



Lækre pastaretter til pastamaskinen



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Pasta af semulje af hård hvede med æg	2
Pasta af semulje af hård hvede uden æg	3
Hvedepasta med æg	3
Hvedepasta uden æg	3
Spaghetti carbonara	4
Spaghetti Bolognese	5
Spaghetti med zoodles og laks	6
Spaghettoni aglio olio	7
Spaghettoni Caprese med ristede tomater	8
Fettuccine med parmesan-citronsauce	9
Tagliatelle med grøntsager og revet ost	10
Flamberet kylling med tagliatelle	11
Pappardelle med champignoner og bacon	12
Surkål-båndspaghetti-gratin	13
Pappardelle med rejer og ærter	15
Spinatlinguine med valnøddesauce	16
Ravioli med bacon-pære-fyld	17
Lasagne med tomat sauce, hakket kød og mozzarellaost	18
Spinatlasagne med rejer og laks	20
Lasagne med broccoli og romanesco	21
Klassisk lasagne med hakket kød	22
Ravioli med ricotta-tomatfyld	23
Macaroni and Cheese	24
Makaroni-gyrosret med metaxa-sauce	25
Sukker-fløde-pasta	26
Penne med sødmælk og æbler	26
Penne med grønkål og bacon	27
Fuldkornspenne med solsikkepesto	28
Penne i krydret tomat sauce	29
Fortegnelse over opskrifter	30



Indledning

Med Silvercrest-pastamaskinen kan du hurtigt og pålideligt producere en lang række forskellige typer pasta.

Normalt er pasta lavet af hvedemel, semulje af hård hvede, med æg eller uden æg og vand. Du kan også erstatte væsken med saft eller tilsætte krydderurter til dejen for at give pastaen en særlig smag.

Hertil egner sig f.eks. tomat-saft, spinatsaft, gulerodssaft eller krydderurter som estragon, finthakket persille eller basilikum. Der kan også tilsættes krydderier som f.eks. peber eller salt.



Bemærk: Du kan variere opskrifterne på mange måder og ændre dem efter din egen smag! Giv din kreativitet frit løb. Billederne i dette opskriftshæfte er eksempler og kan afvige en smule fra dine resultater afhængigt af fødevarernes art.

INGREDIENSER

200 g semulje
af hård hvede
50 g hvedemel
(type 405)
ca. 50 ml vand
1 æg (str. M)

Pasta af semulje af hård hvede med æg

Kom 200 g semulje af hård hvede og 50 g hvedemel i dejbeholderen.

Hæld et æg i målebægeret og tilsæt ca. 50 ml vand.

De to dele bør tilsammen give ca. 100 ml væske.

Pisk ægget sammen med vandet.

Start ælteprogrammet for 250 g mel ☐.

Hæld langsomt vand-æg-blandingen gennem åbningen i låget ned i dejbeholderen.

Lad pastadejen komme ud ved slutningen af ælteprogrammet. Brug dejskraberen til at skære nudlerne til den ønskede længde under udleveringen.

INGREDIENSER

200 g semulje
af hård hvede
50 g hvedemel
(type 405)
ca. 100 ml vand

Pasta af semulje af hård hvede uden æg

Kom 200 g semulje af hård hvede og 50 g hvedemel i dejbeholderen.

Start ælteprogrammet for 250 g mel .

Hæld langsomt ca. 100 ml vand gennem åbningen i låget ned i dejbeholderen.

Lad pastadejen komme ud ved slutningen af ælteprogrammet. Brug dejskraberen til at skære nudlerne til den ønskede længde under udleveringen.

INGREDIENSER

250 g hvedemel
(type 405)
ca. 50 ml vand
1 æg (str. M)

Hvedepasta med æg

Kom 250 g hvedemel i dejbeholderen.

Hæld et æg i målebægeret og tilsæt ca. 50 ml vand.

De to dele bør tilsammen give ca. 100 ml væske.

Pisk ægget sammen med vandet.

Start ælteprogrammet for 250 g mel .

Hæld langsomt vand-æg-blandingen gennem åbningen i låget ned i dejbeholderen.

Lad pastadejen komme ud ved slutningen af ælteprogrammet. Brug dejskraberen til at skære nudlerne til den ønskede længde under udleveringen.

INGREDIENSER

250 g hvedemel
(type 405)
ca. 100 ml vand

Hvedepasta uden æg

Kom 250 g hvedemel i dejbeholderen.

Start ælteprogrammet for 250 g mel .

Hæld langsomt ca. 100 ml vand gennem åbningen i låget ned i dejbeholderen.

Lad pastadejen komme ud ved slutningen af ælteprogrammet. Brug dejskraberen til at skære nudlerne til den ønskede længde under udleveringen.



Formskive: A



Tid: ca. 25 min.



Portioner: 2–3

INGREDIENSER

ca. 320 g spaghetti
Salt
4 æggeblommer,
størrelse M
100 g revet parmesan
100 g brystflæsk
1 løg
1 fed hvidløg
2 spsk. olivenolie
Peber fra kværn
Basilikumblade til
pynt

Spaghetti carbonara

Tilbered den hjemmelavede spaghetti al dente i kogende saltvand.

Pisk æggeblommerne sammen med 60 g parmesan i en skål.

