

**PHILIPS**

Pasta Maker



**NO** Oppskrifter til Pasta Maker

**SE** Recept Pasta Maker

**DK** PastaMaker opskrifter

**FI** Pasta Maker -ruokaohjeet

(NO)



Tenk at den aller beste restauranten finnes i ditt eget hjem. Her lages det mat hver dag. Her finnes det friske råvarer, glede, nysgjerrighet, varme og fellesskap. Her trives hele familien. Med våre kjøkkenprodukter blir matlagingen så enkel og morsom at dere gjerne lager god og sunn mat hjemme hver dag. Og siden kjøkkenredskapene gjør jobben, kan dere slippe kreativiteten løs, eksperimentere og sammen skape smaker og opplevelser dere kan kose dere med – så ofte dere vil! Velkommen til Philips Restaurant Hjemmet!

(SE)



Tänk att den allra bästa restaurangen finns i ditt eget hem. Här lagas mat varje dag. Här finns fräscha råvaror, glädje, nyfikenhet, värme och gemenskap. Här trivs hela familjen. Med våra köksprodukter blir matlagingen så enkel och rolig att ni gärna lagar god och nyttig mat hemma varje dag. Och eftersom köksredskapen gör jobbet kan ni släppa loss kreativiteten i köket, experimentera och skapa smaker och upplevelser att njuta av tillsammans, så ofta ni vill. Välkommen till Philips Restaurang Hemmet!

(DK)



Tænk, at den allerbedste restaurant findes i dit eget hjem. Her bliver der lavet god mad hver dag. Her er friske råvarer, glæde, nysgjerrighed, varme og fællesskab. Her trives hele familien. Med vores køkkenprodukter bliver madlavningen så enkel og sjov, at I har lyst til at lave lækker og sund mad hver dag. Eftersom køkkenredskaberne laver alt det hårde arbejde, kan I slippe kreativiteten løs og skabe smage og oplevelser sammen, lige så tit I har lyst. Velkommen til Philips Restaurant Hjemmet!

(FI)



Ajattele, että kaikista paras ravintola on omassa kodissasi. Siellä laitetaan ruokaa joka päivä. Siellä on tuoreita raaka-aineita, iloa, uteliaisuutta, lämpöä ja yhteenkuuluvaisuutta. Siellä viihtyy koko perhe. Keittiötuotteidemme avulla ruoanlaitosta tulee niin helppoa ja hauskaa, että teette mielellänne hyvää ja terveellistä ruokaa kotona joka päivä. Keittiötarvikkeet tekevät kaiken työn, joten voit päästää luovuutesi valloilleen keittiössä, kokeilla ja luoda makuja ja elämyksiä, joista voitte nauttia yhdessä niin usein kuin haluatte. Tervetuloa Philips Ravintola Oma Kotiin!



(NO)

## Innhold

Nyt fersk, hjemmelaget pasta på 15 minutter	6
Lage pasta med Pasta Maker	8
Innsatser og pastaformer	10
Ingredienser og deiger	12
Pastafarger	14
Spagetti med tomatsaus	18
Spagetti alla carbonara	20
Lasagne Bolognese	22
Pasta primavera	24
Miso-ramen	28
Beef udon	30
Kalde nudler med sesamdressing	32
Soba-salat med laks og asparges	34
Tagliatelle al pesto	38
Penne-makaroni med ost	40
Gulrotspasta med fire oster	42
Pikniksalat med tricolore-penne	44
Shanghai yang chun mian	48
Chow mein	50
Dan dan-nudler	52
Jiaozi-dumplings	54
Henan hui mian	56
Hokkien mee	60
Wontons	62
Wantan mee	64
Singapore-nudler med sjømat	66
Spinatravioli med ricotta og salviesmør	70
Pasta nero pescatore	72
Tagliatelle med rustikk pølse	74
Girelle-pasta med gresskar	76

(SE)

## Innehållsförteckning

Gör din egen hemlagade pasta på 15 minuter	6
Gör din egen pasta med Pasta Maker	8
Formskivor och pastaformer	10
Ingredienser och degar	12
Pastafärger	14
Spaghetti med tomatsås	18
Spaghetti alla carbonara	20
Lasagna Bolognese	22
Pasta primavera	24
Miso ramen	28
Biff udon	30
Kalla nudlar med sesamdressing	32
Sobasallad med lax och sparris	34
Tagliatelle al pesto	38
Penne 'mac' & cheese	40
Morotspasta med fyra sorters ost	42
Picknicksallad med penne tricolore	44
Shanghai yang chun mian	48
Chow mein	50
Dan dan-nudlar	52
Jiaozi-dumplings	54
Henan hui mian	56
Hokkien mee	60
Wontons	62
Wantan mee	64
Singaporenudlar med skaldjur	66
Ricotta- och spenatfylld ravioli med salviasmör	70
Pasta nero pescatore	72
Tagliatelle med rustik sås	74
Girellepasta med pumpe	76

(DK)

## Indhold

Lav frisk, hjemmelavet pasta på 15 minutter	6
Fremstilling af pasta med PastaMaker	8
Plader og pastaformer	10
Ingredienser og deje	12
Pastafarver	14
Spaghetti med tomatsauce	18
Spaghetti alla carbonara	20
Lasagne bolognese	22
Pasta primavera	24
Miso ramen	28
Udon med oksekød	30
Kolde nudler med sesamdressing	32
Sobasalat med laks og asparges	34
Tagliatelle med pesto	38
Penne 'mac' & ost	40
Gulerodspasta med fire slags ost	42
Picnicsalat med trikolorepenne	44
Shanghai yang chun mian	48
Chow mein	50
Dan dan nudler	52
Jiaozi dumplings	54
Henan hui mian	56
Hokkien mee	60
Wontons	62
Wantan mee	64
Singapore nudler med alt godt fra havet	66
Ravioli med ricotta og spinat i salviesmør	70
Pasta nero pescatore	72
Tagliatelle med landpølse	74
Girellepasta med græskar	76

(FI)

## Sisällys

Itse tehtyä tuorepastaa vain 15 minuutissa	6
Pastan valmistaminen Pasta Maker koneella	8
Pastamuotit ja -muodot	10
Ainesosat ja taikinat	12
Eriväriset pastat	14
Spagettia ja tomaattikastiketta	18
Spaghetti alla carbonara	20
Lasagne alla bolognese	22
Pasta primavera	24
Miso ramen	28
Naudanliha-udon	30
Kylmiä nuudeleita ja seesamikastiketta	32
Soba-salaattia, lohta ja parsaa	34
Tagliatelle al pesto	38
Juustopenne	40
Neljän juuston porkkanapasta	42
Tricolore-pennesalaatti	44
Yang chun mian -keitto shanghailaisittain	48
Chow mein	50
Dan dan nuudelit	52
Jiaozi-mykyt	54
Henan hui mian	56
Hokkien mee	60
Wontonit	62
Wantan mee	64
Nuudeleita ja mereneläviä singaporelaisittain	66
Ricotta-pinaattiraviolit salviavoin kera	70
Pasta nero pescatore	72
Tagliatellea ja maalaismakkarakastiketta	74
Kurpitsainen girelle-pasta	76

(NO)

## Nyt fersk, hjemmelaget pasta på 15 minutter

Philips Pasta Maker er helautomatisk og kan lage ulike typer pasta.

Dette oppskriftsheftet er fylt med oppskrifter og inspirasjon til retter med pasta og nudler som du kan lage med Philips Pasta Maker. Tidligere var det komplisert og tidkrevende å lage fersk pasta. Nå kan du lage alle typer fersk pasta og nudler på få minutter med Philips Pasta Maker.

Dette heftet dekker det grunnleggende – hvordan lage pasta og nudler fra en grunndeig, hvordan skape ikoniske former, hvordan tilsette farge med naturlige fargestoffer og hvordan gi ekstra smak med krydder og urter. Oppskriftsdelen har steg-for-steg-instruksjoner for hvordan du kan tilberede velkjente pasta- og nudleretter fra hele verden.

Det finnes uendelig mange pastaformer, farger og smaker som du kan lage med Philips Pasta Maker.

Pastaoppskriftene i dette oppskriftsheftet og brukermanualen er utprøvd med godt resultat. Hvis du eksperimenterer med, eller bruker andre pastaoppskrifter, må forholdet mellom mel og vann/egg tilpasses målene i det medfølgende målebegeret. Pasta Maker vil ikke fungere riktig uten at du tilpasser nye oppskrifter til det angitte forholdstallet.

(SE)

## Gör din egen hemlagade pasta på 15 minuter

Philips Pasta Maker är en helautomatisk pastamaskin som kan göra olika pastaformer.

Den här receptboken är full av recept och inspiration till pasta- och nudlerätter du själv kan göra med Philips Pasta Maker! Tidigare var det både komplicerat och tidskrävande att göra egen pasta. Nu kan du göra färsk pasta och nudlar i alla former och varianter på bara några minuter med Philips Pasta Maker.

I det här häftet hittar du all information du behöver när du ska göra din egen pasta, hur du skapar de ikoniska pastaformerna, hur du tillför färg med naturliga färgämnen och hur du sätter extra smak med kryddor och örter. Receptdelen inkluderar instruktioner i olika steg till hur du tillagar kända pasta- och nudlerätter från hela världen.

Det finns en uppsjö av olika pastaformer, färger och smaker – och du kan göra alla med din Philips Pasta Maker!

Samtliga pastarecept i den här receptboken och användarmanualen har provsmakats med högsta poäng. Om du experimenterar med eller använder andra pastarecept måste mängden och antalet mjöl och vatten/ägg anpassas till mätten som följer med Pasta Maker. Pasta Maker fungerar inte optimalt om du inte anpassar det nya receptet.

(DK)

## Lav frisk, hjemmelavet pasta på 15 minutter

Philips PastaMaker er fuldautomatisk og laver forskellige typer pasta.

Denne opskriftsbog er fyldt med opskrifter og inspiration til pasta- og nudleretter med Philips PastaMaker! Før i tiden var fremstilling af frisk pasta ret kompliceret og betød hårdt arbejde, masser af tid og godt håndslag. Nu kan du lave frisk pasta og nudler af alle slags på få minutter med Philips PastaMaker.

Dette hæfte fortæller det grundlæggende – hvordan du laver pasta og nudler af grunddej, hvordan du laver de ikoniske former, hvordan du tilsætter farve med naturlige farvestoffer, og hvordan du tilsætter ekstra smag med krydderier og krydderurter. I afsnittet med opskrifter er der trinvis vejledning i tilberedning af velkendte retter med pasta og nudler fra hele verden.

Der er bogstaveligt talt ingen grænser for de forskellige pastaformer, -farver og -smage, du kan lave med din Philips PastaMaker!

Pastaoppskrifterne i denne opskriftsbog og brugermanual er alle afprøvet med succes. Hvis du eksperimenterer eller bruger andre pastaoppskrifter, skal forholdet mellem mel og vand/æg justeres til forholdet mellem mel og vand i de opskrifter, der medfølger PastaMaker. PastaMaker vil kun fungere tilfredsstillende, hvis den nye opskrift tager højde for det.

(FI)

## Itse tehtyä tuorepastaä vain 15 minuutissa

Täysin automaattisen Philips Pasta Maker koneen avulla voit valmistaa monenlaista pastaä.

Tämä kirjanen on täynnä ohjeita pasta- ja nuudeliruokien valmistamiseen, mutta tarjoaa myös ideoita pastakoneen käyttämiseen. Tuorepasta valmistaminen on aikaisemmin ollut työlästä, aikaa vievää ja taitoa vaativaa. Nyt voit valmistaa erilaisia tuorepastaöja ja -nuudeleita vain muutamassa minuutissa Philips Pasta Maker koneen avulla.

Tässä kirjasessa on esitelty perusasiat: pasta- ja nuudelitaikainoiden valmistaminen, tärkeimmät pasta- ja nuudelimuodot sekä taikinan värjääminen luonnollisin keinoin ja maustaminen yrttien ja mausteiden avulla. Ruokaohjeosioon olemme puolestaan koonneet tunnettujen pasta- ja nuudeliruokien reseptejä ympäri maailman.

Voit valmistaa kaikenväristä, -muotoista ja -makuista pastaä Philips Pasta Maker koneen avulla!

Tämän kirjasen ja käyttöoppaan sisältämät ruokaohjeet on testattu ja todettu toimiviksi. Jos muokkaat ohjeita tai käytät muita reseptejä, muista suhteuttaa jauhojen ja veden tai kananmunan määrä pastakoneen mukana tulleisiin mittoihin. Pastakone ei toimi oikein, jos aineiden määriä ei suhteuteta.



(NO)

## Lage pasta med Pasta Maker

Med Philips Pasta Maker kan du lage deilig fersk pasta på få minutter.

### Ingredienser

Pasta lages med mel og vann eller egg. For ekstra farge og smak kan du bruke krydder, urter, grønnsaksekstrakter og andre ingredienser. Hver oppskrift har forslag til pastadeig, men du kan gjerne prøve andre deigtyper.

### Slik bruker du Pasta Maker

Steg-for-steg-prosess

**A** Åpne lokket og ha i melet. Lukk lokket.

**B** Slå på apparatet. Velg program 1 eller 2\* og trykk på start.

**C** Tilsett væsken sakte gjennom åpningen i lokket.

**D** Pastadeigen vil være ferdig etter ca. 3 minutter.

Kutt pastaen i foretrukket lengde.

\* Bruk program 1 for 1 målebeger med mel, og program 2 for 2 målebeger (ett målebeger = 250 g mel).

### Pasta Maker har to programmer:

**Program 1** lager ~300 g \*\* fersk pasta. Dette er tilstrekkelig som et hovedmåltid for 1–2 personer, eller som siderett for 3–4 personer.

**Program 2** lager ~600 g \*\* fersk pasta. Dette er tilstrekkelig som hovedrett for 3–4 personer, eller som siderett for 8–10 personer.

\*\* Mengden på ~300 / ~600 gram kan variere noe

Tilberedningstidene avhenger av formen på pastaen. Tynn pasta krever 4–5 minutter, tykk pasta 6–8 minutter.

### I dette heftet bruker vi følgende forkortelser:

kg = kilogram    g = gram    l = liter  
ml = milliliter    ss = spiseskje    ts = teskje    cm = centimeter

### Oppbevaring

Fersk pasta kan oppbevares noen få dager i kjøleskap. Strø litt hvitemel over pastaen for å hindre at den kleber seg sammen.

For best resultater kan du koke pastaen litt før oppbevaring og fullføre kokingen når du skal bruke den. Pasta kan fryses. Tørk pastaen ved å henge den opp på en snor eller et pastastativ på et tørt sted.

(SE)

## Så här gör du din egen pasta med Pasta Maker

Philips Pasta Maker gör rykande färsk och delikat pasta på bara några minuter.

### Ingredienser

Pasta görs på mjöl, vatten och ägg. För extra färg och smak, använd kryddor, örter, vegetabiliska oljor och andra ingredienser. Varje recept kommer med en rekommenderad pastadeg, men det finns många olika sorters deg som du kan välja fritt mellan.

### Så använder du Pasta Maker

Steg för steg

**A** Öppna locket och tillsätt mjöl. Stäng locket.

**B** Sätt på apparaten. Välj program 1 eller 2\* och tryck på Start.

**C** Häll sakta i vätskan i locköppningen.

**D** Pastan är klar efter cirka tre minuter.

Skär ut den form du vill ha på pastaen.

\* Använd program 1 för 1 mjölmått, program 2 för 2 mjölmått (1 cup = 2,5 dl mjöl).

### Pasta Maker har två program:

**Program 1** gör ~300 g \*\* färska nudlar. Detta räcker till en huvudmåltid för 1–2 personer, eller som en förrätt till 3–4 personer.

**Program 2** ger ~600 g \*\* färska nudlar. Detta räcker till en huvudmåltid för 3–4 personer, eller som en förrätt till 8–10 personer.

\*\* Mängden ~300 / ~600 gram kan variera något

Tillagningstid beror på pastans form. För tunn pasta krävs 4–5 minuter och för tjock pasta 6–8 minuter.

### Den här boken använder följande förkortningar:

kg = kilogram    g = gram    l = liter  
ml = milliliter    msk = matsked    tsk = tesked

### Förvaring

Färsk pasta kan förvaras i kyl under några dagar. Strö gärna över lite mjöl för att förhindra att den klistrar ihop. För bästa resultat ska du bara koka pastaen delvis innan förvaring och sedan avsluta kokningen strax före servering. Pastan kan förvaras i frysen. Torka pastaen genom att hänga den över en vajer eller en pastaställning på en torr plats.



