Fremgangsmetoden:

1. opløs gæren i vandet og ælt alt durummelet og halvdelen af hvedemelet i
2. tilsæt olie, sukker og salt og ælt igen
3. tilføj nu hvedemelet lidt ad gangen og ælt det sammen, inden mere tilsættes der skal kun tilføjes lige nok til at dejen slipper fingrene
4. dæk skålen til og lad den hvile i 30 min
5. slå dejen op til boller der lægges tæt sammen (stadig med lidt mellemrum til hævnning) på en bageplade med bagepapir
6. lad dem nu efterhæve i 30 min under et klæde
7. pensel nu bollerne med olie og drys med toppingen
8. bag bollerne i ca. 20 min ved 200grader

tag dem ud når de er gyldne og færdigbagte og lad dem køle af på en rist

### Hvidvinsdampede muslinger

#### **Ingredienser:**

- 1 kg blåmuslinger
- 5-6 fed hvidløg
- 1 dl olivenolie
- 2 dl hvidvin
- 1 bundt persille
- 1 tørret chillifrugt (kun smag)
- Frisk kværnet peber

### **Fremgangsmetoden:**

1. rens muslingerne i rent vand, fjern alle åbne der ikke lukker ved et lille bank, eller som er beskadiget
2. pil hvidløgene og knus dem under en kniv
3. hak persillen
4. i en stor gryde eller wok varmes olien, hvidløgene og chilien op
5. tilsæt muslingerne og hvidvinen læg, låg på og damp dem (de er færdige når alle har åbnet sig)
6. anret dem i skåle og drys med persille og frisk peber, serveret med brødet

### **Aioli**

#### **ingredienser:**

- 1 æg
- 2-2½ dl olie
- ½ tsk. Dijon sennep
- ½ tsk. Hvidvinseddike
- Salt
- 2-3 fed hvidløg
- ½ bdt. Persille

#### **Fremgangsmetoden:**

1. det hele kommes i et højt glas, det er vigtigt at æggeblommen ikke går i stykker inden der blendes
2. blend nu det hele sammen, det er vigtigt at stavblenderen trykkes helt i bund ved start, herefter kan man bevæge den rundt i glasset til alt olien er fordelt.

### **Hovedret: spaghetti and meatballs**

#### **Ingredienser:**

##### Kødbollerne

- 500g hakket oksekød
- 500g hakket svinekød
- 2 æg
- 100g parmesanost
- 1,2 dl mælk
- 160gg rasp
- ½ bdt. Hakket persille
- 1 tsk. Salt

##### Tomatsaucen

- Olie til stegningen
- ½ løg
- 4 fed hvidløg
- ½ bdt. Basilikum
- ½ tsk. Oregano
- ¼ tsk. Chilliflager

- 1 tsk. Sukker
- 1 dl rødvin
- 1 dl vand
- 2 dåser hakket tomater
- 1 dåse tomatpure

#### Pastadej

- 250g tipo 00 hvedemel
- 3 æg
- ½ tsk. Salt
- 1 spsk. Olivenolie
- 1-2 spsk. Koldt vand

#### Fremgangsmetoden

##### Kødbollerne:

1. hak persillen fint
2. i en skål røres kødet, æg, parmesanosten, saltet, og persillen sammen til det bliver en sammenhængende fars
3. nu mixes mælken ind i farsen og her efter raspen lidt ad gangen mens der æltes
4. nu skal kødbollerne formes, der skal blive ca.20-35 stk. ud af farsen (ca. 40g pr. stk.)

##### pastadejen

1. kom melet ud på bordet og lav en fordybning i midten
2. tilsæt æg, salt og olie i midten
3. saml/mix dejen sammen med en gaffel først og så hænderne
4. ælt dejen til den samler sig (det kan tage lidt tid)  
er den meget tør så giv den lidt vand
5. ælt dejen i 3-4 min til den er helt glat og smidig
6. del dejen i 4 styk der formes til kugler
7. pak dejen ind i film og lad dem hvile i 30 min på bordet (er det meget varm så på køl)
8. bordet drysses med mel og en af kuglerne tages ud
9. rul nu kuglen ud til den er 1- 2 mm tyk
10. drys pastapladen godt med mel
11. fold nu den ene halvdel ovenpå, drys med mel igen inden den anden halvdel foldes over  
dette sikre, at strimlerne ikke hænger sammen
12. skære nu pastaen ud i 5-7 mm i bredden
13. vend alle strimlerne i mel igen så de ikke klister
14. dette gøres ved alle kuglerne
15. pastaen koges i 2-3 min efter tykkelse (de skal være al dente)

##### tomatsaucen

1. pil og hak løget og hvidløget samt basilikum
2. i en gryde steges løgene og krydderurterne af i lidt olie, ved middelvarme i ca. 1-2 min
3. tilsæt tomat pure og giv den 1-2 min
4. tilføre vinen og lad alkoholen koge af i ca. 3-5 min

5. tilføj nu de hakkede tomater og chiliflagerne og sku ned så saucen simre stille og roligt i 20 min
6. nu skal saucen blendes og smages til med salt, peber og sukker

#### samling

1. kom olie på en varm pande, og steg kødbollerne af så de bliver gyldne og får stegeskorpe men ikke er færdig tilberedt
2. når kødbollerne er stegt af, skal de over i tomatsaucen og færdigtilberedes i ca. 8-10 min
3. imens kødbollerne steger færdigt, koges spaghettien
4. anretningen kom spaghettien på tallerken, kom 3 stk. kødboller oven på og masker dem med tomatsaucen. Kom eventuelt lidt parmesanost over til sidst