Skær bacon i fine strimler, skræl løg og hvidløg, skær det hele i fine tern, og brun det hele på en pande i olivenolie i 3–4 minutter.

Tag det af kogepladen, lad det køle af, og bland det i æggeblommeblandingen.

Hæld vandet fra spaghetti, og tilsæt den til æggeblandingen, mens den stadig er varm og dryppende våd, og bland det hele godt sammen. Æggemassen skal tykne til en cremet konsistens i kraft af varmen fra pastaen.

Anret straks pastaen på tallerkener, drys den med frisk peber, drys med resten af parmesanen, og servér den pyntet med basilikum.



Formskive: A



Tid: 40 min.



Portioner: 2–3

INGREDIENSER

ca. 320 g spaghetti
1 gulerod
1 løg
1 fed hvidløg
1 stængel bladselleri
400 g blandet
hakkekød
2 spsk. olivenolie
2 spsk. tomatpuré
ca. 200 ml
kødbouillon
150 ml purerede
tomater
Salt
1 knsp. sukker
Peber fra kværn
400 g hakkede
tomater, dåse
1 tsk. tørrede
krydderurter
Basilikum til pynt
40 g revet parmesan-
ost, efter smag



Spaghetti Bolognese

Skræl gulerod, løg og hvidløg, og skær dem i små tern.

Skyt og rens sellerien, og skær den også i små tern.

Varm olien op i en pande, og steg det hakkede kød under omrøring, indtil det er smuldret og let brunet.

Tilsæt de forberedte grøntsager, og lad dem sautere med i 2–3 minutter.

Rør tomatpuré i, og varm den kortvarigt med, hvorefter bouillon og de purerede tomater kommer i. Smag det hele til med salt, sukker og peber, og rør de hakkede tomater og krydderurterne i.

Lad saucen simre i 35–40 minutter under lejlighedsvis omrøring, og tilsæt om nødvendigt mere bouillon.

Imens koges den hjemmelavede spaghetti i rigeligt saltet vand, indtil den er al dente, hvorefter vandet hældes fra, og den dryppes godt af og fordeles på tallerkener.

Smag bolognesen til, hæld den over spaghettien, og servér den pyntet med basilikum. Servér med revet parmesanost efter smag.



Spaghetti med zoodles og laks

Kog den hjemmelavede spaghetti i kogende, saltet vand, indtil den er al dente, hæld vandet fra, og lad den dryppe godt af.

Imens skal du skylle squashen og bruge en spiralskærer til at lave lange, tynde strimler ("zoodles").

Tip: Hvis du ikke har en spiralskærer til rådighed, kan squashen også skæres i små tern.

Skyl laksen, dup den af med køkkenrulle, skær den i tern, og steg den på alle sider i varm olivenolie på en pande.

Imens skyller du basilikum, ryster den tør, plukker bladene af kvistene og skærer dem i strimler.

Tag laksen af panden, og hold den varm.

Steg zoodles (squashnudler) på den samme pande. Kom fløde i, og lad det simre i ca. 3 minutter. Smag til med salt og peber samt basilikum.

Rør cremefraichen i, og varm pastaen kortvarigt i saucen.

Tilsæt laksen, og smag til med salt, peber og citronsaft.

Anret på dybe tallerkener, og servér straks.



Formskive: A



Tid: 20 min.



Portioner: 2–3

INGREDIENSER

ca. 320 g spaghetti
Salt
3–4 squash
500 g laksefilet,
uden skind
3 spsk. olivenolie
3 kviste basilikum
200 ml fløde
Peber fra kværn
100 g crème fraîche
Citronsaft



Formskive: B



Tid: 15 min.



Portioner: 2–3

INGREDIENSER

ca. 320 g spaghettoni

Salt

4 fed hvidløg

2–3 små tørrede

chilipeberfrugter

6 spsk. olivenolie

2–3 spsk. hakket

fladbladet persille



VEGANSK

Spaghettoni aglio olio

Kog den hjemmelavede spaghettoni i saltet vand, indtil den er al dente.

Skræl imens hvidløget, og skær det i fine tern.

Smuldr chilierne fint.

Varm olivenolien op i en gryde, sauter hvidløget kortvarigt med to tredjedele af chilien, og rør derefter persillen i.

Hæld vandet fra spaghettonien, lad den dryppe af et øjeblik, kom den i chilli-hvidløgolien, og bland det hele godt sammen.

Smag spaghettonien til med salt, anret den på tallerkener, drys med den resterende chilli, og servér.



Spaghettoni Caprese med ristede tomater

Skyl cherrytomaterne, og læg dem i et ovnfast fad med olivenolie, lidt groft havsalt og de skillede krydderurter.

Pil hvidløget, og tilsæt det.

Forvarm ovnen til 160°C over- og undervarme, og bag tomaterne i ovnen i ca. 30–35 minutter.

Tag retten ud, fjern krydderurterne, og lad retten afkøle.

Kog den hjemmelavede spaghettoni i kogende, saltet vand, indtil den er al dente, hæld vandet fra, og lad den dryppe af.

Kom tomaterne i en skål sammen med den væde, der er løbet fra, samt olien, spaghettonien, mozzarellaen og balsamicoeddiken.

Smag til med salt og peber, og bland det hele godt sammen.

Sortér basilikumbladene, skyl dem, ryst dem tørre, og strø dem over retten.