DK

## Fremstilling af pasta med PastaMaker

Philips PastaMaker fremstiller herlig, frisk pasta på få minutter.\*

### Ingredienser

Pasta består af mel og vand eller æg. Brug krydderier, krydderurter, grønsagekstrakt og andre ingredienser til ekstra farve og smag. Alle opskrifter indeholder en anbefalet pastadej, men der findes mange andre forskellige deje, så du kan frit prøve andre typer også.

### Sådan bruger du PastaMaker

Anvendelse trin for trin

**A** Åbn låget, og tilsæt mel. Luk låget.

**B** Tænd for apparatet. Tryk på program 1 eller 2\*, og tryk på start.

**C** Hæld langsomt væske i gennem åbningen i låget.

**D** Pastaen kommer frem efter ca. 3 minutter.

Skær pastaen til i den foretrukne størrelse.

\* Brug program 1 til 250 g mel og program 2 til 500 g mel.

### PastaMaker har to programmer:

**Program 1** laver ~300 g\*\* friske nudler. Det er nok til et hovedmåltid til 1-2 personer eller som tilbehør til 3-4 personer.

**Program 2** laver ~600 g\*\* friske nudler. Det er nok til et hovedmåltid til 3-4 personer eller som tilbehør til 8-10 personer.

\*\* Mængden på ~300 / ~600 g kan variere en smule

Kogetiden afhænger af pastaens form. Tynd pasta kræver 4-5 minutter, tyk pasta 6-8 minutter.

### I denne bog bruges følgende forkortelser:

kg = kilogram    g = gram    l = liter  
ml = milliliter    spsk. = spiseske    tsk. = teske    cm = centimeter

### Opbevaring

Frisk pasta kan opbevares i køleskabet i et par dage. Drys med lidt mel for at forhindre, at pastaen klæber sammen.

Det bedste resultat opnås ved at forkoge pastaen før opbevaring, og koge pastaen færdig, når den skal bruges.

Pasta kan fryses. Las (lad) pastaen tørre på en snor eller et pastastativ et tørt sted.

FI

## Pastan valmistaminen pastakoneella

Philips Pasta Maker -koneen avulla voit valmistaa herkullista tuorepasta vain muutamassa minuutissa.

### Ainesosat

Pasta valmistetaan jauhosta ja vedestä tai kananmunasta. Taikinaan voidaan lisätä väriä ja makua mausteiden, yrttien, kasviuutteiden ja muiden aineiden avulla.

Jokaiselle ruokaohjeelle on suositeltu tiettyä taikinaa. Taikinoita on kuitenkin paljon erilaisia ja kokeileminen on sallittua.

### Pastakoneen käyttö

Vaihe vaiheelta

**A** Avaa kansi ja lisää jauhot. Sulje kansi.

**B** Käynnistä laite. Valitse ohjelma 1 tai 2\* ja paina käynnistuspainiketta.

**C** Kaada neste hitaasti kannessa olevasta aukosta.

**D** Taikina valmistuu noin 3 minuutissa.

Leikkaa taikina haluamasi kokoiseksi.

\* Käytä ohjelmaa 1 yhdelle mitalliselle jauhoja ja ohjelmaa 2 kahdelle mitalliselle jauhoja (yksi mitallinen = 250 g jauhoja).

### Pasta Maker -koneessa on kaksi ohjelmaa:

**Ohjelma 1** valmistaa noin 300 g\*\* tuoretta taikinaa. Siitä riittää pääruoaksi 1-2 henkilölle ja lisukkeeksi 3-4 henkilölle.

**Ohjelma 2** valmistaa noin 600 g\*\* tuoretta taikinaa. Siitä riittää pääruoaksi 3-4 henkilölle ja lisukkeeksi 8-10 henkilölle.

\*\*Määrät voivat vaihdella hieman.

Keittoaika riippuu pastan muodosta. Ohuen pastan kypsytys kestää 4-5 minuuttia, paksun pastan puolestaan 6-8 minuuttia.

### Tässä kirjassa on käytetty seuraavia lyhenteitä:

kg = kilogramma    g = gramma    l = litra  
dl = desilitra    rkl = ruokalusikka    tl = teelusikka

### Säilytys

Tuorepasta säilyy jääkaapissa muutaman päivän. Ripottele päälle hieman jauhoja, jotta se ei tartu.

Parhaan lopputuloksen saat, kun esikeität pastan ennen säilytystä ja kypsennät sen valmiiksi juuri ennen tarjoamista.

Pastan voi pakastaa. Voit kuivattaa pastan ripustamalla sen narulle tai kuivatustelineeseen kuivaan paikkaan.



(NO)

## Innsatser og pastaformer

### Ulike pastaformer

Du kan bruke de medfølgende innsatsene for å lage unike pastaformer. Hvilke innsatser som er inkludert i Pasta Maker kan variere noe for hvert land. For hver oppskrift foreslås det en spesifikk form og innsats, men andre former kan også brukes i de ulike oppskriftene.

Pasta Maker fås med innsats for penne, spagetti, fettuccine og lasagne/dumplings som kan brukes i hver av oppskriftene i dette heftet. For informasjon om andre tilgjengelige innsatser, besøk [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

(SE)

## Formskivor och pastaformer

### Olika pastaformer

Formskivorna passar till Pasta Maker och kan skapa unika pastaformer. Formskivorna till Pasta Maker kan variera mellan olika länder. Recepten rekommenderar en specifik form och skiva, men det går även bra att välja en annan form till receptet du lagar.

Pasta Maker kommer med formskivor för penne, spagetti, fettuccine och lasagne/dumplings. Dessa kan användas för alla recept som finns i det här häftet. För mer information om andra tillgängliga formskivor, besök [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

(DK)

## Plader og pastaformer

### Forskellige pastaformer

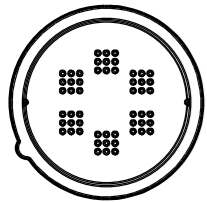
Pladerne monteres på PastaMaker til fremstilling af unikke pastaformer. De plader, der medfølger PastaMaker, kan variere fra land til land. Opskrifterne forslår brug af en bestemt form og plade, men retterne kan også laves med andre former. PastaMaker leveres med en plade til penne, spaghetti, fettuccine og lasagne/dumpling, som kan bruges til alle opskrifterne i denne bog. Oplysninger om andre tilgængelige plader kan fås på [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

(FI)

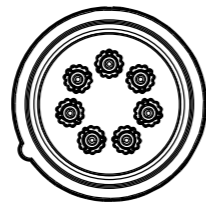
## Pastamuotit ja -muodot

### Erimuotoiset pastat

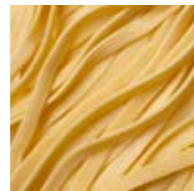
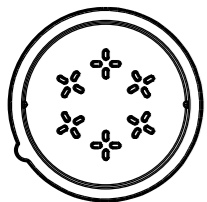
Pasta Maker -koneeseen kiinnitettävien muottien avulla voit valmistaa taikinasta erimuotoisia pastoja. Pastakoneen mukana tulevat muotit vaihtelevat maittain. Ruokaohjeissa on suositeltu tietynmuotoista pastaa, mutta voit käyttää myös muita pastamuotoja. Pastakoneen mukana tulevat penne-, spagetti-, fettuccine- ja lasagne-/mykymuotit, joita voidaan käyttää tämän kirjasen kanssa. Lisätietoa muista saatavana olevista pastamuoteista saat sivustosta [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).



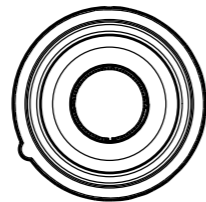
Spaghetti  
Spagetti



Penne



Fettuccine



Lasagne/dumplings  
Lasagne-/mykyt

(NO)

## Ingredienser og deiger

**Mel, vann og egg**

Du kan bruke alle typer mel i Pasta Maker.

For best resultat anbefaler vi en blanding av durumhvetete og vanlig hvetemel.

Meltyper som disse er ideelle fordi de inneholder mer protein, noe som gir en bedre konsistens på pastaen. Meltyper med mye protein kan brukes med eller uten egg.

Utmalingsgraden på melet har betydning for væskeopptak og gluteninnhold. Finmalt mel inneholder mindre proteiner, dermed kan vi tilsette egg.

Du kan bruke spelt, fullkornsmel eller bokhvete for å lage soba.

Denne tabellen viser grunndeigene som brukes i dette oppskriftsheftet.

Vær alltid nøye med oppmålingen av mengde mel og væske siden meltype eller størrelse på eggene du bruker kan innvirke på volumet og dermed forholdet mellom tørrstoff og væske.

Det medfølgende målebegeret har ikke standardmål og må ikke brukes som et vanlig målebeger. Målebegeret rommer ~ 250 g (~ 1½ av ett standard målebeger) med mel.

### Hvetepasta

**Mel** 250 g hvetemel  
**Væske** 95 g: 1 egg + vann  
**Pastamengde** ~300 g

### Hvetenudler

**Mel** 250 g hvetemel  
**Væske** 90 g vann  
**Nudelmengde** ~300 g

### Ramen

**Mel** 250 g hvetemel/3 g salt  
**Væske** 90 g vann  
**Nudelmengde** ~300 g

### Udon

**Mel** 250 g hvetemel  
**Væske** 90 g vann  
**Nudelmengde** ~300 g

### Dumplingark

**Mel** 250 g hvetemel  
**Væske** 95 g vann  
**Nudelmengde** ~300 g

### Fullkornspasta

**Mel** 250 g **fullkornsmel**  
**Væske** 95 g: 1 egg + vann  
**Pasta/nudelmengde** ~300 g

### Speltpasta

**Mel** 250 g speltemel  
**Væske** 95 g: 1 egg + vann  
**Pasta/nudelmengde** ~300 g

### Durumpasta

**Mel** 200 g durumhvetete / 50 g hvetemel  
**Væske** 95 g: 1 egg + vann  
**Pastamengde** ~300 g

### Durumnudler

**Mel** 200 g durumhvetete / 50 g hvetemel  
**Væske** 90 g vann  
**Nudelmengde** ~300 g

(SE)

## Ingredienser och degar

**Mjöl, vatten och ägg**

Du kan använda alla typer av vetemjöl i Pasta Maker, eller vitt brödmjöl.

För bästa resultat rekommenderar vi en mix av durumvete och vanligt vetemjöl (typ 405).

Den här typen av mjöl är perfekt eftersom den innehåller mer protein, som ger pastan en bättre konsistens. Starka mjöltyper kan användas både med och utan ägg. Riktigt finmalet mjöl (typ 00) innehåller mindre protein och vi rekommenderar att du tillsätter ägg.

Du kan även använda dinkel, fullkornsmjöl eller bovete för att göra soba.

Tabellen visar vilka basdegar som används i recepten i den här boken.

Mät alltid upp mängden mjöl och vatten noga, eftersom typen av mjöl och ägg du använder kan påverka volymen och med detta proportionerna mellan fasta och flytande ingredienser.

Mjölmättet som kommer med Pasta Maker är inte ett standardmått och ska därför inte användas som ett. Mjölmättet innehåller ~ 250g (2,5 dl) mjöl.

### Vetepasta

**Mjöl** 250 ml vetemjöl  
**Vätska** 95 g: Ett ägg + vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

### Vetenudlar

**Mjöl** 250 ml vetemjöl  
**Vätska** 90 g vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

### Ramen

**Mjöl** 250 g brödmjöl/ 3 g salt  
**Vätska** 90 g vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

### Udon

**Mjöl** 250 g vetemjöl  
**Vätska** 90 g vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

### Dumplingark

**Mjöl** 250 g vetemjöl  
**Vätska** 95 g vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

### Fullkornspasta/nudlar

**Mjöl** 250 g fullkornsvete  
**Vätska** 95 g: 1 ägg + vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

### Dinkelpasta/nudlar

**Mjöl** 250 g dinkel  
**Vätska** 95 g: 1 ägg + vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

### Durumpasta

**Mjöl** 200 g durumvete / 50 g vetemjöl  
**Vätska** 95 g: 1 ägg + vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

### Durumvetenudlar

**Mjöl** 200 g durumvete / 50 g vetemjöl  
**Vätska** 90 g vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

(DK)

## Ingredienser og deje

**Mel, vand og æg**

Du kan bruge alle slags hvedemel eller durummel i PastaMaker.

Til de bedste resultater anbefaler vi en blanding af durum seminola og almindeligt hvedemel (type 405).

Såkaldte stærke meltyper som disse er ideelle, fordi de indeholder mere protein, der giver pastaen en bedre konsistens. Stærke meltyper kan bruges med eller uden æg. Fint, blødt mel (type 00) indeholder mindre protein, så her anbefaler vi at tilsætte æg.

Du kan bruge spelt, fuldkornshvedemel eller boghvedemel til at lave soba.

Denne oversigt viser de forskellige grunddeje, der anvendes i denne bog.

Mål altid mængden af mel og væske omhyggeligt, da den type mel eller æg, du bruger, påvirker volumen og således forholdet mellem faste stoffer og væske.

Det målebæger, der medfølger PastaMaker, er ikke en standardkop (ca. 226 g). Målebægeret rummer ~ 250 g mel.

### Hvedepasta

**Mel** 250 g alm. hvedemel  
**Væske** 95 g: 1 æg + vand  
**Mængde friske nudler** ~300 g

### Hvedenudler

**Mel** 250 g alm. hvedemel  
**Væske** 90 g vand  
**Mængde friske nudler** ~300 g

### Ramen

**Mel** 250 g durummel / 3 g salt  
**Væske** 90 g vand  
**Mængde friske nudler** ~300 g

### Hvedenudler

**Mel** 250 g alm. hvedemel  
**Væske** 90 g vand  
**Mængde friske nudler** ~300 g

### Dumplingplade

**Mel** 250 g alm. hvedemel  
**Væske** 95 g vand  
**Mængde friske nudler** ~300 g

### Fuldkornspasta

**Mel** 250 g fuldkornshvedemel  
**Væske** 95 g: 1 æg + vand  
**Mængde friske nudler** ~300 g

### Speltpasta

**Mel** 250 g speltemel  
**Væske** 95 g: 1 æg + vand  
**Mængde friske nudler** ~300 g

### Durumpasta

**Mel** 200 g semolina / 50 g alm. hvedemel  
**Væske** 95 g: 1 æg + vand  
**Mængde friske nudler** ~300 g

### Durumnudler

**Mel** 200 g semolina / 50 g alm. hvedemel  
**Væske** 90 g vand  
**Mængde friske nudler** ~300 g

(FI)

## Ainesosat ja taikinat

**Jauhot, vesi ja kananmuna**

Voit käyttää pastan valmistamiseen minkälaisia vehnäjauhoja tai vaaleita leipäjauhoja tahansa.

Parhaan lopputuloksen saamiseksi suosittelemme durumvehnäjauhojen ja puolikarkeiden vehnäjauhojen sekoitusta.

Tämäntyyppiset jauhot ovat tarkoitukseen ihanteellisia, sillä ne sisältävät tavallista enemmän proteiinia, joka parantaa pastan rakennetta. Kyseisiä jauhoja voidaan käyttää kananmunan kanssa tai ilman. Hienot jauhot sisältävät vähemmän proteiinia, joten suosittelemme kananmunan lisäämistä taikinaan.

Soba-nuudeliin valmistamiseen voit käyttää speltti-, täysjyvä- tai tattarijauhoja.

Taulukossa on esitetty tämän kirjasen ruokaohjeissa käytetyt perustaikinat.

Mittaa jauhojen ja nesteen määrän aina tarkasti, sillä käyttämiesi jauhojen ja kananmunien tyyppi vaikuttaa tilavuuteen ja kiinteiden ja nestemäisten aineiden suhteeseen.

Pastakoneen mukana tuleva mitta ei ole vakiokokoinen eikä sitä tulee käyttää muuhun leivontaan. Mittaan mahtuu noin 250 grammaa jauhoja.

