

Hjemkundskab
 Klasse: Valgfag
 Dato: Uge 1
 Emne: Pasta – Sugo
 Citronfromage
 Jan Wolfram Thiemann



<p>Frisk pasta 325 gr god Durummel eller Tipo "00" 3 æg 2 spsk. Olive lidt salt og peber</p>	<ul style="list-style-type: none"> Læg melet i en top i bunden af en skål. Lav en fordybning til æg og olie. Drys med krydderier og ælt med fingrene. Det hele æltes godt og dejen skal så trække tildækket (film eller plastpose) i ca. ½ time. Brug derefter en kagerulle eller en pastamaskine. Ved pastamaskinen, ruller dejen igennem 8 gange på den tykkeste indstilling og derefter ruller den i den ønskede tykkelse, som hos os er indstilling ca. 2-3 Kør derefter pladerne igennem den del af maskinen, der laver pladerne til tagliatelle (Båndspaghetti). Læg mellem 2 hårdt opvredne viskestykker, til de skal bruges.
<p>Sugo ½ dl God oliven olie 100g bacon i tern – kan undværes 2 gulerødder 2 ben bladselleri 1 stort løg 1 porre 1 dåser flåede tomater – eller 4 dl. 1 dåse tomat puré – eller 1 dl. Salt/peber Hakket persille Revet parmesan – ca 100 g.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Rens og snit grøntsagerne fint og steg dem med bacon i olien i en tykbundet gryde, i 10-15 minutter ved middel varme. Tilsæt de flåede tomater, tomat puré og lidt salt. skru ned for varmen, og sæt låg på gryden. Lad sovsen småsimre i 1 time. Hvis sovsen bliver for tør under vejs, tilsæt da lidt vand. Sovsen skal ikke være for tynd, men have en lidt tyk konsistens <p>Ved servering:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bring en gryde med vand, salt og olie i kog Lad pastaen koge 2-3 minutter. Hæld pasta og vand gennem et dørslag og dryp hurtigt af. Tilsæt 1 ss smør og 1 ss hakket persille <p>• og server strax..!</p>
<p>Citronfromage - SVÆRT 4 Husblas, blade 1 Citron, skal og saft heraf * 4 Æggeblommer 4 spsk. Sukker 3 Æggehvider 1½ dl flødeskum 2 ss revet chokolade</p>	<p>Alle æg skoldes ved at være nedsænket i vand i 5 sekunder..!</p> <ul style="list-style-type: none"> Sæt husblas i blød i noget koldt vand i ca. 10 minutter. Skallen af citronen rives fint. Del citronen og pres saften ud. Fjern evt. kerner fra saften Skil æggene i blomme og hvide – PAS PÅ – der må ikke komme æggeblomme i æggehviden..!!!!!!! Pisk æggeblommerne grundigt med sukkeret og citronskallen. I en anden skål piskes æggehviderne stive med et rent piskeris. Hæld vandet fra husblassen og hæld 2-3 dl. i en lille gryde. bring vandet i kog og sæt en lille skål med husblassen i ned i gryden. Når husblassen er smeltet, tages skålen op fra gryden og citronsaften røres i. Nu hældes husblassen/citronsaften i en tynd stråle ned i æggeblommemassen, mens du hele tiden rører rundt Når æggeblommemassen begynder at stivne, skal de stiftpiskede æggehvider vendes forsigtigt i æggeblommemassen med en dejskraber. Stil fromagen i køleskabet så den bliver dejlig kold inden servering. Fromagen pyntes med: flødeskum og høvlet chokolade