Kværn efter smag igen med lidt frisk peber, og servér.



Formskive: B



Tid: 40 min.



Portioner: 2–3

INGREDIENSER

ca. 320 g spaghettoni

500 g cherrytomater

6 spsk. olivenolie

groft havsalt

2 kviste rosmarin

2 kviste timian

4 fed hvidløg

Salt

150 g mini-

mozzarellakugler

4 spsk. Balsamico

Bianco

Peber fra kværn

1 håndfuld

basilikumblade



VEGGIE



Formskive: C



Tid: 15 min.



Portioner: 2–3

INGREDIENSER

ca. 320 g fettuccine

Salt

1 skalotteløg

1 fed hvidløg

2 spsk. olivenolie

1 stor økologisk
citron, skal og saft

100 g revet parmesan

Peber fra kværn

Basilikum til pynt

Fettuccine med parmesan-citronsauce

Kog de hjemmelavede fettuccine i kogende, saltet vand, indtil de er al dente.

Skræl skalotteløg og hvidløg, og skær dem i meget fine tern. Sauter begge dele i olivenolie i en pande, indtil de er glasagtige.

Skyl citronen i varmt vand, og riv skallen. Kom citronskal og -saft samt en skefuld af pastavandet i panden, og bring det i kog i 1–2 minutter.

Drys parmesanen i, og rør rundt. Smag til med peber.

Hæld vandet fra fettuccinen, og lad den dryppe af.

Anret på tallerkener, og fordel sauceen på dem.

Pynt med basilikum, og servér.



Formskive: C



Tid: 15 min.



Portioner: 3–4



INGREDIENSER

ca. 320 g tagliatelle
 100 g ærter, frosne
 Salt
 1 squash
 1 gul peber
 1 rød peber
 150 g grønne asparges
 2 fed hvidløg
 2 kviste timian
 3 spsk. olivenolie
 Peber fra kværn
 80 g revet parmesan



VEGGIE

Tagliatelle med grønnsager og revet ost

Tø ærterne op, og blancher dem i kogende saltet vand i 2–3 minutter. Herefter afdryppes de, skylles med iskoldt vand og lades dryppe af.

Skyl og rens peberfrugterne og squashene, og skær dem i smalle strimler.

Skyl aspargesene, og skræl den nederste tredjedel, hvis det er nødvendigt. Skær diagonalt i fine strimler.

Pil hvidløget, og hak det fint.

Skyl timiankvistene, og ryst dem tørre.

Kog den hjemmelavede tagliatelle i ca. 4 minutter, indtil den er al dente.

Kom i mellemtiden olien i en pande, varm den op, og sauter grønnsagerne under omrøring.

Tilsæt hvidløg, timian og lidt pastavand, og smag det hele til med salt og peber.

Hæld vandet fra pastaen, og tilsæt den til grønnsagerne.

Fjern timiankvistene, og bland 2 skefulde parmesan i.

Anret det hele på tallerkener, og drys med resten af parmesanen ved serveringen.



Formskive: C



Tid: 30 min.



Portioner: 3–4

INGREDIENSER

ca. 320 g tagliatelle
400 g kyllingefilet
2 skalotteløg
4 stilke persille
250 ml fløde
4 spsk. cognac
1 spsk. karrypulver
2 spsk. olivenolie
Salt, peber



Flamberet kylling med tagliatelle

Skyl kyllingefileten, dup den tør, og skær den i mundrette stykker.

Bland kyllingestykkerne med karry og en spiseskefuld olie.

Skræl skalotteløgene, og skær dem i fine tern.

Kog de hjemmelavede tagliatelle i saltet vand, indtil de er al dente, hæld vandet fra dem, og lad dem dryppe af.

Varm 1 spsk. olie op på en pande, og steg de krydrede kyllingestykker i ca. 5 minutter. Tilsæt skalotteløgene.

Tilsæt cognacen, lad den varme op i ca. 30 sekunder, og flamber derefter.

Skyl persillen, ryst den tør, og hak den fint.

Kom halvdelen af persillen i gryden, tilsæt 200 ml fløde, rør rundt, og lad det hele simre i 5 minutter. Smag til med salt og peber.

Læg tagliatellen på en tallerken, anret med flødekyllingen, og pynt med persille.



Formskive: D



Tid: 15 min.



Portioner: 2–3

INGREDIENSER

ca. 320 g pappardelle
Salt
200 g røget bacon
200 g champignoner
1 fed hvidløg
2 spsk. olivenolie
2 spsk. finthakket
persille
80 g frisk revet
parmesan
Peber

Pappardelle med champignoner og bacon

Kog den frisklavede pappardelle i saltet vand, indtil den er al dente.

Skær baconen i tern, og rens champignonerne og skær dem i skiver.

Pil og hak hvidløget.

Sauter hvidløg og den røgede bacon kortvarigt i varm olie.

Tilsæt champignonerne, og steg dem i 3–4 minutter, indtil de er gyldne.

Bland de afdryppede pappardelle og en spsk. persille med champignonerne og baconen.

Smag til med salt og peber.

Ved serveringen hældes den resterende persille over pappardellene.



Formskive: D



Tid: 30 min.