### Vehnäpasta

**Jauhot** 250 g puolikarkeita vehnäjauhoja  
**Neste** 95 g: 1 kananmuna + vettä  
**Pastan/nuudeliin määrä** ~300 g

### Vehnänuudelit

**Jauhot** 250 g puolikarkeita vehnäjauhoja  
**Neste** 90 g vettä  
**Pastan/nuudeliin määrä** ~300 g

### Ramen

**Jauhot** 250 g leipäjauhoja / 3 g suolaa  
**Neste** 90 g vettä  
**Pastan/nuudeliin määrä** ~300 g

### Udon

**Jauhot** 250 g puolikarkeita vehnäjauhoja  
**Neste** 90 g vettä  
**Pastan/nuudeliin määrä** ~300 g

### Mykylevyt

**Jauhot** 250 g puolikarkeita vehnäjauhoja  
**Neste** 95 g vettä  
**Pastan/nuudeliin määrä** ~300 g

### Täysjyvävehnäpasta/-nuudelit

**Jauhot** 250 g täysjyvävehnäjauhoja  
**Neste** 95 g: 1 kananmuna + vettä  
**Pastan/nuudeliin määrä** ~300 g

### Spelttipasta/-nuudelit

**Jauhot** 250 g spelttijauhoja  
**Neste** 95 g: 1 kananmuna + vettä  
**Pastan/nuudeliin määrä** ~300 g

### Durumpasta

**Jauhot** 200 g durumvehnäjauhoja / 50 g puolikarkeita vehnäjauhoja  
**Neste** 95 g: 1 kananmuna + vettä  
**Pastan/nuudeliin määrä** ~300 g

### Durumnuudelit

**Jauhot** 200 g durumvehnäjauhoja / 50 g puolikarkeita vehnäjauhoja  
**Neste** 90 g vettä  
**Pastan/nuudeliin määrä** ~300 g





**(NO) Gulrotspasta**  
Mel 200 g durumhvete  
50 g hvetemel  
**Væske** 95 g: (1 egg +)  
gulrotjuice  
**Mengde fersk pasta/  
nudler** ~300 g

**(SE) Morotspasta/nudlar**  
Mjöl 200 g durumvete  
50 g vetemjöl  
**Vätska** 95 g: (1 ägg +)  
morotsjuice  
**Nudelmängd** ~300 g

**(DK) Gulerodspasta**  
Mel 200 g semolina  
50 g alm. hvedemel  
**Væske** 95 g: (1 æg +)  
gulerodssaft  
**Mængde friske nudler**  
~300 g

**(FI) Porkkanapasta/-nuudelit**  
Jauhot 200 g  
durumvehnäjauhoja  
50 g puolikarkeita  
vehnäjauhoja  
**Neste** 95 g: (1 kananmuna +)  
porkkanamehua  
**Tuorepasta/nuudeliin  
määrä** ~300 g



**(NO) Tomatpasta**  
Mel 250 g hvetemel  
Væske 95 g (1 egg +)  
vann  
1 ss tomatpuré  
**Mengde fersk pasta/  
nudler** ~300 g

**(SE) Tomatpasta/nudlar**  
Mjöl 250 g vetemjöl  
**Vätska** 95 g (1 ägg +)  
vatten  
1 msk tomatpuré  
**Nudelmängd** ~300 g

**(DK) Tomatpasta**  
Mel 250 g alm.  
hvedemel  
**Væske** 95 g (1 æg +)  
vand  
1 spsk. tomatpuré  
**Mængde friske nudler**  
~300 g

**(FI) Tomaattipasta/-nuudelit**  
Jauhot 250 g puolikarkeita  
vehnäjauhoja  
**Neste** 95 g (1 kananmuna  
+) vettä  
1 rkl tomaattipyreetä  
**Tuorepasta/nuudeliin  
määrä** ~300 g



**(NO) Soba**  
Mel 170 g bokhvetemel  
80 g hvetemel  
**Væske** 95 g: 1 egg + vann  
**Mengde ferske nudler**  
~300 g

**(SE) Soba**  
Mjöl 170 g bovete  
80 g vetemjöl  
**Vätska** 95 g: 1 ägg + vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

**(DK) Soba**  
Mel 170 g boghvedemel  
80 g alm. hvedemel  
**Væske** 95 g: 1 æg + vand  
**Mængde friske nudler**  
~300 g

**(FI) Soba**  
Jauhot 170 g tattarijauhoja  
80 g puolikarkeita  
vehnäjauhoja  
**Neste** 95 g: 1 kananmuna  
+ vettä  
**Tuorepasta/nuudeliin  
määrä** ~300 g



**(NO) Rødbetepasta**  
Mel 250 g hvetemel  
**Væske** 95 g: (1 egg +)  
rødbetsaft  
**Mengde fersk pasta/  
nudler** ~300 g

**(SE) Rödbetspasta/nudlar**  
Mjöl 250 g vetemjöl  
**Vätska** 95 g: 1 ägg +  
rödbetsjuice  
**Nudelmängd** ~300 g

**(DK) Rødbedepasta**  
Mel 250 g alm.  
hvedemel  
**Væske** 95 g: (1 æg +)  
rødbedesaft  
**Mængde friske nudler**  
~300 g

**(FI) Punajuuripasta/-nuudelit**  
Jauhot 250 g puolikarkeita  
vehnäjauhoja  
**Neste** 95 g: (1 kananmuna +)  
punajuurimehua  
**Tuorepasta/nuudeliin  
määrä** ~300 g



**(NO) Spinatlasagne/  
dumplings/wonton**  
Mel 250 g hvetemel  
**Væske** 95 g: (1 egg +)  
spinatjuice  
**Mengde fersk pasta**  
~300 g

**(SE) Spenatlasagne /  
dumplings /wonton**  
Mjöl 250 g vetemjöl  
**Vätska** 95 g: (1 ägg) +  
spenatjuice  
**Nudelmängd** ~300 g

**(DK) Spinatlasagne /  
- dumpling / -wonton**  
Mel 250 g alm. hvedemel  
**Væske** 95 g: (1 æg +)  
spinatjuice  
**Mængde friske nudler**  
~300 g

**(FI) Pinaattilasagnelevyt/  
-mykyt/-wontonit**  
Jauhot 250 g puolikarkeita  
vehnäjauhoja  
**Neste** 95 g: (1 kananmuna +)  
pinaattimehua  
**Tuorepasta/nuudeliin  
määrä** ~300 g



**(NO) Fennikel- og pepperpasta**  
Mel 250 g hvetemel,  
½ ss malt fennikel,  
½ ss malt sort pepper  
**Væske** 95 g: 1 egg + vann  
**Mengde fersk pasta/nudler**  
~300 g

**(SE) Fänkåls- och paprikapasta/  
nudlar**  
Mjöl 250 g vetemjöl  
0,5 msk malen fänkål  
0,5 msk malen svartpeppar  
**Vätska** 95 g: 1 ägg + vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

**(DK) Fennikel- og peberpasta**  
Mel 250 g hvedemel, ½ spsk.  
stødt fennikel, ½ spsk. stødt  
sort peber  
**Væske** 95 g: 1 æg + vand  
**Mængde friske nudler**  
~300 g

**(FI) Fenkoli-pippuripasta/-nuudelit**  
Jauhot 250 g vehnäjauhoja, ½ rkl  
jauhettua fenkolia, ½ rkl jauhettua  
mustapippuria  
**Neste** 95 g: 1 kananmuna + vettä  
**Tuorepasta/nuudeliin  
määrä** ~300 g



**(NO) Pasta nero**  
Mel 200 g  
durumhvete/50 g  
hvetemel  
**Væske** 95 g: 1 egg + 1 ts  
blekksprutblekk + vann  
**Mengde ferske nudler**  
~300 g

**(SE) Pasta nero**  
Mjöl 200 g durumvete /  
50 g vetemjöl  
**Vätska** 95 g: 1 ägg + 1 ts  
bläckfiskbläck + vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

**(DK) Pasta nero**  
Mel 200 g semolina /  
50 g alm. hvedemel  
**Væske** 95 g: 1 æg + 1  
tsk. blæksprutteblæk  
+ vand  
**Mængde friske nudler**  
~300 g

**(FI) Pasta nero**  
Jauhot 200 g  
durumvehnäjauhoja / 50 g  
puolikarkeita vehnäjauhoja  
**Neste** 95 g: 1 kananmuna  
+ 1 tl mustekalan mustetta  
+ vettä  
**Tuorepasta/nuudeliin  
määrä** ~300 g



**(NO) Urtepasta**  
Mel 250 g hvetemel  
1 ss finhakket estragon  
**Væske** 95 g: (1 egg +)  
vann  
**Mengde fersk pasta/  
nudler** ~300 g

**(SE) Örtpasta/nudlar**  
Mjöl 250 g brödmjöl  
1 msk finhackad dragon  
**Vätska** 95 g: (1 ägg) + vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

**(DK) Krydderurtepasta**  
Mel 250 g durummel  
1 spsk. finhakket  
estragon  
**Væske** 95 g: (1 æg +)  
vand  
**Mængde friske nudler**  
~300 g

**(FI) Yrttipasta/-nuudelit**  
Jauhot 250 g leipäjauhoja  
1 rkl hienonnettua rakuunaa  
**Neste** 95 g: (1 kananmuna  
+) vettä  
**Tuorepasta/nuudeliin  
määrä** ~300 g



**(NO) Karrinudler**  
Mel 250 g hvetemel/  
durumhvete  
5 g karri  
**Væske** 90 g vann  
**Mengde ferske nudler**  
~300 g

**(SE) Currynudlar**  
Mjöl 250 g vetemjöl /  
durumvete  
5 g currypulver  
**Vätska** 90 g vatten  
**Nudelmängd** ~300 g

**(DK) Karrynudler**  
Mel 250 g alm. hvedemel /  
semolinamel  
5 g karrypulver  
**Væske** 90 g vand  
**Mængde friske nudler**  
~300 g

**(FI) Currynuudelit**  
Jauhot 250 g puolikarkeita  
vehnäjauhoja tai  
durumvehnäjauhoja  
5 g curryjauhetta  
**Neste** 90 g vettä  
**Tuorepasta/nuudeliin  
määrä** ~300 g

(NO)

## Spagetti med tomatsaus

### Fersk pasta

~ 300 g durumspagetti

### Tomatsaus

#### olivenolje

- 1 liten løk, hakket
- 2 selleristilker, hakket
- 1 gulrot (100 g), hakket
- 2 kvaster rosmarinblader, hakket
- 2 hvitløksfedd, finhakket
- 30 g (1 ss + 2 ts) tomatpuré
- 2 ss balsamicoeddik
- valgfritt: 100 ml rødvin
- 250 ml hermetiske tomater, hakkede
- ½ ts kylling- eller grønnsaksbuljong i pulverform malt sort pepper etter smak

### Topping

parmesanost, revet  
valgfritt: fersk basilikum, hakket

### Tilberedelse

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 Ha litt olje i stekepannen. Ha i løk, selleri og gulrot og stek på middels varme i 5 minutter, eller til løken er blank. Tilsatt tomatpuré, buljongpulver og rosmarin.
- 3 Kok ut pannen med balsamicoeddik og vin eller vann.
- 4 Tilsatt de hermetiske tomatene og la det småkoke i 10 minutter til sausen tykner.
- 5 Kok pastaen i 5–6 minutter. Sil av og legg på serveringsfat. Hell rikelig med saus over pastaen og dryss over basilikum og ost.

Du kan også bruke bolognese-sausen fra lasagneoppskriften.

(SE)

## Spaghetti med tomatsås

### Färsk pasta

~ 300 g durumvetespagetti

### Tomatsås

#### olivolja

- 1 liten, hackad lök
- 2 hackade selleristjälkar
- 1 hackad morot (100 g)
- 2 kvistar hackad färsk rosmarin
- 2 finhackade vitlöksklyftor
- 30 g (1msk+2 tsk) tomatpuré
- 2 msk balsamvinäger
- frivilligt: 100 ml rödvin
- 250 ml silad tomatsås
- 0,5 tsk kyckling- eller grönsaksbuljong i pulverform malen svartpeppar för avsmakning

### Topping

riven parmesanost, frivilligt: hackad färsk basilika

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Tillsätt lite olja i en liten kastrull. Tillsätt lök, selleri och morot och fräs på medelhög värme i 5 minuter tills löken har blivit genomskinlig. Tillsätt tomatpurén, buljongpulvret och rosmarin.
- 3 Blanda ut med balsamvinäger, vin eller kokande vatten.
- 4 Tillsätt den silade tomatsåsen och låt sjuda i 10 minuter tills den tjocknar.
- 5 Koka pastaen i 5–6 minuter. Häll ut vattnet och lägg upp pastaen på tallrikar. Tillsätt en generös mängd av såsen och strö över basilika och ost.

Testa gärna även Bolognese-såsen från lasagnereceptet.

(DK)

## Spaghetti med tomatsauce

### Frisk pasta

~ 300 g durumspagetti

### Tomatsauce

#### olivenolie

- 1 lille løg, hakket
- 2 stilke bladselleri, hakket
- 1 gulerod (100 g), hakket
- 2 kviste rosmarinblade, hakket
- 2 fed hvidløg, finhakket
- 30 g (1 spsk. + 2 tsk.) tomatpuré
- 2 spsk. balsamicoeddike
- evt.: 100 ml rødvin
- 250 ml siet tomatsauce
- ½ tsk. kyllinge- eller grønsagsbouillonpulver, stødt sort peber efter behag

### På toppen

parmesanost, revet.  
evt.: frisk basilikum, hakket

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 Kom olie i en kasserolle. Tilsæt løg, selleri og gulerod, og brun ved moderat varme i 5 minutter, eller indtil løget er gennemsigtigt. Tilsæt tomatpuré, bouillonpulver og rosmarin.
- 3 Kog panden af med balsamicoeddike og vin eller kogevand.
- 4 Tilsæt den siede tomatsauce, og lad det simre i 10 minutter, til det er jævnet.
- 5 Kog pastaen i 5–6 minutter. Lad pastaen dryppe af, og anret på tallerkner. Tilsæt en rigelig portion af saucen, og drys med basilikum og ost.

Prøv også bolognesesaucen fra lasagneoppskriften.

(FI)

## Spagettia ja tomaattikastiketta

### Pasta/nuudelit

~ 300 g durumspagettia

### Tomaattikastike

#### oliiviöljyä

- 1 pieni silputtu sipuli
- 2 silputtua lehtisellerin vartta
- 1 pilkottu porkkana (100 g)
- 2 vartta rosmariinin lehtiä hienonnettuna
- 2 hienonnettua valkosipulinkynttä
- 30 g (5 tl) tomaattipyreetä
- 2 rkl balsamiviinietikkaa
- halutessasi: 1 dl punaviiniä
- 2 ½ dl (1 mitallinen) paseerattua tomaattia
- ½ tl kana- tai kasvisliemijauhetta
- jauhetta mustapippuria maun mukaan

### Päälle

raastettua parmesaania  
halutessasi: tuoretta hienonnettua basilikaa

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Kaada öljyä pannulle. Lisää sipuli, lehtiselleri ja porkkana ja kuullota keskilämmöllä noin 5 minuuttia tai kunnes sipuli on läpikuultavaa. Lisää tomaattipyree, liemijauhe ja rosmariini.
- 3 Lisää balsamiviinietikka ja viini tai keitinettä.
- 4 Lisää paseerattu tomaatti ja anna poreilla 10 minuuttia kunnes kastike sakenee.
- 5 Keitä pastaa 5–6 minuuttia. Valuta pasta ja annostele lautasille. Kaada päälle reilusti tomaattikastiketta ja koristele basilikalla ja juustoraasteella.

Kokeile myös lasagneohjeen bolognese-kastiketta.



(NO)

## Spagetti alla carbonara

### Fersk pasta

~ 300 g durumspagetti

### Carbonarasaus

100 g pancetta eller bacon | små terninger  
4 eggeplommer  
200 ml fløte  
1 rød paprika, finhakket  
fersk timian  
parmesan, revet

### Topping

fersk persille, hakket,  
parmesan, revet  
malt pepper etter smak

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 I mellomtiden blander du eggeplommer, fløte og revet ost og setter til side.
- 3 Stek pancetta og rød paprika i en stor stekepanne i 5 minutter. Senk varmen og tilsett timian.
- 4 Kok pastaen, sil av, men behold litt av kokevannet.
- 5 Ha den varme pastaen over i stekepannen, tilsett eggeplommeblandingen og 3 ss av kokevannet og vend det godt inn. Sausen skal være kremete.
- 6 Ha på toppingen og server umiddelbart.

(SE)

## Spaghetti alla carbonara

### Färsk pasta

~ 300 g durumvetespagetti

### Carbonarasås

100 g tärnat fläsk (pancetta) eller bacon  
4 äggulor  
200 ml grädd  
1 röd paprika, finhackad färsk timjan  
riven parmesanost

### Topping

hackad färsk bladpersilja, riven parmesanost,  
malen svartpeppar för avsmakning

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Blanda under tiden äggulorna, grädden och den rivna osten och ställ åt sidan.
- 3 Fräs upp fläsket och den röda paprikan i en stor kastrull i 5 minuter. Sänk varmen och tillsätt timjan.
- 4 Koka pastan och håll av den. Spara en del av kokvattnet.
- 5 Tillsätt snabbt den varma pastan till kastrullen, tillsätt äggblandningen och 3 msk kokvatten och rör om. Såsen ska vara krämig.
- 6 Tillsätt toppingen och servera direkt.

