



Betessläpparpasta

4 portioner

ca 400 g nötfärs*
1 gul lök*
400 g krossade tomater*
1 msk tomatpuré
3 msk kalvbuljong
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 dl vatten
1 1/2 dl grädde*

Spagetti*

Om du vill göra egen pastadeg

3 1/2 dl dinkelmjöl, siktat
1 ägg
1 äggula
2 msk olja
2 msk vatten
1 1/2 tsk salt

* Ingrediens ingår i matkassen

NÖTFÄRS

Bryn nötfärsen och löken i en gryta eller panna. Tillsätt salt och svartpeppar. Blanda i tomatpurén, krossade tomater, vatten samt buljongen. Låt allt småputtra i cirka 30 minuter. Tillsätt grädden och låt såsen få ett uppkok innan servering.

FÄRDIG PASTA

Koka enligt instruktion på paketet.

EGEN PASTA

Lägg mjölet i en hög, gör en grop i mitten. Häll ägget plus äggulan i gropen. Tillsätt olja, vatten och salt och knåda degen så att den blir fast och slät i cirka fem minuter (ta eventuellt lite mer vatten om degen inte går ihop). Slå in degen i plastfolie och låt vila i kylan i ca 1 timme. Ta ut degen och lägg på mjölat bakbord. Forma degen till en platt rektangel, cirka 1 cm tjock. Dela upp degplattan i mindre bitar. Kör bitarna i omgångar i en pastamaskin så de stegvis blir tunnare och tunnare, tills bitarna är cirka 1-2 mm tunna. Eller kavla för hand. Strö över mjöl så att det inte klibbar ihop. Om du använder en pastamaskin sätter du i tagliatelleinsatsen och kör igenom en gång till. Arbetar du för hand så rulla ihop den tunna degen och skär med en vass kniv. Placera sedan tagliatellen i små nystan på mjölad bricka. Koka upp rikligt med vatten i en stor kastrull. Tillsätt salt. Koka pastan cirka 2-3 minuter.