Portioner: 6

INGREDIENSER

ca. 630 g båndspaghetti

1 løg

1 fed hvidløg

1 spsk. olivenolie

200 g kogt skinke

100 g parmaskine

(røget, i tern)

500 g surkål

200 g gratineringsost

(revet)

200 ml fløde

Salt, peber



Surkål-båndspaghetti-gratin

Kog den hjemmelavede båndspaghetti i saltet vand, indtil den er al dente, hæld vandet fra, og lad den dryppe af.

Pil hvidløg og løg, hak dem fint, og steg dem i olivenolie sammen med skinke.

Skær den kogte skinke i tern, og tilsæt den sammen med surkålen.

Damp det hele kortvarigt.

Læg først den blandede surkål, derefter båndspaghettien og øverst gratineret ost i et ovnfast fad. Hæld fløden over, og bag i en forvarmet ovn ved 200°C i ca. 30 minutter.

Drys med salt og peber, og servér.



Formskive: D



Tid: 15 min.



Portioner: 2–3

INGREDIENSER

ca. 320 g pappardelle
Salt

150 g ærter, frosne

2 stilke dild

2 stilke persille

1 ubehandlet citron

4 fed hvidløg

20 kogeklare rejer
uden skal og pillede
til halesegmentet

2 spsk. olivenolie

80 ml grønsagsbouil-
lon

2 spsk. honning
(eller agarvesirup)

Peber fra kværn

4 spsk. revet pecorino





Pappardelle med rejer og ærter

Kog den frisklavede pappardelle i saltet vand, indtil den er al dente.

Tilsæt de optøede ærter de sidste 2 minutter.

Skyl urterne, ryst dem tørre, pluk dem, og hak dem fint.

Skyl citronen i varmt vand, dup den tør, riv skallen, og pres saften.

Pil hvidløget, og hak det fint.

Skyl rejerne, dup dem tørre, og steg dem kort i olien på en varm pande.

Tilsæt hvidløget, og lad det sautere med.

Tilsæt citronsaft og bouillon, drys krydderurter og citronskal i, rør honning (eller agarvesirup) i, og lad det hele simre i 2–3 minutter.

Smag til med salt og peber.

Lad nudlerne med ærterne dryppe godt af, og anret på tallerkener.

Hæld rejerne med saucen ovenpå, og server med pecorino drysset over.

VEGGIE



Formskeive: E



Tid: 15 min.



Portioner: 2–3

Spinatlinguine med valnøddesauce

Rist valnødderne på en pande uden at tilsætte fedtstof, indtil de begynder at dufte. Tag dem derefter af varmen, lad dem køle lidt af, og læg et par nøddehalvdele til side til pynt. Hak resten i små stykker.

Skræl skalotteløg og hvidløg, og skær begge dele i små tern. Sauter dem sammen i varm olie i en gryde, indtil de er glasagtige.

Rør dem sammen med hvidvinen.

Rør mozzarellaen i lidt efter lidt.

Bland stivelsen med den kolde grøntsagsbouillon og fløden.

Tilsættes til ostesovsen under omrøring. Lad den simre i 5–10 minutter, indtil den er cremet.

Kog de hjemmelavede linguine med spinatsaft i saltet vand, indtil den er al dente.

Skil krydderurterne, ryst dem tørre, og hak bladene fint.

Bland urterne og de hakkede valnødder i saucen, og smag til med salt og peber.

Vend pastaen i saucen.

Anret og servér med de resterende valnødder og parmesan.

INGREDIENSER

ca. 330 g
spinatlinguine
60 g valnødder
1 skalotteløg
1 fed hvidløg
1 spsk. planteolie
150 ml tør hvidvin
150 g revet mozzarella
1 teskefuld stivelse
ca. 80 ml grøntsags-
bouillon
250 ml fløde
Salt
Peber, hvid
1–2 håndfulde
krydderurter, f.eks.
persille, basilikum,
oregano
4 spsk. parmesan



Formskive: F



Tid: 45 min.



Portioner: 2–3

INGREDIENSER

ca. 320 g pastadej til raviolierne

1 pære

150 g bacon, i små tern

75 g bjergost, fint revet

1 skalotteløg

50 bacon i fine skiver

Salt, peber, muskat

50 g smør

BEMÆRK:

Af 250 g mel + væske kan der laves ca. 30 ravioli.

Ravioli med bacon-pære-fyld

Skræl og rens pæerne, og skær dem i små tern.

Steg pæerne med baconen i smør, og smag til med salt, peber og muskatnød.

- ! **Tip:** Pæerne må ikke blive for bløde, da de vil blive
• tilberedt yderligere, når raviolien senere koges.

Bland ca. 35 g bjergost i.

Form lasagnepladerne, rul dem eventuelt lidt ud med en kagerulle, skær raviolien ud, og læg den i ravioliformen i henhold til anvisningerne.

Læg ca. en teskefuld af pæreblandingen i midten af ravioli-pladen, fugt kanterne af raviolipladen med lidt vand, og luk raviolien.

Gentag med alle raviolierne, indtil pastadejen er brugt op.

- ! **Tip:** Læg den overskydende dej, der er tilbage efter
• udskæringen af raviolien, i produktet igen, og lav på den måde nye lasagneplader. På denne måde bliver hele dejen brugt.

Læg forsigtigt raviolierne i boblende saltet vand, og kog dem i ca. 6–7 minutter. Tag dem op med en hulske, og lad dem dryppe af.