(DK)

## Spaghetti alla carbonara

### Frisk pasta

~ 300 g durumspagetti

### Carbonarasauce

100 g pancetta eller bacon i små tern  
4 æggeblommer  
200 ml fløde  
1 rød peberfrugt, finhakket, frisk timian  
parmesanost, revet

### På toppen

frisk kruspersille, revet parmesanost, stødt  
sort peber efter behag

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 I mellemtiden blandes æggeblommer, fløde og revet ost og sættes til side.
- 3 Brun pancetta og rød peberfrugt i en stor kasserolle i 5 minutter. Sænk varmen og tilsæt timian.
- 4 Kog pastaen, lad den dryppe af, men gem lidt af kogevandet.
- 5 Hæld straks den varme pasta i kasserollen, tilsæt æggeblommeblandingen og 3 spsk. af kogevandet, og rør godt rundt. Sausen skal være cremet.
- 6 Tilsæt pynt på toppen, og server straks.

(FI)

## Spaghetti alla carbonara

### Pasta/nuudelit

~ 300 g durumspagettia

### Carbonara-kastike

100 g kuutioitua pancettaa tai pekonia  
4 munankeltuista  
2 dl kermaa  
1 hienonnettu punainen paprika  
tuoretta timjamia  
raastettua parmesaania

### Päälle

hienonnettua tuoretta persiljaa  
raastettua parmesaania  
jauhettua mustapippuria maun mukaan

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaksi ja mausta suolalla.
- 2 Sekoita munankeltuaiset, kerma ja juustoraaste ja laita odottamaan.
- 3 Paista pancettakuutioita ja paprikaa isossa pannussa 5 minuuttia. Pienennä lämpöä ja lisää timjami.
- 4 Keitä ja valuta pasta, mutta säilytä osa keitinvedestä.
- 5 Lisää lämmin pasta nopeasti pannulle, kaada joukkoon keltuaisseos ja lisää 3 rkl keitinvettä. Sekoita hyvin. Kastikkeen tulee olla kermaista.
- 6 Koristele ja tarjoa heti.



(NO)

## Lasagne alla Bolognese

### Fersk pasta

~ 600 g lasagneplater (spinat)

### Bolognesesaus

olivenolje  
1 løk, finhakket  
2 selleristilker, delt i små terninger  
2 gulrøtter, delt i små terninger  
1 rød paprika, delt i små terninger  
100 g pancetta, i biter  
500 g malt oksekjøtt  
50 g tomatpuré  
250 g hermetiske tomater, hakkede  
250 ml oksekraft

### Béchamelsaus

50 g smør  
60 g mel  
1 l melk  
250 g parmesan, revet

### Tilberedning

- 1 Til bolognesen: Stek pancetta, løk, selleri og gulrot i stekepannen på svak varme i 10 minutter. Tilsett kjøttet. Når det er brunet, tilsetter du tomatpuré, hermetiske tomater og kraft. La det småkoke.
- 2 Til béchamelsausen: Smelt smør og ha i melet. Rør til en jevning. La jevningen koke i 2 minutter på lav varme. Tilsett melken gradvis og rør kontinuerlig med en visp til sausen tykner.
- 3 Til lasagnen starter du med et tynt lag med bolognesesaus og anretter 4 eller 5 lag i følgende rekkefølge: pasta, bolognesesaus, béchamelsaus, ost.
- 4 Stekes i ovnen i ca. 40 minutter ved 180 °C.

Kjøttet kan erstattes med stekt aubergine og rød paprika.

(SE)

## Lasagna Bolognese

### Färsk pasta

~ 600 g lasagneplattor (spenat)

### Bolognesesås

olivolja  
1 finhackad lök  
2 tärnade selleristjälkar  
2 tärnade morötter  
1 röd tärnad paprika  
100 g hackat fläsk (pancetta)  
500 g köttfärs  
50 g (3,5 msk) tomatpuré  
250 g silade tomater  
250 ml köttbuljong

### Béchamelsås

50g (3,5 msk) smör  
60 g mjöl  
1 l mjölk  
250 g riven parmesanost

### Tillagning

- 1 Bolognesesåsen: fräs fläsket (pancetta) i en stekpanna tillsammans med lök, selleri och morot på låg värme i 10 minuter. Tillsätt köttet. Bryn köttet och tillsätt sedan tomatpuré, sås och buljong. Låt småkoka.
- 2 Béchamelsås: smält smöret långsamt och tillsätt mjöl efterhand tills det tjocknat till en redning. Koka redningen i 2 minuter på låg värme. Tillsätt lite mjölk i taget medan du rör med en visp. Såsen tjocknar.
- 3 Lasagne: börja med ett tunt lager Bolognesesås och varva sedan 4 eller 5 lager i följande ordning: Pasta, bolognese, béchamel, ost.
- 4 Tillaga i ugn i cirka 40 minuter på 180°C.

Köttet kan ersättas med stekt squash och röd paprika.

(DK)

## Lasagne bolognese

### Frisk pasta

~ 600 g lasagnaplader (spinat)

### Bolognesesauce

olivenolie  
1 løg, finhakket  
2 stilke bladselleri, finhakket i tern  
2 gulerodder, finhakket i tern  
1 rød peberfrugt, finhakket i tern  
100 g pancetta, hakket  
500 g hakket oksekød  
50 g (3 ½ spsk.) tomatpuré  
250 g siede tomater  
250 ml oksebouillon

### Béchamelsauce

50 g (3 ½ spsk.) smør  
60 g mel  
1 l mælk  
250 g parmesanost, revet

### Tilberedning

- 1 Til bolognesesaucen: Brun pancetta, løg, selleri og gulerod i en kasserolle ved lav varme i 10 minutter. Tilsæt kød. Når det er brunet, tilsættes tomatpuré, sauce og bouillon. Lad det simre ved lav varme.
- 2 Til béchamelsaucen smeltes smørret langsomt og røres med mel, indtil det tykner (opbagning). Lad det koge i 2 minutter ved lav varme. Tilsæt gradvist mælk, og rør konstant med et piskeris, til saucen tykner.
- 3 Til lasagnen startes med et tyndt lag bolognese, og derefter 4 eller 5 lag i følgende rækkefølge: pasta, bolognese, béchamel, ost.
- 4 Bages i ovnen i ca. 40 minutter ved 180 °C.

Kødet kan erstattes med stegt aubergine og rød peber.

(FI)

## Lasagne alla bolognese

### Pasta/nuudelit

~ 600 g lasagnelevyjä (pinaattisia)

### Bolognese-kastike

oliiviöljyä  
1 siputtu sipuli  
2 pieneksi kuutioitua lehtisellerin vartta  
2 pieneksi kuutioitua porkkanaa  
1 pieneksi kuutioitu punainen paprika  
100 g pilkottua pancettaa  
500 g naudan jauhelihaa  
50 g (3 ½ rkl) tomaattipyreetä  
250 g paseerattua tomaattia  
2 ½ dl (1 mitallinen) lihalientä

### Béchamel-kastike

50 g (3 ½ rkl) voita  
60 g (¼ mitallinen) jauhoja  
1 l (4 ¼ mitallinen) maitoa  
250 g (2 mitallista) raastettua parmesaania

### Valmistus

- 1 Valmista bolognese: Kuullota pancettaa, sipulia, sellerinvarsia ja porkkanoita pannussa miedolla lämmöllä 10 minuuttia. Lisää jauheliha. Kun se on ruskistunut, lisää tomaattipyree, paseerattu tomaatti ja liemi. Anna hautua.
- 2 Valmista béchamel: Sulata voi hitaasti ja sekoita joukkoon jauhoja, kunnes seos suurstuu ja syntyy roux. Anna seoksen poreilla 2 minuuttia miedolla lämmöllä. Lisää maito joukkoon vähitellen, jatkuvasti vispilällä sekoittaen. Kastike sakenee.
- 3 Valmista lasagne: Laita vuoaan pohjalle ohut kerros bolognese-kastiketta ja kokoa sen jälkeen 4–5 kerrosta seuraavassa järjestyksessä: lasagnelevyt, bolognese, béchamel, juusto.
- 4 Kypsennä uunissa noin 40 minuuttia 180 °C:ssa.

Voit korvata lihan paistetulla munakoisolla ja punaisella paprikalla.



(NO)

## Pasta primavera

### Fersk pasta

~ 300 g urtettuccine

### Ingredienser til primavera

100 g ferske (eller frosne) erter  
100 g grønn asparges  
2 hvitløksfedd  
vårløk, hakket  
100 g ricotta  
valgfritt: stekte kyllingbryst

### Saus

sitronsaft  
extra virgin olivenolje

### Topping

parmesan  
raspede pinjekjerner  
ristet malt sort pepper  
revet sitronskall etter smak

### Tilberedelse

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 Forvell ertene og aspargesen i 3 minutter. Kokes opp, siles av og avkjøles i kaldt vann. Settes til side.
- 3 Kok pastaen i det samme vannet. I mellomtiden har du olje og hele hvitløksfedd i stekepannen og steker et par minutter. Tilsett de forvellede grønnsakene, vårløken og stek videre på lav varme i ca. 5 minutter. Ta ut hvitløken.
- 4 Når pastaen er ferdig, siler du av den og heller den i grønnsakene sammen med halvparten av ricottaen. Blandes godt.
- 5 Serveres med resten av ricottaen og krydres etter smak med toppingen.

(SE)

## Pasta primavera

### Färsk pasta

~ 300 g örtfettuccine

### Primaveraingredienser

100 g färska (eller frysta) ärtor  
100 g grön sparris  
2 vitlöksklyftor  
hackad vårlök  
100 g ricottaost  
frivilligt: kokt kycklingbröst

### Sås

citronjuice  
jungfruolivolja

### Topping

riven parmesanost, rostade pinjenötter, malen svartpeppar, rivet citronskal för avsmakning

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Blanchera ärtorna och sparrisen i 3 minuter. Koka, häll av vattnet och låt svalna under kallt vatten, ställ åt sidan.
- 3 Koka pastan i samma vatten. Tillsätt under tiden olivolja och hela vitlöksklyftor till en liten kastrull och låt fräsa lätt i 5 minuter, tillsätt de blancherade grönsakerna, vårlöken och fräs på låg värme i cirka 5 minuter. Avlägsna vitlöken.
- 4 När pastan är färdig, häll av den och tillsätt till grönsakerna tillsammans med hälften av ricottan och rör.
- 5 Servera med resterande ricottaost och krydda.

(DK)

## Pasta primavera

### Frisk pasta

~ 300 g krydderurfettuccine

### Primavera ingredienser

100 g friske ærter (eller frosne)  
100 g grønne asparges  
2 fed hvidløg  
forårsløg, hakket  
100 g ricottaost  
evt.: kogt eller stegt kyllingbryst

### Sauce

citronsaft  
ekstra jomfruolivenolie

### Drys

revet parmesanost, ristede pinjekerner, stødt sort peber efter behag, revet citronskal efter behag

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 Blancher ærter og asparges i 3 minutter. Kog, afkøl i rindende vand, dryp af og stil til side.
- 3 Kog pastaen i det samme vand. Opvarm i mellemtiden olivenolie og de hele fed hvidløg i en kasserolle i et par minutter, tilsæt de blancherede grøntsager og forårsløg, og brun ved lav varme i ca. 5 minutter. Fjern hvidløgene.
- 4 Når pastaen er klar, drænes den, hvorefter grøntsagerne og halvdelen af ricottaosten tilsættes under omrøring.
- 5 Serveres med den resterende ricottaost og drys af parmesan, pinjekerner, peber og citronskal efter behag.

(FI)

## Pasta primavera

### Pasta/nuudelit

~ 300 g yrtytfettuccinea

### Ainesosat

100 g tuoreita (tai pakastettuja) herneitä  
100 g vihreää parsaa  
2 valkosipulinkynttä  
hienonnettua kevätsipulia  
100 g ricottaa  
halutessasi: kypsennettyä broilerin rintaa

### Kastike

sitruunamehua  
ekstraneitsytoliiviöljyä

### Päälle

raastettua parmesaania  
paahdettuja pinjansiemeniä  
jauhettua mustapippuria maun mukaan  
raastettua sitruunan kuorta maun mukaan

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Kypsennä herneet ja parsaa: keitä noin 3 minuuttia, valuta ja huuhtelee kylmän veden alla. Laita odottamaan.
- 3 Keitä pasta samassa vedessä. Lisää samaan aikaan pannuun oliiviöljyä ja kuullota kokonaisia valkosipulinkyntsiä muutama minuutti. Lisää vihannekset ja kevätsipulit ja kypsennä miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia. Poista valkosipulinkyntset.
- 4 Kun pasta on valmista, valuta se ja sekoita joukkoon vihannekset ja puolet ricottasta.
- 5 Tarjoa lopun ricottan kanssa ja koristele maun mukaan.





(NO)

## Miso-ramen

**Fersk pasta:**  
~ 300 g ramen

### Til suppen

800 ml vann  
2 ts dashigranulat  
3–4 ss misopasta  
lys soyasaus etter smak  
valgfritt: 2 ts chiliolje

### Til garnityr

1 hardkokt egg  
100 g maiskorn, hermetisk  
1 narutomaki (japansk fiskekake)  
1 vårløk, finhakket  
ristet sjøgress, snittet i strimler

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 I mellomtiden koker du opp 800 ml vann i en annen gryte, tilsetter dashien og lar den småkoke i et par minutter.  
Rør inn misopastaen. Tilsett soyasausen og chiliolje, hvis ønskelig.
- 3 Kok ramennudlene. Avkjøl dem raskt under kaldt, rennende vann for å stoppe kokeprosessen. Sil av nudlene og ha dem i serveringsskålene.
- 4 Toppes med et halvt hardkokt egg, narutomaki, maiskorn og hakket vårløk. Hell misosuppen i skålen og tilsett ristet sjøgress. Serveres umiddelbart.

Toppes gjerne med strimler av stekt svinekjøtt, tørkede fiskeflak eller lakseskiver.

(SE)

## Miso ramen

**Färsk pasta:**  
~ 300 g ramen

### Soppa:

800 ml vatten  
2 tsk dashikorn  
3–4 msk vit misopasta  
smaka av med ljus sojasås  
frivilligt: 2 tsk chiliolja

### Garnering:

1 hårdkokt ägg  
100 g majs (burk)  
1 narutomaki (japansk fiskkaka)  
1 stjälk finhackad salladslök, rostat finskuret  
sjögräs

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Koka under tiden 800 ml vatten i en annan kastrull, tillsätt dashi och låt koka i några minuter. Rör i misopastan. Tillsätt den ljusa sojasåsen och smaka av med chiliolja.
- 3 Koka ramennudlarna. Låt svalna en kort stund under rinnande vatten för att avsluta tillagningsprocessen, håll av och lägg upp i serveringsskålar.
- 4 Toppa med ett halvt hårdkokt ägg, naturomaki, majs och hackad knipplök. Håll misosoppan i en skål och tillsätt rostat sjögräs. Servera genast.

Toppa gärna med skuret kokt fläsk, torra fiskflingor eller laxskivor.

(DK)

## Miso ramen

**Frisk pasta:**  
~ 300 g ramen

### Til suppen

800 ml vand  
2 tsk. dashi-granulat  
3–4 spsk. miso-pasta  
lys sojasauce efter behag  
evt.: 2 tsk. chiliolie

### Garnering

1 hårdkokt æg  
100 g majskernel, dåse  
1 narutomaki (japansk fiskefrikadelle)  
1 finthakket forårsløg, ristet tang skåret i strimler

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 I mellemtiden opvarmes de 800 ml vand i en anden gryde, tilsæt dashi og lad det snurre i et par minutter. Rør miso-pasta i. Tilsæt den lyse sojasovs og evt. chiliolie efter behag.
- 3 Kog ramen nudlerne. Afkøl ganske kort under rindende koldt vand for at standse kogeprocessen, dræn og anret portionerne i serveringsskåle.
- 4 Herpå lægges et halvt hårdkokt æg, narutomaki, majskernel og hakket forårsløg. Hæld miso-suppen i skålene, og tilsæt ristet tang. Server straks.

Prøv at toppe op med skiver af tilberedt svinekød, tørrede fiskeflager eller skiver af laks.

(FI)

## Miso ramen

**Pasta/nuudelit**  
~ 300 g ramen-nuudeleita

### Keiton liemi

8 dl vettä  
2 tl dashi-rakeita  
3–4 rkl vaaleaa misotahnaa  
vaaleaa soijakastiketta maun mukaan  
halutessasi: 2 tl chiliöljyä

### Lisukkeet

1 kovaksi keitetty kananmuna  
100 g maissia (säilyke)  
1 narutomaki (japanilainen kalakakku)  
1 hienonnettu kevätsipuli  
suikaloitua paahdettua merilevää

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Kuumenna samaan aikaan 8 dl vettä toisessa kattilassa. Lisää dashi-rakeet ja anna poreilla muutama minuutti. Sekoita joukkoon misotahna. Lisää vaalea soijakastike ja halutessasi chiliöljyä maun mukaan.
- 3 Keitä ramen-nuudelit, valuta ja huuhtele hetki kylmän veden alla, jotta kypsyminen loppuu. Valuta uudelleen ja annostelee tarjoilukulhoihin.
- 4 Lisää kulhoihin kovaksi keitetty kananmuna, narutomaki, maissia ja hienonnettua kevätspulia. Kaada misokeitto kulhoihin ja lisää paahdettua merilevää. Tarjoa heti.

