

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers.

TID: 1 time

DET SKAL DU BRUGE:

100 g melmix (havre-, kikærte eller risemel)

100 g majsmel

7 g fiberhusk

2 æg

Evt. lidt vand til at samle dejen

SÅDAN GØR DU:

1. Bland mel og fiberhusk godt rundt i en skål.
2. Hæld melblandingen ud på bordet i en bunke.
3. Lav en fordybning i midten af melet og slå æggene ud i midten af fordybningen.
4. Med en gaffel pisker du æggene sammen og ligeså stille pisker du æggene sammen med melet.
5. Når æggene er optaget ælter du dejen smidig og fin. Tager ca. 10 min. (hvis dejen er for tør, så tilsæt lidt vand eller 1 æg mere).
6. Del dejen i 2 og pak hver portion ind i husholdningsfilm. Lad den hvile i 20 minutter (hvis du har tid)
7. Drys lidt majsmel på pastadejen inden du kører den igennem pastamaskinen. Fold dejstykket ind over hinanden og køр igen igennem maskinen. Gør dette ca. 10 gange. Er dejen meget klistret så drys med lidt mel.
8. Rul dejen tynder ved at sætte maskine på 1. Herefter på 2 og så videre indtil omkring 7 eller en tykkelse på 1 mm. Til sidst ruller du dejen igennem valsen der udskærer til fettuccine eller spaghetti.
9. Kog pastaen i 2-3 minutter i rigeligt vand med salt. Hæld vandet fra.

TIPS OG TRICKS

- Et god huskeregel til kogning af pasta er 100 g pasta til 1 l vand med 10 g salt.
- Du kan krydre pastadejen med f.eks. tørret citronskal eller med stødte krydderier.
- Du kan farve pastadejen på forskellige måder, f.eks. med tomatpuré eller rødbedesaft.
- Hvis du laver pastadejen i en foodprocessor skal du starte med æg og så hælde mel i indtil dejen kun består af små klumper. Den dej behøver ikke at hvile, inden du ruller den ud.