Varm smørret op i en gryde, sauter det finthakkede skalotteløg, til det er glasagtigt, og krydr med salt og peber.

Kom raviolierne i panden, og vend dem.

Steg baconskiverne, indtil de er sprøde.

Anret ravioli på tallerkner, læg baconskiverne ovenpå, og drys lidt revet bjergost på toppen.



Formskive: F



Tid: 55 min.



Portioner: 4

INGREDIENSER

ca. 320 g lasagneplader

2 løg

2 fed hvidløg

1 stængel bladselleri

1 gulerod

500 g hakket svinekød

5 spsk. olivenolie

Salt, peber

800 g purerede

tomater

Cayennepeber,

krydderiblanding

”Italienske

krydderurter”

250 g mozzarella

1 lille håndfuld

basilikum

Cherrytomater, til

pynt

Lasagne med tomat-sauce, hakket kød og mozzarellaost

Skræl løg og hvidløg, og skær dem i meget fine tern. Skyl sellerien, og skær den i fine tern. Skræl og rens gulerødderne, og skær dem i små tern.

Steg det hakkede kød på en pande i 2 spsk. olivenolie i 5–6 minutter, indtil det er smuldret. Krydr godt med salt og peber. Tilsæt derefter løg og hvidløg, og svits dem med i 2–3 minutter. Tag panden af kogepladen.

Sauter grøntsagerne i tern på en pande én efter en i en spiseskefuld olivenolie i 3–4 minutter, og stil dem til side.

Krydr de purerede tomater med salt, peber, cayennepeber og den italienske krydderiblanding.

Skær mozzarellaen i tynde skiver.

Forvarm ovnen på 180°C over- og undervarme, og smør et ovnfast fad (ca. 20 x 30 cm) med den resterende olie.

Lav de friske lasagneplader. Rul eventuelt lasagnepladerne lidt tyndere ud med en kagerulle.

Fordel lidt tomat-sauce i bunden af fadet, og læg lasagnepladerne i. Fordel derefter lidt kødblanding, selleri og gulerødder i tern og tomat-sauce på toppen. Læg lidt mozzarella på, og læg det næste lag lasagneplader ovenpå.



Fortsæt på denne måde, indtil det hele er brugt op.
Afslut med mozzarella.

Drys med peber, dæk fadet med alufolie, og bag i ovnen
i 25–30 minutter.

Skyl basilikummen, ryst den tør, og hak den groft.

Ved servering drysses lasagnen med basilikum og pyntes
med cherrytomater.

Spinatlasagne med rejer og laks

Smelt smørret i en gryde, tilsæt melet under konstant omrøring, og sauter. Fortsæt med at røre, og tilsæt mælken lidt efter lidt. Bring det hele i kog i ca. 5 minutter under omrøring, og smag til med salt, peber og muskatnød. Bechamelsaucen er færdig.

Pil hvidløg og løg, hak dem fint, og svits dem i olivenolie, indtil de er glasagtige.

Tilsæt den optøede spinat, og varm den igennem.

Skyl laksefileterne, dup dem tørre, og skær dem i grove tern (ca. 2 x 2 cm).

Skyl rejerne, og dup dem tørre.

Tilsæt lakseternene og rejerne til spinaten, og varm det igennem. Smag til med salt, peber og muskatnød.

Tilsæt ca. 250 ml af bechamelsaucen, og vend den i.

Lav de friske lasagneplader. Rul eventuelt lasagnepladerne lidt tyndere ud med en kagerulle.

Smør et ovnfast fad, og læg et lag lasagneplader i det. Fordel halvdelen af spinatblandingen derafter, derefter endnu et lag lasagneplader og resten af spinatblandingen ovenpå. Afslut med et lag lasagneplader, og fordel den resterende bechamelsauce på toppen.

Skær mozzarellaen i skiver, og fordel den på toppen. Smag til med salt, peber og muskatnød.

Tilbered lasagnen i ca. 25 minutter ved 200°C varmluft i den forvarmede ovn.



Formskive: F



Tid: 45 min.



Portioner: 4

INGREDIENSER

ca. 320 g lasagneplader

1 pakke bladspinat
(frossen)

150 g rejer (pillede)

400 g laksefileter

4 fed hvidløg

2 løg

2 kugler mozzarella
(250 g)

30 g hvedemel

500 ml mælk

30 g smør

Muskat, salt, peber



Formskive: F



Tid: 50 min.



Portioner: 4

INGREDIENSER

ca. 320 g lasagneplader
30 g hvedemel
500 ml mælk
30 g smør
Salt
Peber fra kværn
Muskat, revet
1–2 spsk. citronsaft
1 broccoli, ca. 500 g
1 romanesco, ca. 500 g
300 g ricotta
80 g revet gedegouda

Lasagne med broccoli og romanesco

Smelt smørret i en gryde, tilsæt melet under konstant omrøring, og sauter. Fortsæt med at røre, og tilsæt mælken lidt efter lidt. Bring det hele i kog i ca. 5 minutter under omrøring, og smag til med salt, peber, muskatnød og citronsaft. Bechamelsaucen er færdig.

Skyl broccolien og romanescoen, og skær dem i små buketter. Blanchér dem i kogende saltet vand i 2–3 minutter, skyl derefter straks med isvand, og lad dem dryppe af.