Kokeile myös kypsennetyin porsaan, kuivattujen kalahiutaleiden ja lohiviipaleiden kanssa.



(NO)

## Beef udon

Fersk pasta  
~ 300 g udon

Suppe  
kraft av bonito til 600 ml suppe

Garnityr  
200 g strimlet oksekjøtt, marinert i 1 ss sake  
1 ss sake (japansk risvin)  
1 ts sukker  
2 ss mirin (søt matvin)  
1 ss soyasaus  
100 g bønnespirer, eller spinat  
2 vårløk eller japansk purreløk

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 Tilbered suppen ved å varme opp suppekraften.
- 3 Stek oksekjøttet til det er brunet, tilsett sake og mirin, stek videre i 1–2 minutter og tilsett soyasaus.
- 4 I en stor gryte koker du bønnespirene, eller spinaten, et par sekunder, avkjøler dem under rennende kaldt vann og siler av.
- 5 Kok udonen, sil av og legg den i serveringsskåler.
- 6 Hell den varme suppekraften over udonen.

Topp med marinert oksekjøtt og vårløk eller japansk purreløk og server.

(SE)

## Biff udon

Färsk pasta  
~ 300 g udon

Soppa:  
600 ml soppbuljong (2½ c)

Garnering:  
200 g skuren biff som marinerats i 1 msk sake  
1 msk sake (japansk risvin)  
1 ts socker  
2 msk mirin (sött matlagingsvin)  
1 msk sojasås  
100 g böngroddar eller spenat  
2 hackade salladslökar eller japansk purjolök

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Förbered soppan genom att värma upp buljongen.
- 3 Bryn biffen, tillsätt sake och mirin, koka i 1-2 minuter och tillsätt sojasåsen.
- 4 Koka böngroddar (eller spenat) i några sekunder i den stora kastrullen, låt svalna under kallt vatten och håll av.
- 5 Tillaga udon, håll av och lägg upp i serveringsskålar.
- 6 Håll den varma soppbuljongen över udon.

Toppa med den marinerade biffen och salladslöken (eller japansk purjolök) och servera.

(DK)

## Udon med oksekød

Frisk pasta  
~ 300 g udon

Suppe  
bonitobouillon til 600 ml

Garnering  
200 g oksekødsskiver marineret i 1 spsk. sake  
1 spsk. sake (japansk risvin)  
1 ts. sukker  
2 spsk. mirin (sød vin til madlavning)  
1 spsk. sojasauce  
100 g bønnespirer eller spinat  
2 forårsløg eller japansk porre, hakket

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 Varm bouillon op.
- 3 Steg oksekødet, til det begynder at brune, tilsæt sake og mirin. Lad det koge i 2 minutter og tilsæt derefter sojasovsen.
- 4 Kog bønnespirene eller spinaten i en stor kasserolle i nogle få sekunder, afkøl med rindende vand og lad det dryppe af.
- 5 Kog udon nudlerne, dræn og hæld i serveringsskåle.
- 6 Hæld den varme bouillon over udon-nudlerne.

Afrund med det marinerede oksekød og forårsløg eller japansk porre, og server.

(FI)

## Naudanliha-udon

Pasta/nuudelit  
~ 300 g udon-nuudeleita

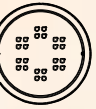
Keiton liemi  
6 dl (2 ½ mitallista) bonitonmakuista lientä

Lisukkeet  
200 g suikaloitua, 1 ruokalusikallisessa sakea marinoitua naudanlihaa  
1 rkl sakea (japanilaista riisiviiniä)  
1 tl sokeria  
2 rkl miriniä (makeaa riisiviiniä)  
1 rkl soijakastiketta  
100 g pavunituja tai pinaattia  
2 silputtua kevätsipulia

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaksi ja mausta suolalla.
- 2 Kuumenna liemi keittoa varten.
- 3 Ruskista lihat. Lisää sake ja mirin, kypsennä 1–2 minuuttia ja lisää soijakastike.
- 4 Keitä pavunituja tai pinaattia isossa kattilassa muutama sekunti. Valuta, huuhtelee juoksevan veden alla ja valuta uudelleen.
- 5 Keitä udon-nuudelit, valuta ja annostelee tarjoilukulhoihin.
- 6 Kaada kuuma liemi nuudeliin päälle.

Lisää marinoidut lihasuikaleet ja kevätsipulit ja tarjoa.





(NO)

## Kalde nudler med sesamdressing

**Fersk pasta**  
~ 300 g udon

### Garnityr

2 egg, vispet  
100 g agurk eller okra, strimlet  
100 g gulrot, renset og strimlet  
valgfritt: 50 g Sichuan syltet sennepsplante, finhakket

### Sesamdressing

6 ss hvit sesampasta (tahini)  
4 ts risvineddik  
4 ts sukker  
1–2 ts soyasaus  
¼ ts malt hvit pepper  
1 ts sesamolje, valgfritt  
4 ss vann

### Topping

1 ts ristede hvite sesamfrø  
1 vårløk, hakket

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 I mellomtiden steker du de sammenspede eggene i en stor stekepanne og lager en tynn omelett. Ta den ut av pannen og del den i strimler.
- 3 Kok nudlene. Når de er ferdigkokt, avkjøles de under rennende kaldt vann og siles av.
- 4 Bland ingrediensene til dressingen unntatt vannet og varm opp på svak varme. Når den tykner, heller du vannet skje for skje i blandingen under omrøring til det danner en tykk, hellbar dressing.
- 5 Vend de kokte nudlene i dressingen og garner. Serveres i skåler toppet med sesamfrø og vårløk.

(SE)

## Kalla nudlar med sesamdressing

**Färsk pasta**  
~ 300 g udon

### Garnering:

2 vispade ägg  
100 g riven gurka eller okra  
100 g skalad och riven morot  
frivilligt: 50 g finhackade picklade bitar från senapsplanta

### Sesamdressing

6 msk vit sesampasta (tahini)  
4 tsk risvinäger  
4 tsk socker  
1–2 tsk sojasås  
0,25 tsk malen vitpeppar  
1 tsk sesamolja, frivilligt  
4 msk vatten

### Topping

1 tsk rostade sesamfrön  
1 hackad vårlök

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Gör en tunn omelett av de vispade äggen i en bred stekpanna. Avlägsna och skär i tunna bitar.
- 3 Koka nudlarna. Häll av, låt svalna under rinnande kallt vatten och häll av igen.
- 4 Blanda alla ingredienser till såsen utom vattnet och värm på låg värme. När såsen tjocknar, häll i vatten med en sked i blandningen medan du rör om. Det ska bli en tjock sås.
- 5 Blanda de kokta nudlarna i en stor skål tillsammans med dressingen och garnera. Servera i skålar toppade med sesamfrön och vårlök.

(DK)

## Kolde nudler med sesamdressing

**Frisk pasta**  
~ 300 g udon

### Garnering

2 æg, sammenpiskede  
100 g revet agurk eller okra  
100 g gulerod, skrællet og revet  
evt.: 50 g sichuan, syltet sennepsplante, finthakket

### Sesamdressing

6 spsk. hvid sesampasta (tahini)  
4 tsk. riseddike  
4 tsk. sukker  
1–2 tsk. sojasovs  
¼ tsk. stødt hvid peber  
1 tsk. sesamolje, valgfrit  
4 spsk. vand

### På toppen

1 tsk. ristede, hvide sesamfrø  
1 forårsløg, hakket

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 I mellemtiden steges æggemassen på en pande til en tynd omelet. Tag den af varmen, og skær den i tynde strimler.
- 3 Kog nudlerne. Når de er kogt, drænes de, afkøles i rindende, koldt vand og drænes igen.
- 4 Bland ingredienserne til saucen med undtagelse af vandet, og opvarm ved lav varme. Når saucen tykner, hældes vand skefuld for skefuld i blandingen under omrøring.
- 5 Bland de kogte nudler med dressing og garneringen i en stor skål. Server i skåle pyntet med sesamfrø og forårsløg på toppen.

(FI)

## Kylmiä nuudeleita ja seesamikastiketta

**Pasta/nuudelit**  
~ 300 g udon-nuudeleita

### Lisukkeet

2 vatkattua kananmunaa  
100 g pilkottua kurkkua tai okraa  
100 g kuorittua ja pilkottua porkkanaa  
halutessasi: 50 g hienonnettua Sichuanin vihannesta

### Seesamikastike

6 rkl vaaleaa seesamitahnaa (tahinia)  
4 tl riisiviinietikkaa  
4 tl sokeria  
1–2 tl soijakastiketta  
¼ tl jauhettua valkopippuria  
1 tl seesamiöljyä (valinnainen)  
4 rkl vettä

### Päälle

1 tl paahdettuja vaaleita seesaminsiemeniä  
1 hienonnettu kevätsipuli

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Paista vatkatut kananmunat samaan aikaan laakeassa pannussa ohueksi munakkaaksi. Ota pannulta ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi.
- 3 Keitä nuudelit. Valuta, huuhtelee kylmän veden alla ja valuta uudelleen.
- 4 Sekoita kastikkeen ainekset keskenään vettä lukuun ottamatta ja kuumenna miedolla lämmöllä. Kun kastike sakenee, lisää vesi joukkoon lusikallinen kerrallaan. Kastikkeen pitää olla paksua, mutta kaadettavaa.
- 5 Nostelee keitetyt nuudelit, lisukkeet ja kastike sekaisin isossa kulhossa. Annostelee tarjoilukulhoihin ja koristelee seesaminsiemellä ja kevätsipulilla.



(NO)

## Soba-salat med laks og asparges

Fersk pasta  
~ 300 g soba

### Salat

1 ss vegetabilisk olje  
350 g laksefilet, uten skinn  
250 g tykk grønn asparges, kutt av den trenete nederste delen, deles i biter på 2 cm  
100 g babyspinatblader  
1 avokado, renset, uten stein, grovhakket  
1 ts sesamfrø

### Dressing

1 ts fersk ingefær, renset, revet  
2 ss risvineddik  
2 ts honning  
1 ss sojasaus  
3 ss extra virgin olivenolje  
fint havsalt, etter smak  
malt sort pepper, etter smak

### Tilberedning

- 1 Kok opp en stor gryte vann med salt.
- 2 Visp sammen ingrediensene til dressing.
- 3 Forvell aspargesen: kok den i 3 minutter, avkjøl den i kaldt vann og la den renne av.
- 4 Kok sobaen til den er mør, men fortsatt med tyggemotstand. Siles av raskt og avkjøles i kaldt vann. Siles på nytt og has i en stor skål. Hell dressing over, og vend det hele sammen med spinaten.
- 5 Grill eller stek laksen i 3 minutter på begge sider, pass på at den ikke blir oversteckt. La den hvile under lokk.
- 6 Legg opp soba- og salatblandingen. Del laksen i mindre stykker og tilsett asparges og avokado. Toppes med sesamfrø.

(SE)

## Sobasallad med lax och sparris

Färsk pasta  
~ 300 g soba

### Sallad

1 msk vegetabilisk olja  
350 g skinnad laxfilé  
290 g tjocka gröna sparrisar, ta bort den hårda baksidan och skär i 2 cm breda tärningar  
100 g babyspenatblad  
1 skalad, urkärnad och grovhackad avocado  
1 tsk sesamfrön

### Dressing

1 tsk skalad, riven färsk ingefära  
2 msk risvinäger  
2 tsk honung  
1 msk sojasås  
3 msk jungfruolivolja  
smaka av med fint havsalt  
smaka av med malen svartpeppar

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Vispa ihop alla ingredienser till dressing.
- 3 Blanchera sparrisen; koka i tre minuter, låt svalna i kallt vatten, häll av.
- 4 Koka soban al dente. Häll av fort och låt svalna i kallt vatten. Häll av och flytta till en större skål. Häll över dressing och vänd ner med spenaten.
- 5 Grilla eller stek laxen i 3 minuter på både sidor. Se till att kärnan inte tillagas för länge. Täck över och låt vila.
- 6 Servera soban och salladsblandningen. Dela laxen i små bitar och tillsätt sparris och avocado. Toppa med sesamfrön.

(DK)

## Sobasalat med laks og asparges

Frisk pasta  
~ 300 g soba

### Salat

1 spsk. vegetabilisk olie  
350 g vildlaksefilet uden skind  
250 g tykke, grønne asparges med den nederste, træagtige del skåret af og skåret i 2 cm stykker  
100 g babyspinatblade  
1 avocado, skrællet, udstenet og groft hakket  
1 tsk. sesamfrø

### Dressing

1 tsk. frisk ingefær, skrællet og revet  
2 spsk. riseddike  
2 tsk. honning  
1 spsk. sojasovs  
3 spsk. ekstra jomfruolivolie  
fint havsalt efter behag  
stødt sort peber efter behag

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 Pisk ingredienserne til dressing sammen.
- 3 Blancher de grønne asparges: koges i 3 minutter, afkøles i koldt vand og drænes.
- 4 Kog soba-nudlerne til de er møre, men med bid. Drænes og hældes i koldt vand til afkøling. Drænes og hældes i en stor skål. Hæld dressing over, og bland det godt med spinatbladene.
- 5 Grill eller steg laksen i 3 minutter på begge sider. Pas på, den ikke bliver stegt for hårdt. Lad laksen hvile tildækket.
- 6 Server soba-nudlerne og salatblandingen. Bræk laksen i små stykker, og tilsæt asparges og avocado. Pynt med sesamfrø på toppen.

(FI)

## Soba-salaattia, lohta ja parsaa

Pasta/nuudelit  
~ 300 g soba-nuudeleita

### Salaatti

1 rkl öljyä  
350 g nahatonta lohifileetä  
250 g paksua vihreää parsaa (puinen osa poistettuna ja 2 cm:n paloiksi pilkottuna)  
100 g baby pinaatin lehtiä  
1 pilkottu avokado (kuorittuna ja kivi poistettuna)  
1 tl seesaminsiemeniä

### Kastike

1 tl kuorittua ja raastettua tuoretta inkivääriä  
2 rkl riisiviinietikkaa  
2 tl hunajaa  
1 rkl soijakastiketta  
3 rkl ekstraneitsytoliiviöljyä  
hienoa merisuolaa maun mukaan  
jauhetta mustapippuria maun mukaan

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Sekoita kastikeaineokset.
- 3 Kypsennä parsaa: keitä 3 minuuttia, valuta, huuhtelee kylmässä vedessä ja valuta uudelleen.
- 4 Kypsennä soba-nuudelit, mutta jätä hieman suutuntumaa. Valuta ja siirrä nopeasti kylmään veteen. Valuta uudelleen ja laita isoon kulhoon. Kaada kastike päälle ja nostele pinaatinlehdet joukkoon.
- 5 Grilla tai paista lohta 3 minuuttia molemmilta puolilta. Varo ylikypsäntämistä. Peitä ja anna levätä.
- 6 Tarjoa soba ja salaattisekoitus. Leikkaa lohi pieniin osiin, lisää parsat ja avokado. Koristele seesaminsiemillä.





(NO)

## Tagliatelle al pesto

**Fersk pasta**  
~ 300 g tagliatelle

### **Pesto**

1 hvitløksfedd  
10 g pinjekjerner, ristet  
2 håndfuller med fersk basilikum  
50 ml (3 ss + 1 ts) extra virgin olivenolje  
20 g (2 ss + 1½ ts) parmesan, revet  
malt sort pepper, etter smak  
havsalt etter smak

### **Garnityr**

tomater, hakket  
ferske basilikumblader, hakket  
1 rød paprika, hakket  
parmesan

### **Tilberedning**

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 Tilbered pestoen. Bruk en kjøkkenmaskin eller stavmikser, og stot pinjekjernene med hvitløken, tilsett basilikum og ha i oljen litt etter litt. Tilsett deretter osten og smak til med pepper.
- 3 Kok pastaen til den er mør i ca. 8 minutter.
- 4 Server pastaen med en god porsjon pesto, toppet med garnityr. Nytes umiddelbart.

Tilsetter du stekte kyllingbryst, squash eller fennikel blir dette et komplett måltid.

