KIKKOMAN

Traditionel pastaret med et pift af sojasauce

Samlet tid **90 min.** **90 min.** Arbejdstid

INGREDIENSER

4 Portioner

Til pastaen:

300 g	mel
3	æg
1 nip	fint salt

Til saucen:

100 g	pølse
100 g	hakket oksekød
1	gulerod
1	stængel bladselleri
1	løg
0,5	glas hvidvin
	Varmt vand eller bouillon i tilstrækkelig mængde
	Peber
	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Ekstra jomfruolivenolie
2	laurbærblade

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Tagliatelle: Læg melet i en bunke på bordet, lav en fordybning i midten, og kom æggene og et nip salt i fordybningen. Pisk æggene sammen, og rør melet ind i blandingen lidt efter lidt – først med en gaffel og derefter med hænderne. Ælt dejen i ca. 10 minutter, til den er glat og smidig. Form dejen til en kugle, som vikles ind i husholdningsfilm. Lad dejen hvile i 30 minutter.

Step 2

Rul dejen ud til den ønskede tykkelse med en kagerulle eller en pastamaskine, og skær pastaen i strimler. Fordel dejen på en overflade drysset med mel, og lad den hvile i nogle minutter.

Step 3

Ragú bianco: Hak sellerien, guleroden og løget til saucen. Varm olie op på en pande, tilsæt grøntsagerne, og lad dem simre i nogle minutter ved svag varme. Skær pølsen i små stykker, og svits pølsen og hakkekødet sammen med grøntsagerne. Tilsæt derefter hvidvinen.

Step 4

Rør vinen godt sammen med kødet og grøntsagerne, og krydr med peber. Lad blandingen koge videre, og tilsæt vand eller bouillon. Lad det hele koge under låg i ca. 30 minutter. Efter behov tilsættes mere vand. Når saucen er næsten færdig, tilsættes sojasaucen.

Step 5

Kog pastaen i en dyb pande med vand tilsat salt. Kogetiden varierer afhængigt af hvor tykke dine tagliatelle er. Hæld vandet fra, og server pastaen med den færdige ragù bianco.