Forvarm ovnen på 180°C varmluft.

Lav de friske lasagneplader. Rul eventuelt lasagnepladerne lidt tyndere ud med en kagerulle.

Fordel lidt af bechamelsaucen i bunden af fadet.

Læg skiftevis lasagneplader, bechamelsauce og grøntsager i fadet, og fordel ricottaen over grøntsagerne.

Afslut med et lag lasagneplader, stryg dem med resten af bechamelsaucen, drys med gedegouda, og bag retten i ovnen i ca. 35–40 minutter.

Klassisk lasagne med hakket kød

Smelt smørret i en gryde, tilsæt melet under konstant omrøring, og sauter. Fortsæt med at røre, og tilsæt mælken lidt efter lidt. Bring det hele i kog i ca. 5 minutter under omrøring, og smag til med salt, peber og muskatnød. Bechamelsaucen er færdig.

Brun det hakkede kød i 2 spsk olie.

Pil hvidløg og løg, hak dem fint, og tilsæt dem.

Rør tomatpuréen i, og tilsæt de hakkede tomater.

Smag til med oregano, basilikum, salt, peber og paprikapulver, og lad det hele simre i ca. 10 minutter.

Lav de friske lasagneplader. Rul eventuelt lasagnepladerne lidt tyndere ud med en kagerulle.

Smør et fad, og hæld lidt af det hakkede kød i, læg et lag lasagneplader ovenpå, og derefter hakket kød igen. Fordel lidt bechamelsauce ovenpå, læg endnu et lag lasagne på og så fremdeles. Det sidste lag skal være bechamelsauce.

Fordel osten over bechamelsaucen, og bag lasagnen i 30–40 minutter i ovnen ved 180°C varmluft.



Formskive: F



Tilberedningstid:
55 min.



Portioner: 7–8

INGREDIENSER

ca. 640 g lasagneplader (af 500 g mel)

600 g hakket kød

2 løg

1 spsk. tomatpuré

500 g hakkede
tomater (dåse)

1 fed hvidløg

Oregano, basilikum,
salt, peber, paprika-
pulver

30 g hvedemel

500 ml mælk

30 g smør

Muskat, salt, peber

200 g gratineringsost
(revet)



Formskive: F



Tid: 80 min.



Portioner: 6–7

VEGGIE

Ravioli med ricotta-tomatfyld

INGREDIENSER

ca. 640 g pastadej til
raviolierne
(af 500 g mel)
125 g frisk gedeost
125 g ricotta
40 g pinjekerner
125 g tomater (tørrede,
i olie, dræned)
75 g smør
80 g parmesan (revet)
50 g pinjekerner
Salt, peber
lidt rucola
eventuelt et par
tomater (tørrede,
i olie, dræned),
til pynt

BEMÆRK:

Af 250 g mel + væske kan
der laves ca. 30 ravioli.
Mængden af fyld i denne
opskrift er tilstrækkelig til
den dobbelte mængde. Brug
derfor 500 g mel + væske til
at lave ca. 60 ravioli.

Rist alle pinjekernerne på en pande uden olie.

Bland frisk gedeost, ricotta, 40 g pinjekerner og 125 g
soltørrede tomater sammen, og blend dem fint. Smag
til med salt og peber.

Form lasagnepladerne, rul dem eventuelt lidt ud med
en kagerulle, skær raviolien ud, og læg den i raviolifor-
men i henhold til anvisningerne.

Læg ca. en teskefuld ricottafyld i midten af raviolipladen,
fugt dejens kanter, og luk raviolien.

Gentag med alle raviolierne, indtil pastadejen er
brugt op.

! Tip: Læg den overskydende dej, der er tilbage efter
udskæringen af raviolien, i produktet igen, og lav på den
måde nye lasagneplader. På denne måde bliver hele
dejen brugt.

Læg forsigtigt raviolierne i boblende saltet vand, og kog
dem i ca. 6–7 minutter. Tag dem op med en hulske, og
lad dem dryppe af.

Smelt smørret i en pande.

Læg rucolaen på tallerkner, og anret raviolierne ovenpå.
Hæld lidt smør over, drys med parmesan og de reste-
rende pinjekerner. Top eventuelt med et par tørrede
tomater, og servér.

VEGGIE



Formskive: G



Tid: 35 min.



Portioner: 4

INGREDIENSER

ca. 320 g makaroni

Salt

1 løg

50 g smør

2 spsk. mel

400 ml mælk

100 ml fløde

200 g revet cheddar

200 g revet parmesan

Salt, peber, muskat

Macaroni and Cheese

Forvarm ovnen til 200°C over- og undervarme.

Kog de hjemmelavede makaroni i kogende saltet vand, indtil de er al dente. Hæld vandet fra, skyl dem i koldt vand, og lad dem dryppe af.

Skræl løget, og skær det i fine tern. Varm smørret op i en gryde, og svits løget, indtil det er glasagtigt.

Rør melet i, lad det sautere kort, og kom mælk og fløde i.

Lad det hele simre i ca. 5 minutter under omrøring, og smag derefter til med salt, peber og muskatnød.

Bland de to oste sammen.

Læg halvdelen af makaronien i et ovnfast fad, drys halvdelen af osten på toppen, og læg resten af makaronien ovenpå.