(SE)

## Tagliatelle al pesto

**Färsk pasta**  
~ 300 g tagliatelle

### **Pesto**

1 vitlöksklyfta  
10 g (1 msk) rostade pinjenötter  
2 knippen färsk basilika  
50 ml (3 msk + 1 tsk) jungfruolivolja  
20 g (2 msk + 1,5 tsk) rivnen parmesanost  
smaka av med malen svartpeppar  
smaka av med havssalt

### **Garnering**

hackade tomater  
hackade färska basilikablad  
1 hackad röd paprika  
parmesanost

### **Tillagning**

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Använd en matberedare eller mortel för att blanda pinjenötterna med vitlöken. Tillsätt basilikan och håll långsamt över oljan. Smaka av med ost och peppar. Smaka av med ost och peppar.
- 3 Koka pastan tills den mjuknar i cirka 8 minuter.
- 4 Servera pastan med en generös mängd pesto, toppa med garneringen och servera genast.

Tillsätt stekt kycklingbröst, zucchini eller fänkål.

(DK)

## Tagliatelle med pesto

**Frisk pasta**  
~ 300 g tagliatelle

### **Pesto**

1 fed hvidløg  
10 g (1 spsk.) ristede pinjekerner  
2 håndfulde frisk basilikum  
50 ml (3 spsk. + 1 tsk.) ekstra jomfruolivenolie  
20 g (2 spsk. + 1½ tsk.) parmesanost, revet  
stødt sort peber efter behag  
havsalt efter behag

### **Garnering**

tomater, hakkede  
friske basilikumblade, hakkede  
1 rød peberfrugt, hakket  
parmesanost

### **Tilberedning**

- 1 En stor gryde vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 Lav pestoen. I en køkkenmaskine eller morter og støder blendes pinjekerner og hvidløg, hvorefter basilikum tilsættes og derefter olien lidt efter lidt. Tilsæt til sidst osten, og smag til med peber.
- 3 Kog pastaen, til den er mør, ca. 8 minutter.
- 4 Anret pastaen med en rigelig portion pesto og garneringen på toppen, og server straks.

Tilføj kyllingbryst, squash eller fennikel, som gør retten til et komplet måltid.

(FI)

## Tagliatelle al pesto

**Pasta/nuudelit**  
~ 300 g tagliatellea

### **Pesto**

1 valkosipulinkynsi  
10 g (1 rkl) paahdettuja pinjansiemeniä  
2 kourallista tuoretta basilikaa  
½ dl ekstraneitsytoliiviöljyä  
20 g (2 rkl + 1 ½ tl) raastettua parmesaania  
jauhettua mustapippuria maun mukaan  
merisuolaa maun mukaan

### **Lisukkeet**

pilkottuja tomaatteja  
hienonnettua tuoretta basilikaa  
1 pilkottu punainen paprika  
parmesaania

### **Valmistus**

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Valmista pesto. Sekoita pinjansiemenet ja valkosipuli tehosekoittimessa tai morttelissa. Lisää basilika ja vähitellen öljy. Lisää lopuksi juustoa ja pippuria maun mukaan.
- 3 Keitä pastaa noin 8 minuutin ajan.
- 4 Tarjoa heti runsaan peston ja lisukkeiden kanssa.

Lisäämällä paistettua broilerin rintaa, kesäkurpitsaa tai fenkolia saat aikaan kokonaisen aterian.



(NO)

## Penne-makaroni med ost

Fersk pasta  
~ 600 g penne

### Ostesaus

30 g (2 ss) smør  
40 g hvetemel  
300 ml melk  
100 g cheddar- eller goudaost  
50 g parmesan

### Ekstra

20 g (1½ ss) smør  
brødkrumme  
paprikapulver

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte og kok pastaen i 10–12 minutter. Sil av, avkjøl under kaldt vann og la den renne av.
- 2 I mellomtiden smelter du smør på lav varme i en kasserolle. Rør inn melet til en jevning og la det koke et par minutter. Tilsett melken gradvis, rør kontinuerlig med en visp. Rør inn osten, og kok på lav varme til osten er smeltet og sausen er tyknet.
- 3 Hell pastaen i en stor ildfast form og dekk med ostesausen.
- 4 Tilbered brødkrumme til toppingen. Smelt smøret i en panne på middels varme. Tilsett brødraspet og brun det. Strøs over pennen. Dryss paprikaen over.
- 5 Stekes i en forvarmet ovn ved 175 °C i 30 minutter. Server.

Tilsett grønnsaker som paprika, forvellet brokkoli eller grønne bønner for et mer velbalansert måltid.

(SE)

## Penne 'mac' & cheese

Färsk pasta  
~ 600 g penne

### Ostsås

30 g (2 msk) smör  
40 g vetemjöl  
300 ml mjölk  
100 g cheddar- eller goudaost  
50 g parmesanost

### Extra

20 g (2,5 msk) smör  
brödkrutonger  
paprikapulver

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten och koka pastaen i 10–12 minuter. Häll av, låt svalna under kallt vatten och låt ånga av.
- 2 Smält under tiden smör i en kastrull på lägsta värme. Rör i mjölet till en redning och stek i några minuter. Tillsätt lite mjölk i taget medan du rör med en visp. Rör i ostarna och koka på låg värme tills osten har smält och såsen har tjocknat.
- 3 Lägg pastaen i en stor gryta och täck över med ostsåsen.
- 4 Förbered bröds-muletoppingen. Smält smör i en liten kastrull på medelhög värme. Tillsätt bröds-mulor och bryn. Lägg över penne-pastaen. Garnera med lite paprika.
- 5 Tillaga i ugn på 175°C i 30 minuter. Servera.

Tillsätt grönsaker som röd paprika, blancherad broccoli eller gröna bönor för en rikligare måltid.

(DK)

## Penne 'mac' & ost

Frisk pasta  
~ 600 g penne

### Ostesauce

30 g (2 spsk.) smør  
40 g hvedemel  
300 ml mælk  
100 g cheddar- eller goudaost  
50 g parmesanost

### Ekstra

20 g (1½ spsk.) smør  
rasp  
paprikapulver

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog, og pastaen koges heri i 10–12 minutter. Hæld vandet fra, afkøl i rindende koldt vand og stil til afdrypning.
- 2 I mellemtiden smeltes smøret ved lav varme i en kasserolle. Kom melet i under omrøring til en opbugning, og lad det koge i et par minutter. Tilsæt mælken lidt efter lidt under omrøring med et piskeris. Kom osten i, og varm saucen op ved lav varme, indtil osten er smeltet og saucen er tyknet.
- 3 Hæld pastaen i et ovnfast fad, og dæk den med ostesaucen.
- 4 Tilbered raspblandingen til toppen. Smelt smør i en kasserolle ved mellemvarme. Tilsæt rasp, og lad det brune. Spred det ud over pennene. Drys lidt paprika over.
- 5 Bages i forvarmet ovn ved 175 °C i 30 minutter. Server.

Tilsæt grøntsager som peberfrugt, blancheret broccoli eller grønne bønner for at gøre retten til et mere afbalanceret måltid.

(FI)

## Juustopenne & ost

Pasta/nuudelit  
~ 600 g penneä

### Juustokastike

30 g (2 rkl) voita  
40 g (1 ½ mitallista) vehnä jauhoja  
3 dl (1 ¼ mitallista) maitoa  
100 g cheddar- tai goudaa  
50 g parmesaania

### Lisäksi

20 g (1 ½ rkl) voita  
korppujauhoja  
paprikajauhetta

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaksi ja mausta suolalla. Keitä pastaa 10–12 minuuttia. Valuta, huuhtelee kylmän veden alla ja jätä valumaan.
- 2 Sulata voi samaan aikaan pannussa miedolla lämmöllä. Sekoita jauhot joukkoon siten, että seos suurstuu ja syntyy roux. Anna poreilla muutama minuutti. Lisää maito joukkoon vähitellen, jatkuvasti vispilällä sekoittaen. Lisää juustot ja anna poreilla miedolla lämmöllä kunnes ne ovat sulaneet ja kastike sakenee.
- 3 Kaada pasta isoon vuokaan ja päälle juustokastike.
- 4 Valmista päällinen. Sulata voi pannussa keskilämmöllä. Lisää korppujauhot ja ruskista. Levitä päällinen pastan päälle. Ripottele päälle hieman paprikajauhetta.
- 5 Paista uunissa 175 °C:ssa 30 minuuttia. Tarjoa.

Tarjoa lisukkeena paprikaa, kypsennettyä parsakaalia tai vihreitä papuja, niin saat aikaan tasapainoisen aterian.



(NO)

## Gulrotspasta med fire oster

Fersk pasta  
~ 300 g gulrotfettuccine

Saus med fire oster  
25 g (1½ ss) smør  
100 g sopp (valgfritt)  
50 g blåmuggost  
100 g emmentaler  
100 g parmesan  
50 g cheddar  
200 ml fløte

Topping  
malt sort pepper, etter smak  
valgfritt: ferske urter, hakket

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 I mellomtiden smelter du smøret i en kasserolle på lav varme. Stek soppen (hvis du bruker sopp).
- 3 Bruk en tresleiv for å røre inn blåmuggost, fløte, cheddar, emmentaler og parmesan, i den angitte rekkefølgen. Når sausen tykner, justerer du konsistensen ved hjelp av ost for å få den tykkere eller fløte for å få den tynnere.
- 4 Kok pastaen.
- 5 Hell opp pastaen og dekk den med sausen.

(SE)

## Morotspasta med fyra sorters ostar

Färsk pasta  
~ 300 g morotsfettuccine

Ostsås  
25 g (1,5 msk) smör  
100 g svamp (frivilligt)  
50 g grönmögelost  
100 g emmentalost  
100 g parmesanost  
50 g cheddarost  
200 ml grädde

Topping  
smaka av med malen svartpeppar  
frivilligt: hackade färska örter

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Smält under tiden smöret i en kastrull på låg värme. Stek svampen (om du har valt att ha med den).
- 3 Använd en träsked för att röra i grönmögelosten, grädden, cheddarosten, emmentalosten och parmesanosten (i nämnd ordning). Efterhand som såsen tjocknar kan du anpassa konsistensen med ost för att göra den tjockare och med grädde för att göra den tunnare.
- 4 Koka pastan.
- 5 Servera pastan och täck över med såsen.

(DK)

## Gulerodspasta med fire slags ost

Frisk pasta  
~ 300 g gulerodsfettuccine

Sauce med fire slags ost  
25 g (1½ spsk.) smør  
100 g champignoner (valgfrit)  
50 g skimmelost  
100 g emmentalerost  
100 g parmesanost  
50 g cheddarost  
200 ml fløde

På toppen  
stødt sort peber efter behag  
evt.: friske, hakkede krydderurter

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 I mellemtiden smeltes smørret i en kasserolle ved lav varme. Steg champignonerne, hvis anvendt.
- 3 Kom derefter skimmelost, fløde, cheddarost, emmentalerost og parmesanost i i nævnte rækkefølge under omrøring med en grydeske af træ. Efterhånden som saucen tykner, kan konsistensen reguleres med ost til at gøre den tykkere og fløde til at gøre den tyndere.
- 4 Kog pastaen.
- 5 Server pastaen dækket med saucen.

(FI)

## Neljän juuston porkkanapasta

Pasta/nuudelit  
~ 300 g porkkanafettuccinea

Neljän juuston kastike  
25 g (1 ½ rkl) voita  
100 g sienä (halutessasi)  
50 g sinihomejuustoa  
100 g emmentalia  
100 g parmesaania  
50 g cheddarua  
2 dl kermaa

Päälle  
jauhattua mustapippuria maun mukaan  
halutessasi: hienonnettuja tuoreita yrtejä

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Sulata voi samaan aikaan kattilassa miedolla lämmöllä. Paista sienet, jos käytät niitä.
- 3 Sekoita joukkoon sinihomejuusto, kerma, cheddar, emmentali ja parmesaani puulastalla tässä järjestyksessä. Voit säätää kastikkeen koostumusta lisäämällä juustoa (jolloin kastike sakenee) tai kermaa (jolloin kastike ohenee).
- 4 Keitä pasta.
- 5 Tarjoa pasta kastikkeen kera.



(NO)

## Pikniksalat med tricolore-penne

Fersk pasta  
~ 600 g multifarget penne

### Til salaten

250 g grønne bønner, forvellet  
200 g asparges, forvellet  
1 rød paprika, hakket  
250 g cherrytomater, delt i halve  
fersk basilikum/fersk persille, hakket

### Dressing

saft av ½ sitron  
1 ss hvitvinseddik  
4 ss olivenolje  
1 ts honning  
malt sort pepper, etter smak

### Topping

valnøtter eller andre nøtter, ristet  
100 g geitost, smuldret

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte og kok pennen i 10–12 minutter. Sil av og avkjøl i kaldt rennende vann. La den renne godt av.
- 2 Tilbered dressingen i en stor salatbolle. Tilsett ingrediensene til salaten og pastaen og bland godt.
- 3 Toppes med nøtter og ost.
- 4 Nytes umiddelbart.

(SE)

## Picknicksallad med penne tricolore

Färsk pasta  
~ 600 g flerfärgade penne

### Sallad

250 g blancherade gröna bönor  
200 g blancherad sparris  
1 hackad röd paprika  
250 g halverade körsbärstomater  
fersk hackad basilika och persilja

### Dressing

saften från en ½ citron  
1 msk vitvinsvinäger  
4 msk olivolja  
1 tsk honung  
smaka av med malen svartpeppar

### Topping

rostade valnötter eller andra nötter  
100 g smulad getost

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten och koka pastan i 10–12 minuter. Häll av och låt svalna under rinnande vatten. Se till att allt vatten är borta.
- 2 Förbered dressingen i en stor salladsskål. Vänd ner samtliga salladsingredienser och pastan.
- 3 Toppa med nötter och ost.
- 4 Avnjut genast.

(DK)

## Picnicsalat med trikolorpenne

Frisk pasta  
~ 600 g multifarvede penne

### Til salaten

250 g grønne bønner, blancherede  
200 g asparges, blancherede  
1 rød peberfrugt, hakket  
250 g cherrytomater, halverede  
frisk basilikum / frisk persille, hakket

### Dressing

saft af ½ citron  
1 spsk. hvidvinseddike  
4 spsk. olivenolie  
1 tsk. honning  
stødt sort peber efter behag

### På toppen

valnødder eller andre nødder, ristede  
100 g gedeost, smuldret

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog, og pennene koges heri i 10–12 minutter. Hæld vandet fra og afkøl under rindende koldt vand. Afdryppes godt.
- 2 Tilbered dressingen i en stor salatskål. Tilsæt alle ingredienserne i salaten og pastaen, og bland det hele godt sammen.
- 3 Pynt med nødder og ost på toppen.
- 4 Server straks.

(FI)

## Tricolore-pennesalaatti

Pasta/nuudelit  
~ 600 g moniväristä penne-pastaa

### Lisukkeet

250 g kypsennettyjä vihreitä papuja  
200 g kypsennettyä parsaa  
1 pilkottu punainen paprika  
250 g puolitetttuja kirsikkatomaatteja  
hienonnettua tuoretta basilikaa tai persiljaa

### Kastike

½ sitruunan mehu  
1 rkl valkoviinietikkaa  
4 rkl oliiviöljyä  
1 tl hunajaa  
jauhettua mustapippuria maun mukaan

### Päälle

paahdettuja saksanpähkinöitä tai muita pähkinöitä  
100 g murenettua vuohenjuustoa

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla. Keitä pastaa 10–12 minuuttia. Valuta ja huuhtelee kylmällä vedellä. Valuta uudelleen hyvin.
- 2 Valmista kastike isossa salaattikulhossa. Lisää kaikki salaattiainekset ja pasta ja sekoita.
- 3 Koristele pähkinöillä ja juustolla.
- 4 Tarjoa heti.







(NO)

## Shanghai yang chun mian

Fersk pasta  
~ 300 g nudler

### Suppe

1 200 ml suppekraft  
2 ss smult (eller vegetabilisk olje)  
valgfritt: tørkede løkflak, chiliflak, hvitløkspulver, etter smak  
salt eller soyasaus etter smak  
1 stor eller 3 små bok choy

### Topping

2 vårløk, finhakket

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 I mellomtiden varmer du suppekraft, smult (hvis du bruker det) og løkflak, chiliflak og hvitløkspulver i en gryte. Det skal ikke koke.
- 3 Kok de oppdelte stilkene av bok choyen i 3 minutter i suppen og tilsett deretter de grønne bladene. Slå av varmen. Krydre suppen.
- 4 I mellomtiden koker du nudlene. Når de kommer til overflaten, koker du dem i 1 minutt ekstra. Sil av og hell nudlene i serveringsskåler.
- 5 Hell suppen over nudlene. Garner med vårløken.

(SE)

## Shanghai yang chun mian

Färsk pasta  
~ 300 g nudlar

### Soppa

12 dl soppbuljong  
2 msk vegetabilisk olja  
frivilligt: smaka av med torkade lökflarn, chiliflarn, vitlökspulver  
smaka av med salt eller sojasås  
1 stor alt. 3 små bok choy

### Topping

2 finhackade salladslökar

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Låt under tiden soppbuljongen puttra i en kastrull tillsammans med fett, lökflingor, chiliflingor och vitlökspulver (om du väljer att använda dessa). Får ej kokas.
- 3 Tillaga de hackade bok choy-stjälkarna i soppan under 3 minuter, tillsatt de gröna delarna och stäng av varmen. Krydda soppan.
- 4 Koka nudlarna under tiden. Koka ytterligare en minut när de kommit upp till ytan. Låt rinna av och lägg upp i serveringsskålar.
- 5 Häll över soppan. Avsluta med lökarna.

(DK)

## Shanghai yang chun mian

Frisk pasta  
~ 300 g nudler

### Suppe

1.200 ml bouillon  
2 spsk. fedt (eller brug vegetabilisk olie)  
valgfrit: tørrede løgflager, chiliflager, hvidløgpulver efter behag  
salt eller sojasauce efter behag  
1 stor eller 3 små bok choy

### På toppen

2 grønne løg, finthakkede

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 I mellemtiden opvarmes bouillon, fedt og, hvis det bruges, løgflager, chili og hvidløgpulver i en gryde. Suppen må ikke koge.
- 3 Kom de hakkede bok choy stilke i suppen og opvarm i 3 minutter, hvorefter de grønne dele af bok choy tilsættes, og der slukkes for varmen. Smag suppen til med krydderierne.
- 4 I mellemtiden koges nudlerne. Når de kommer op til overfladen, skal de koge i yderligere et minut. Lad dem dræne, og hæld nudlerne i serveringsskåle.
- 5 Hæld suppen over. Afslut med løgene.

(FI)

## Yang chun mian -keitto shanghailaisittain

Pasta/nuudelit  
~ 300 g nuudeleita

### Keiton liemi

1 l 2 dl (5 mitallista) keittolientä  
2 rkl laardia (tai öljyä)  
halutessasi: kuivattuja sipuli- ja chilihutaleita sekä valkosipulijauhetta maun mukaan  
suolaa tai soijakastiketta maun mukaan  
1 iso tai 3 pientä paksoita

### Päälle

2 hienonnettua kevätisipulia

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaksi ja mausta suolalla.
- 2 Kuumenna keittoliemi, laardi ja halutessasi sipuli- ja chilihutaleet ja valkosipulijauhe kattilassa. Älä keitä.
- 3 Kypsennä paksoin pilkottua vartta 3 minuuttia liemessä, lisää sitten vihreät osat ja kytke levy pois päältä. Mausta keitto.
- 4 Keitä nuudelit samaan aikaan. Kun nuudelit nousevat pinnalle, jatka keittämistä vielä minuutin ajan. Valuta ja annostelee tarjoilukulhoihin.
- 5 Kaada keitto päälle. Koristele kevätisipulilla.



(NO)

## Chow mein

### Fersk pasta

~ 300 g tynne eggnudler

### Ingredienser

50 g bønnespirer  
 6 kinesiske gressløk eller purre, hakket  
 50 g hvitkål, hakket  
 1½ ss matolje  
 1 ss matvin  
 en klype salt  
 1 ts ristede hvite sesamfrø

### Saus

1 ts lys sojasaus  
 1 ts mørk sojasaus  
 1 ts østerssaus  
 ¼ ts salt, eller etter smak  
 ¼ ts sukker  
 ½ ts sesamolje  
 2 ss vann

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte og kok nudlene. Sil av og avkjøl under rennende vann. La dem renne godt av.
- 2 Bland ingrediensene til sausen og sett til side.
- 3 Varm en halv spiseskje med olje i en wok eller stekepanne over middels varme, sauter gressløk og kål og tilsett bønnespirene. Rør kontinuerlig. Hell i vinen under omrøring og varm opp noen minutter.
- 4 Ta grønnsakene ut av pannen. Tilsett 1 ss olje og nudlene mens du rører for å hindre klumper eller at de kleber seg fast. Hell i sausen og deretter grønnsakene. Fortsett å røre kraftig i et minutt til det er ferdig.
- 5 Toppes med sesamfrø for servering.

(SE)

## Chow mein

### Färsk pasta

~ 300 g tunna äggnudlar

### Ingredienser

50 g böngroddar  
 6 hackade stänger kinesisk gräslök eller purjolök  
 50 g hackad vitkål  
 1,5 msk matlagingsolja  
 1 msk matlagingsvin  
 en nypa salt  
 1 tsk rostade vita sesamfrön

### Sås

1 tsk ljus sojasås  
 1 tsk mörk sojasås  
 1 tsk ostronsås  
 0,25 tsk salt för avsmakning  
 0,25 tsk socker  
 0,5 tsk sesamolja  
 2 msk vatten

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten och koka nudlarna. Häll av, låt svalna under rinnande kallt vatten och häll av igen. Se till att allt vatten är borta.
- 2 Blanda ingredienserna till såsen och ställ åt sidan.
- 3 Värm en halv matsked olja i en wokpanna eller kastrull över medelhög värme, sautera gräslök och kål tills de doftar och tillsatt böngroddarna. Rör hela tiden. Häll i vinet under omrörning och värm i några minuter.
- 4 Ta bort grönsakerna från kastrullen. Tillsätt 1 msk olja och nudlarna under omrörning för att undvika att de klistar ihop eller klumpar sig. Häll i såsen och lägg sedan tillbaka grönsakerna. Fortsätt att röra i 1 minut till den är färdig.
- 5 Toppa med sesamfrön.

(DK)

## Chow mein

### Frisk pasta

~ 300 g tynde ægnudler

### Ingredienser

50 g bønnespirer  
 6 kinesiske purløg eller porre, hakket  
 50 g hvidkål, hakket  
 1½ spsk. madolie  
 1 spsk. vin til madlavning  
 et nip salt  
 1 tsk. ristede, hvide sesamkerner

### Sauce

1 tsk. lys sojasauce  
 1 tsk. mørk sojasauce  
 1 tsk. østerssauce  
 ¼ tsk. salt, eller efter behag  
 ¼ tsk. sukker  
 ½ tsk. sesamolje  
 2 spsk. vand

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog, og nudlerne koges heri. Drænes og afkøles under rindende vand. Lad dem dryppe af.
- 2 Bland ingredienserne til saucen, og sæt det til side.
- 3 Opvarm en halv spsk. olie i en wok eller pande ved mellemvarme, og sauter purløg og hvidkål, til det dufter godt, og tilsæt derefter bønnespirer. Fortsæt med at røre godt rundt. Hæld vinen i under omrøring, og varm op i et par minutter.
- 4 Fjern grøntsagerne fra wokken eller panden. Tilsæt en spsk. af olien og nudlerne under omrøring for at forhindre, at de klumper eller klæber sammen. Hæld saucen i, og derefter grøntsagerne. Fortsæt med at røre kraftigt i et minut, til det hele er færdigt.
- 5 Server med sesamfrø på toppen.

(FI)

## Chow mein

### Pasta/nuudelit

~ 300 g ohuita munanuudeleita

### Ainesosat

50 g pavunituja  
 6 hienonnettua kiinansipulin vartta tai valkosipulia  
 50 g pilkottua valkokaalia  
 1 ½ rkl öljyä  
 1 rkl viiniä  
 ripaus suolaa  
 1 tl paahdettuja vaaleita seesaminsiemeniä

### Kastike

1 tl vaaleaa soijakastiketta  
 1 tl tummaa soijakastiketta  
 1 tl osterikastiketta  
 ¼ tl suolaa tai maun mukaan  
 ¼ tl sokeria  
 ½ tl seesamiöljyä  
 2 rkl vettä

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaksi ja mausta suolalla. Keitä nuudelit. Valuta ja huuhtele kylmän veden alla. Valuta kuiviksi.
- 2 Sekoita kastikeainekset ja laita odottamaan.
- 3 Kuumenna ruokalusikallinen öljyä wokki- tai paistinpannussa keskilämmöllä. Kuullota sipulit ja kaali tuoksuviksi ja lisää pavunidut. Sekoita koko ajan. Lisää viini ja jatka kypsentämistä sekoitellen muutaman minuutti.
- 4 Ota vihannekset pannusta. Lisää ruokalusikallinen öljyä ja nuudelit. Sekoita, jotta nuudelit eivät tartu toisiinsa. Kaada kastike joukkoon ja lisää vihannekset. Sekoita rivakasti minuutin ajan.
- 5 Tarjoa seesaminsiemeneillä koristeltuna.



(NO)

## Dan dan-nudler

### Fersk pasta

~ 300 g tynne eggnudler

### Kjøttblanding

150 g svine- og oksekjøtt, malt  
1 ss peanøttolje  
2 hvitløksfedd, finhakket  
1 ts ingefær, finhakket  
50 g hodekål, tynt strimlet  
2 vårløk (eller purre), hakket  
1 rød paprika, hakket  
1 ss kinesisk risvin  
½ ts salt, eller etter smak  
valgfritt: ristede peanøtter, knuste

### Saus

50 ml (3 ss + 1 ts) kyllingkraft  
2 ss soyasaus  
½ ss sesampasta eller tahini  
2 ts sesamolje  
chiliolje etter smak  
1 ts sukker  
1 ss sort risvineddik  
½ ts Sichuanpepper, malt

### Tilberedning

- Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- Til sausen: Visp sammen ingrediensene. Sett til side.
- Varm en wok eller stekepanne over middels varme. Ha i oljen og varm opp. Tilsett hvitløk, ingefær, den hvite delen av vårløken og kålen. Stek til det er mørt, omtrent 1 minutt. Tilsett kjøttet og stek til det er brunet. Kok ut pannen med risvinen. Krydre.
- I mellomtiden koker du nudlene, siler av, skyller dem raskt under kaldt vann for å stoppe kokeprosessen, men de skal fortsatt være varme. Siles av på nytt og legges på serveringsfat.
- Hell sausen over nudlene og server med kjøttet toppet med de grønne delene av vårløken og eventuelt peanøtter.

Du kan bruke balsamicoeddik i stedet for sort eddik, tørr sherry i stedet for kinesisk risvin og hvit pepper i stedet for Sichuanpepper.

(SE)

## Dan dan-nudlar

### Färsk pasta

~ 300 g tunna äggnudlar

### Köttblanding

150 g malet kött (gris eller nöt)  
1 msk jordnötsolja  
2 krossade vitlöksklyftor  
1 tsk riven ingefära  
50 g tunt skivad vitkål  
2 hackade salladslökar (eller purjolök)  
1 hackad röd paprika  
1 msk kinesiskt risvin  
smaka av med 0,5 tsk salt  
frivilligt: krossade rostade jordnötter

### Sås

50 ml (3 msk + 1 tsk) kycklingbuljong  
2 msk sojasås  
0,5 msk sesampasta eller tahini  
2 tsk sesamolja  
smaka av med chiliolja  
1 tsk socker  
1 msk risvinäger  
0,5 tsk malen sichuanpeppar

### Tillagning

- Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- Vispa ihop ingredienserna till såsen. Ställ åt sidan.
- Värm upp en wokpanna eller liten kastrull över medelhög värme. Häll i och värm oljan. Tillsätt vitlök, ingefära, salladslökens vita delar och kålen Koka tills de börjar dofta, i cirka 1 minut. Tillsätt köttet och fräs tills det är knaprigt och brunt. Tillsätt risvinet för att bevara smakerna. Krydda.
- Koka under tiden nudlarna, håll av, skölj snabbt under kallt rinnande vatten för att stoppa kokningsprocessen samtidigt som de håller sig varma. Häll av och flytta till ett serveringsfat.
- Häll såsen över nudlarna och servera med köttet. Hacka och toppa med den gröna delen av salladslöken och jordnötter (frivilligt).

Du kan använda balsaminäger istället för svart vinäger, tørr sherry istället för kinesiskt risvin och vitpeppar istället för sichuanpeppar.

(DK)

## Dan dan nudler

### Frisk pasta

~ 300 g tynde ægnudler

### Kødblanding

150 g hakket svinekød eller oksekød  
1 spsk. jordnøddolie  
2 fed hvidløg, finhakket  
1 tsk. ingefær, finhakket  
50 g hvidkål i tynde strimler  
2 forårsløg (eller porre), hakket  
1 rød peberfrugt, hakket  
1 spsk. kinesisk risvin  
½ tsk. salt eller efter behag  
evt.: ristede jordnødder, knuste

### Sauce

50 ml (3 spsk. + 1 tsk.) kyllingebouillon  
2 spsk. sojasauce  
½ spsk. sesampasta eller tahini  
2 tsk. sesamolje  
chiliolie efter behag  
1 tsk. sukker  
1 spsk. sort riseddike  
½ tsk. sichuan peber, stødt

### Tilberedning

- En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- Til saucen: pisk ingredienserne sammen. Sæt det til side.
- Opvarm en wok eller pande ved mellemvarme. Opvarm olien. Tilsæt hvidløg, ingefær, den hvide del af forårsløgene og hvidkål. Lad det stege, til det er mørt, ca. 1 minut. Tilsæt kødet, og steg under omrøring, til det er brunet og sprødt. Tilsæt risvin for at koge panden af. Smag til med krydderier.
- I mellemtiden koges nudlerne, drænes, skylles i kort tid under rindende, koldt vand for at stoppe kogeprocessen, men de skal stadig være varme. Drænes og hældes i en serveringsskål.
- Hæld saucen over nudlerne, og server med kødet. På toppen pyntes med det grønne fra de hakkede forårsløg og evt. jordnødder.

Du kan bruge balsamicoeddike i stedet for sort eddike, tørr sherry i stedet for kinesisk risvin og hvid peber i stedet for sichuan peber.

(FI)

## Dan dan nuudelit

### Pasta/nuudelit

~ 300 g ohuita munanuudeleita

### Lihaseos

150 g porsaan tai naudan jauhelihaa  
1 rkl maapähkinäöljyä  
2 hienonnettua valkosipulinkynttä  
1 tl jauhettua inkivääriä  
50 g ohueksi suikaloitua valkokaalia  
2 silputtua kevätsipulia (tai pala purjoa)  
1 pilkottu punainen paprika  
1 rkl kiinalaista riisiviiniä  
½ tl suolaa tai maun mukaan  
halutessasi: murskattuja paahdettuja maapähkinöitä

### Kastike

½ dl kanalientä  
2 rkl soijakastiketta  
½ rkl seesamitahnaa tai tahinia  
2 tl seesamiöljyä  
chiliöljyä maun mukaan  
1 tl sokeria  
1 rkl tummaa riisiviinietikkaa  
½ tl jauhettua sichuaninpippuria

### Valmistus

- Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaiksi ja mausta suolalla.
- Valmista kastike: vatkaa ainekset sekaisin. Laita odottamaan.
- Kuumenna öljy wokki- tai paistinpannussa keskilämmöllä. Lisää valkosipuli, inkivääri, kevätsipulin valkoiset osat ja kaali. Kypsennä tuoksuviiksi noin minuutin ajan. Lisää ja ruskista liha koko ajan sekoittaen. Lisää riisiviini. Mausta.
- Keitä samaan aikaan nuudelit. Valuta ja huuhtelee lyhyen aikaa kylmällä vedellä, jotta kypsymisprosessi loppuu, mutta nuudelit säilyvät lämpiminä. Valuta uudelleen ja laita isoon tarjoiluastiaan.
- Kaada kastike nuudeliin päälle ja tarjoa lihan kanssa kevätsipulilla ja halutessasi pähkinöillä koristeltuna.

Voit korvata tumman viinietikan balsamiviinietikalla, kiinalaisen riisiviinin kuivalla sherryllä ja sichuaninpippurilla valkopippurilla.



NO

## Jiaozi-dumplings

### Fersk pasta

- ~ 300 g spinatpasta til dumplingark
- ~ 300 g tomat- eller rødbetepasta til dumplingark
- ~ 300 g vanlig pasta eller gulrotspasta til dumplingark

**Fyll 1** 200 g malt svinekjøtt / 1 hvitløksfedd, rensed og finhakket / 1 tommelstor bit fersk ingefær, finhakket / 1 ss soyasaus / 1 ts salt / 1 ss kinesisk risvin eller tørr sherry / ¼ ts ferskmalt hvit pepper, eller etter smak / 2 ss sesamolje / ½ vårløk, finhakket / 100 g finstrimlet kinakål / valgfritt: bambusskudd, strimlet

**Fyll 2** 200 g reker i stedet for svinekjøtt, oppdelt

**Fyll 3** 10 tørkede sopp i stedet for svinekjøtt, bløtlagt i varmt vann til de er myke, hakket  
**Saus til dipp** 3 ss soyasaus / 1 ss risvineddik / 1 ts hvitt sukker / 1 ts sesamolje / 5 korianderstilk, finhakket / 1 rød chili, finhakket

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 I mellomtiden blander du ingrediensene til hvert av fyllene. Bland godt.
- 3 Legg deigarkene på en plan overflate.
- 4 Legg en toppet teskje med fyll i midten av hvert dumplingark. Bruk gjerne ulike deiger sammen med de forskjellige fyllene.
- 5 Pensle kantene med vann (eller eggehvite).
- 6 Klem arkene sammen til en pyramide med fyll inni.
- 7 Kok dumplingene i flere omganger. Rør innimellom slik at de ikke kleber seg til bunnen av gryten.
- 8 Serveres på en stor tallerken med dippen.