Hæld flødesaucen over det hele, og drys resten af osten over.

Tilbered retten i ovnen i ca. 25–30 minutter, indtil den er gyldenbrun.

Drys lidt peber over ved serveringen.



Formskive: G



Tid: 55 min.



Portioner: 4–6

INGREDIENSER

ca. 320 g makaroni
200 g cherrytomater
4 forårsløg
2 peberfrugter (røde)
500 g gyroskød
(færdigkrydret)
lidt olie til stegning
150 g Edamerost
Salt, peber, stødt
paprika

150 ml Metaxa
(græsk brandy)
300 g purerede
tomater
1 spsk. balsamico
1 tsk. olivenolie
1 tsk. citronsaft
200 g fløde
2 fed hvidløg
Krydderiblanding til
gyros
eller
oregano, merian,
basilikum, timian,
rosmarin, salt, peber

Makaroni-gyrosret med metaxa-sauce

Kog den hjemmelavede makaroni i saltet vand, indtil den er al dente, hæld vandet fra, og lad den dryppe af.

Skyl, cherrytomaterne, rens dem, og skær dem i kvarte.

Skyl forårsløgene, og skær dem i tynde ringe.

Skyl peberfrugterne, rens dem, og skær dem i tern.

Steg gyroskødet i olie, tag det af panden, og stil det til side.

Sautér grøntsagerne i stegefedtet, og tilsæt gyroskødet igen. Tag panden af varmen, mens du laver metaxa-saucen.

Kom de purerede tomater og fløden i en gryde.

Tilsæt 3 tsk. krydderiblanding til gyros eller en halv tsk. hver af oregano, marjoram, basilikum, timian og rosmarin.

Pil hvidløget, hak det fint, og tilsæt også det. Rør balsamicoeddike, olivenolie og citronsaft i. Tilsæt 1 tsk. sukker, og smag til med salt og peber.

Tilsæt Metaxa, og lad det simre, indtil den skarpe lugt af alkohol er forsvundet.

Tilsæt den færdige metaxa-sauce til gyroskødet og grøntsagerne, og bland det hele godt sammen.

Læg makaronien i et ovnfast fad, hæld gyroskødet med metaxa-sauce over den, og drys det hele med ost.

Bages i en forvarmet ovn ved 180°C varmluft i ca. 25–30 minutter.

INGREDIENSER

ca. 320 g penne
 2 æg
 200 ml fløde
 6 spsk. sukker
 50 g smør
 1 knsp. kanel

Sukker-fløde-pasta

Kog den hjemmelavede penne i saltet vand, indtil den er al dente, hæld vandet fra, og lad den dryppe af.

Smelt smørret på panden, og steg de afdryppede penne heri, indtil de er let brunede.

Tilsæt 3 spsk. sukker, og bland.

Pisk æggene sammen med fløden og det resterende sukker.

Tilsæt æg-fløde-blandingen til pennene, og skru ned for varmen, så æggemassen sætter sig lidt og varmes igennem.

Drys med lidt kanel ved servering.



Formskive: H



Tid: 15 min.

Portioner:
2–3

INGREDIENSER

ca. 320 g penne
 50 g rosiner
 4 spsk. hasselnødder
 (flager)
 500 ml mælk
 2–3 knivspidser
 kanelpulver
 3 spsk. sukker
 100 ml fløde
 1 brev vaniljesukker
 (8 g)
 2 æbler med fast
 frugtkød
 (f.eks. Jonagold)
 Salt

Penne med sødmælk og æbler

Rist hasselnøddeflagerne på en pande med høj kant, indtil de er let brune, tag dem op, og læg dem til side.

Kom de hjemmelavede penne, rosiner, mælk, 200 ml koldt vand, 1 knivspids salt, kanel, vaniljesukker og sukker i panden.

Bringes i kog under låg ved kraftig varme, men pas på, at det ikke koger over. Lad det derefter simre uden låg ved middel-varme i ca. 5 minutter. Rør lidt rundt, så der ikke sætter sig noget fast i bunden af panden.

Skyl æblerne, fjern kernehuset, og skær æblerne i ca. 1–2 cm store tern.

Tilsæt æbleternene til pastaen, og kog det hele videre i ca. 5 minutter under omrøring, så væsken reduceres lidt.

Tilsæt fløden, og bring det hele i kog igen.

Drys med de ristede hasselnødder inden servering.



Formskive: H



Tid: 20 min.

Portioner:
2–3



Formskive: H



Tid: 15 min.



Portioner: 4

INGREDIENSER

ca. 320 g penne
350 g grønkål
Salt
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
4 spsk. olivenolie
150 g røget bacon, let
gennemstegt
ca. 150 ml kødbouillon
1–2 spsk. citronsaft
Peber fra kværn
friskhakket parmesan,
til at drysse over



Penne med grønkål og bacon

Skyl og rens grønkålen, og blancher den i saltet vand i ca. 5 minutter. Skyl den derefter; lad den dryppe af, og skær den i små stykker.

Skræl skalotteløg og hvidløg, hak begge dele fint, og svits dem i varm olivenolie, indtil de er glasagtige.

Skær baconen i strimler, og svits den med kortvarigt.

Tilsæt grønkålen og lidt bouillon. Damp i ca. 10 minutter. Tilsæt mere bouillon efter behov, men væsken skal være næsten helt fordampet igen ved slutningen af tilberedningen.

Kog de hjemmelavede penne i saltet vand, indtil de er al dente.

Lad pennene dryppe af, og bland dem i kålen.

Smag til med salt, citronsaft og peber, og servér med parmesan.

VEGGIE



Formskive: H



Tid: 25 min.



Portioner: 3–4

Fuldkornspenne med solsikkepesto

Kog den hjemmelavede fuldkornspasta (af 250 g fuldkornsmel, type 1050, og væske) i saltet vand, indtil den er al dente.

Skyl og rens broccolien, del den i større buketter, og sauter den kort i 1 spsk. olie på en varm pande.

Smag til med salt og peber, og tilsæt vinen. Dampes i 2–3 minutter under låg.

Skyl, rens og halver tomaterne. Tilsæt broccolien, og tilbered i yderligere 2 minutter.

Rist solsikkefrøene på en anden pande, indtil de er gyldenbrune. Tag dem af varmen, og lad dem køle af.

Pil hvidløget, og hak det groft. Skyl basilikummen, ryst den tør, og pluk bladene af. Knus den fint sammen med hvidløget i en morter.

Tilsæt solsikkekernerne, og hak dem groft.

Rør parmesanen og den resterende olie i, og smag til med salt og peber.

Lad pastaen dryppe af, og vend den i grøntsagerne sammen med lidt af kogevandet og pestoen.

Smag til, og servér.

INGREDIENSER

ca. 320 g
fuldkornspenne
Salt
300 g brocolibuketter
5–6 spsk. olivenolie
Peber fra kværn
1 skvæt tør hvidvin
200 g cherrytomater
50 g solsikkekerner
2 friske fed hvidløg
2 håndfulde basilikum
1–2 spsk. revet
parmesan



Formskive: H



Tid: 20 min.



Portioner: 2–3

INGREDIENSER

320 g penne
2 røde chilifrugter
1–2 fed hvidløg
1 lille løg
100 g krydret
paprikasalami
4–5 spsk. olivenolie
400 g purerede
tomater
1 spsk. tomatpuré
Salt
Peber fra kværn
60 g pecorino, til
at drysse over
Basilikum til pynt



Penne i krydret tomatsauce

Skyl chilierne, halver dem, og fjern kernerne. Hak frugt-kødet fint.

Pil hvidløg og løg, og hak dem fint.

Skær paprikasalamen i meget fine tern.

Varm olivenolien op i en gryde, og svits løg, hvidløg og paprikasalami.

Tilsæt tomater og chili. Rør tomatpuré, salt og peber i, og lad det hele simre i ca. 10 minutter.

Kog imens de hjemmelavede penne i kogende saltet vand, indtil de er al dente, og lad dem dryppe af i en si.

Bland pennene med saucen.

Servér i dybe tallerkener, riv pecorino over, og pynt med basilikum.

Fortegnelse over opskrifter

F

Fettuccine med parmesan-citronsauce
Flamberet kylling med tagliatelle
Fuldkornspenne med solsikkepesto

H

Hvedepasta med æg
Hvedepasta uden æg

I

Indledning

K

Klassisk lasagne med hakket kød

L

Lasagne med broccoli og romanesco
Lasagne med tomatsose, hakket kød og mozzarellaost

M

Macaroni and Cheese
Makaroni-gyrosret med metaxa-sauce

P

Pappardelle med champignoner og bacon 12
Pappardelle med rejer og ærter 15
Pasta af semulje af hård hvede med æg 2
Pasta af semulje af hård hvede uden æg 3
Penne i krydret tomatsose 29
Penne med grønkål og bacon 27
Penne med sødmælk og æbler 26

R

Ravioli med bacon-pære-fyld 17
Ravioli med ricotta-tomatfyld 23

S

Spaghetti Bolognese 5
Spaghetti carbonara 4
Spaghetti med zoodles og laks 6
Spaghettoni aglio olio 7
Spaghettoni Caprese med ristede tomater 8
Spinatlasagne med rejer og laks 20
Spinatlinguine med valnøddesauce 16
Sukker-fløde-pasta 26
Surkål-båndspaghetti-gratin 13

T

Tagliatelle med grøntsager og revet ost 10

Billeddokumentation

Titel: kuesl-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benjamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, Hintergrundbild s.1 – 30: kuesl-de.freepik.com azerbaijan_stockers-de.freepik.com s.4: © StockFood/Hendey, Magdalena s.5: © StockFood/Gayer, Stephanie s.6: © StockFood/PhotoCuisine/Viel, Pierre Louis s.7: © StockFood/Food Experts Group s.8: © StockFood/The Picture Pantry s.9: © StockFood/Siuta, Mateusz s.10: © StockFood/Foodcollection s.11: © @8photo-de.freepik.com s.12: © StockFood/Adam, Frank s.13: © freepik-de.freepik.com s.14: © StockFood/Strokin, Yelena s.16: © StockFood/Streeter, Clive s.19: © StockFood/Pizzochero, Franco s.21: © StockFood/PhotoCuisine/Hall, Jean-Blaise s.24: © StockFood/Eising Studio s.27: © StockFood/Benjamins, Sven s.28: © StockFood/Benjamins, Sven s.29: © StockFood/Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com