Du kan også dampe dumplingene. Dumplingene kan stekes etter koking.

SE

## Jiaozi-dumplings

### Färsk pasta

- ~ 300 g spenatdumplingark
- ~ 300 g tomat- eller rødbetor dumplingark
- ~ 300 g standard eller morot dumplingark

**Fyllning 1** 200 g fläskfärs / 1 skalad och finhackad vitlöksklyfta / 1 nypa finriven färsk ingefära / 1 mask sojasås / 1 tsk salt / 1 msk kinesisk risvin eller tørr sherry / 0,25 tsk färskmalen vitpeppar för avsmakning / 2 msk sesamolja / 0,5 finhackad salladslök / 100 g finriven napakål / frivilligt: rivna bambuskott

**Fyllning 2** 200 g hackade räkor (istället för fläsk)

**Fyllning 3** 10 hackade torkade svampar som mjukas upp i varmt vatten (istället för fläsk)

**Dippsås** 3 msk sojasås / 1 msk risvinäger / 1 tsk vitt socker / 1 tsk sesamolja / 5 finhackade korianderblad / 1 finhackad rød chili

### Tillagning

- 1 Koka opp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Blanda under tiden ingredienserna till varje fyllning väl.
- 3 Sprid ut dumplingarken på en platt yta.
- 4 Lägg en tesked fyllning i mitten av varje dumplingark. Prova sedan de olika fyllningarna.
- 5 Pensla kanterna med vatten (eller äggvita).
- 6 Tryck ihop till en liten pyramid med fyllning inuti.
- 7 Tillaga wontons i omgångar. Rör ibland för att förhindra att de klibbar fast vid kastrullens botten.
- 8 Servera på en stor tallrik tillsammans med dippen.

Du kan även ånga dumplingknytena. Dumplingknytena kan stekas efter koking.

DK

## Jiaozi dumplings

### Frisk pasta

- ~ 300 g spinatplader til dumplings
- ~ 300 g tomat- eller rødbedeplader til dumplings
- ~ 300 g almindelige eller gulerodsplader til dumplings

**Fyld 1** 200 g hakket svinekød / 1 fed hvidløg, pillet og finthakket / 1 stykke frisk ingefær så stort som en tommelfinger, finthakket / 1 spsk. sojasauce / 1 tsk. salt / 1 spsk. kinesisk risvin eller tør sherry / ¼ tsk. friskkværnet hvid peber eller efter behag / 2 spsk. sesamolie / ½ grøn peberfrugt, finthakket / 100 g tyndt skåret napakål / evt.: bambusskud, revet

**Fyld 2** 200 g rejer i stedet for hakket svinekød

**Fyld 3** 10 tørrede champignoner i stedet for svinekød, som lægges i blød i varmt vand, til de er bløde, hvorefter de hakkes

**Sauce til dip** 3 spsk. sojasauce / 1 spsk. riseddike / 1 tsk. hvid sukker / 1 tsk. sesamolie / 5 korianderkviste, finthakket / 1 rød chili, finthakket

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 I mellemtiden røres ingredienserne til de tre slags fyld godt sammen.
- 3 Læg dejpladerne på en plan overflade.
- 4 Læg en stor teskefuld fyld på midten af hver dumplingpakke. Prøv de forskellige plader med forskelligt fyld.
- 5 Pensl kanterne med vand (eller æggehvide).
- 6 Tryk dem sammen til pyramideform med fyldet indeni.
- 7 Kog wonton'erne i flere hold. Rør rundt en gang imellem for at forhindre, at de klæber til bunden af gryden.
- 8 Server på en stor tallerken med dip til.

Du kan også dampe dumplings. Dumplings kan også ristes på en pande efter kogning.

FI

## Jiaozi-mykyt

### Pasta/nuudelit

- ~ 300 g pinaattimykylevyjä
- ~ 300 g tomaatti- tai punajuurimykylevyjä
- ~ 300 g tavallisia tai porkkanamykylevyjä

**Täyte 1** 200 g porsaan jauhelihaa / 1 hienonnettu valkosipulinkynsi / 1 peukalonkokoinen pala tuoretta inkivääriä hienonnettuna / 1 rkl soijakastiketta / 1 tl suolaa / 1 rkl kiinalaista riisiviiniä tai kuivaa sherryä / ¼ tl vastajauhettua valkopippuria tai maun mukaan / 2 rkl seesamiöljyä / ½ hienonnettu kevätsipuli / 100 g hienonnettua kiinankaalia / halutessasi: pilkottuja bambunversoja

**Täyte 2** 200 g pilkottuja katkarapuja porsaan tilalla

**Täyte 3** 10 kuivattua sientä porsaan tilalla (lämpimässä vedessä liotettuna ja pilkottuna)

**Dippikastike** 3 rkl soijakastiketta / 1 rkl riisiviinietikkaa / 1 tl sokeria / 1 tl seesamiöljyä / 5 vartta korianterin lehtiä hienonnettuna / 1 punainen hienonnettu chili

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaiksi ja mausta suolalla.
- 2 Valmista täytteet sekoittamalla ainesosat yhteen.
- 3 Aseta taikinallevyt tasaiselle pinnalle.
- 4 Laita reilu teelusikallinen täytettä jokaisen mykykääreen keskelle. Kokeile eri taikinoita eri täytteiden kanssa.
- 5 Sivele reunoille vettä (tai munanvalkuaista).
- 6 Nipistä reunat yhteen, jotta mykystä tulee hieman pyramidin muotoinen. Täyte jää sisälle.
- 7 Keitä mykyt erissä. Sekoita ajoittain, jotta mykyt eivät tartu kattilan pohjaan.
- 8 Tarjoa vadtilla dippikastikkeen kera.

Mykyt voi myös höyryttää tai uupopaistaa keittämisen jälkeen.



NO

## Henan hui mian

### Fersk pasta

~ 300 g flate, tykke nudler

### Ingredienser

1-1,5 kg lammeknoke inkludert ben  
20 ml (1 ss + 1 ts) matvin  
20 g (1 ss + 2 ts) ingefær, finhakket salt  
4 tørkede sopp, bløtlagt i varmt vann  
30 g tare, bløtlagt i varmt vann  
10 g tørket lilje, bløtlagt i vann  
1 ss lys sojasaus  
½ ts mørk sojasaus  
½ ts sukker

### Topping

hakket persille  
1 ss sort eddik

### Tilberedning

- 1 Skyll lammekjøttet i kaldt vann og legg det i en gryte med to liter kaldt vann. Kok opp. Skum av og slå ned varmen.
- 2 Tilsett ingefær, matvin og salt. La det småkoke i 2 timer.
- 3 Ta ut lammeknoken og skjær kjøttet fra beinet. Sett kokekraften til side. Sil av den bløtlagte soppen, taren og liljene. Del det opp og ha det i kraften sammen med sojasaus og sukker og en del av det oppdelte lammekjøttet.
- 4 La det småkoke og tilsett de ferske nudlene.
- 5 Når nudlene er ferdigkokte, serverer du retten toppet med fersk persille, eddik og eventuelt chiliolje.

SE

## Henan hui mian

### Färsk pasta

~ 300 g platta tjocka nudlar

### Ingredienser

1-1,5 kg lammibog med ben  
20 ml (1 msk + 1 tsk) matlagningsvin  
20 g (1msk+2 tsk) riven ingefära  
salt  
4 torkade svampar som mjukats upp i varmt vatten  
30 g kelp som mjukats upp i varmt vatten  
10 g torkad lilja som mjukats upp i vatten  
1 msk ljus sojasås  
0,5 tsk mörk sojasås  
0,5 tsk socker

### Topping

hackad persilja  
1 msk svart vinäger

### Tillagning

- 1 Skölj lammet i kallt vatten i lägg i en kastrull med 2 liter kallt vatten och koka upp. Sila bort skummet och sänk varmen.
- 2 Tillsätt ingefära, matlagningsvin och salt Låt koka i 2 timmar.
- 3 Ta upp lammet, skär bort benen från köttet och låt ånga av. Förvara vätskan separat. Häll av vattnet från svamp, kelp och lilja, hacka och tillsätt vätskan tillsammans med sojasås och socker och delar av det skurna lammköttet..
- 4 Koka och tillsätt de färska nudlarna.
- 5 Servera de färdiga nudlarna toppade med färsk persilja, vinäger och chiliolja (frivilligt).

DK

## Henan hui mian

### Frisk pasta

~ 300 g flade, tykke nudler

### Ingredienser

1-1,5 kg lammekbov inkl. ben  
20 ml (1 spsk. + 1 tsk.) vin til madlavning  
20 g (1 spsk. + 2 tsk.) ingefær, finhakket salt  
4 tørrede svampe opblødt i varmt vand  
30 g tang opblødt i varmt vand  
10 g tørret lilje opblødt i vand  
1 spsk. lys sojasauce  
½ tsk. mørk sojasauce  
½ tsk. sukker

### Til toppen

hakket persille  
1 spsk. sort eddike

### Tilberedning

- 1 Skyl lammekødet i koldt vand, læg det i en gryde med 2 liter koldt vand og bring gryden i kog. Fjern skum og urenheder, og sænk varmen.
- 2 Tilsæt ingefær, madlagningsvin og salt. Lad kødet simre i 2 timer.
- 3 Tag gryden af varmen, skær kødet fra benene og lad det dryppe af. Sæt suppen til side. Dræn de opblødte champignoner, tang og lilje, hak det hele og kom det i suppen sammen med sojasauce, sukker og en del af det udskivede lammekød.
- 4 Varm det op, og tilsæt friske nudler.
- 5 Når nudlerne er færdige, serveres retten med hakket frisk persille, eddike og den valgfri chiliolie på toppen.

FI

## Henan hui mian

### Pasta/nuudelit

~ 300 g paksuja litteitä nuudeleita

### Ainesosat

1–1,5 kg lampaan lapaa luineen  
4 tl viiniä  
20 g (1 rkl + 2 tl) hienonnettua inkivääriä suolaa  
4 kuivattua sientä lämpimässä vedessä liotettuna  
30 g levää lämpimässä vedessä liotettuna  
10 g kuivattuja liljakasvin sipuleita lämpimässä vedessä liotettuna  
1 rkl vaaleaa soijakastiketta  
½ tl tummaa soijakastiketta  
½ tl sokeria

### Päälle

hienonnettua lehtipersiljaa  
1 rkl tummaa viinietikkaa

### Valmistus

- 1 Huuhtelee lammas kylmässä vedessä ja laita kattilaan, jossa on 2 litraa kylmää vettä. Kuumenna kiehuvaaksi. Kuori vaahto pinnalta ja pienennä lämpöä.
- 2 Lisää inkivääri, viini ja suola. Anna poreilla 2 tuntia.
- 3 Ota lammas kattilasta, erottele liha luusta, paloittele ja valuta. Ota neste talteen. Valuta liotetut sienet, levä ja liljansipulit ja pilko ne. Lisää nesteeseen soijakastikkeen, sokerin ja lihapalojen kanssa.
- 4 Hauduta ja lisää tuoreet nuudelit.
- 5 Kun nuudelit ovat valmiita, tarjoa tuoreella lehtipersiljalla, viinietikalla tai chiliöljyllä koristeltuna.





(NO)

## Hokkien mee

Fersk pasta

~ 600 g tykke, runde nudler

Til kyllingmarinaden

1 ts maisstivelse  
en klype pepper  
½ ts lys sojasaus  
1 ts østerssaus

Ingredienser

matolje  
400 g kyllinglår, delt i biter (eller reker)  
2 hvitløksfedd, finhakket  
400 g assorterte grønnsaker: bok choy /kål / gulrot/grønne bønner, forvellede

Saus

250 ml kyllingkraft (eller vann)  
3 ss mørk sojasaus  
2 ss lys sojasaus  
2 ss østerssaus  
en klype hvit pepper

Tilberedning

- 1 Mariner kyllingen og sett den til side.
- 2 Varm opp litt olje i en wok eller stor stekepanne. Tilsett hvitløken og stek på middels varme til den får litt farge. Tilsett grønnsakene og stek til de er nesten gjennomstekte. Ta dem ut av pannen/woken.
- 3 Ha mer olje i pannen/woken og stek resten av hvitløken og kyllingen til den er gjennomstekt. Ta den ut av pannen/woken og sett den til side.
- 4 Ha ingrediensene til sausen i en gryte og kok opp. Tilsett nudlene i sausen og tilsett litt mer vann hvis nødvendig. Kok videre mens du vender nudlene forsiktig. Mesteparten av sausen vil bli absorbert av nudlene.
- 5 Når nudlene er ferdigkokt, legger du grønnsakene og kyllingen i woken og serverer.

(SE)

## Hokkien mee

Färsk pasta

~ 600 g tjocka runda nudlar

Kycklingmarinad

1 ts majsmjöl  
en gnutta peppar  
½ ts ljus sojasås  
1 ts ostronsås

Ingredienser

matlagningsolja  
400 g hackat kycklinglår (eller räkor)  
2 hackade vitlöksklyftor  
400 g grönsaker: bok choy, kål, morot, gröna bönor, blancherade

Sås

250 ml kycklingbuljong (eller vatten)  
3 msk mörk sojasås  
2 msk ljus sojasås  
2 msk ostronsås  
en nypa vitpeppar

Tillagning

- 1 Mariner kycklingen och ställ åt sidan.
- 2 Värm upp lite olja i en wokpanna eller stor kastrull. Tillsätt vitlöken och stek på medelhög värme tills den fått en kått färg. Tillsätt och fräs grönsakerna. Ställ åt sidan.
- 3 Tillsätt mer olja och bryn resten av vitlöken och kycklingen. Ta bort från kastrullen och ställ åt sidan.
- 4 Tillsätt såsingredienserna i kastrullen och låt ligga en stund. Tillsätt nudlar till såsen och lite mer vatten om det behövs. Koka medan du varsamt vänder nudlarna. Det mesta av såsen absorberas av nudlarna.
- 5 När nudlarna är färdiga lägger du tillbaka grönsakerna och kycklingen i wokpannan. Servera.

(DK)

## Hokkien mee

Frisk pasta

~ 600 g tykke, runde nudler

Marinade til kylling

1 ts. majsmel  
en smule peber  
½ ts. lys sojasauce  
1 ts. østerssauce

Ingredienser

madlavningsolie  
400 g kyllingelår, hakket (eller rejer)  
2 fed hvidløg, finhakket  
400 g forskellige grøntsager: bok choy / kål / gulerod / grønne bønner, blancherede

Sauce

250 ml kyllingebouillon (eller vand)  
3 spsk. mørk sojasauce  
2 spsk. lys sojasauce  
2 spsk. østerssauce  
lidt hvis peber

Tilberedning

- 1 Mariner kyllingekødet, og sæt det til side.
- 2 Opvarm olie i en wok eller stor pande. Tilsæt hvidløg, og brun det ved mellemvarme, til det begynder at tage farve. Tilsæt grøntsagerne, og brun dem, til de er netop møre, hvorefter de fjernes.
- 3 Tilsæt mere olie, steg resterende hvidløg og kylling, til det er netop mørt. Fjern det fra panden, og stil til side.
- 4 Kom ingredienserne til saucen i wokken/panden, og lad det koge lidt. Kom nudlerne i saucen og, hvis nødvendigt, mere vand. Varm det op mens nudlerne forsigtigt vendes. Det meste af saucen bliver absorberet af nudlerne.
- 5 Når nudlerne er færdige, tilsættes grøntsagerne og kyllingen. Server.

(FI)

## Hokkien mee

Pasta/nuudelit

~ 600 g paksuja pyöreitä nuudeleita

Broilerin marinadi

1 tl maissijauhoja  
riipaus pippuria  
½ tl vaaleaa soijakastiketta  
1 tl osterikastiketta

Ainesosat

öljyä  
400 g paloiteltua broilerin reittä (tai katkarapuja)  
2 hienonnettua valkosipulinkynttä  
400 g vihanneksia: paksoita, kaalia, porkkanaa ja vihreitä papuja

Kastike

2 ½ dl kanalientä (tai vettä)  
3 rkl tummaa soijakastiketta  
2 rkl vaaleaa soijakastiketta  
2 rkl osterikastiketta  
riipaus valkopippuria

Valmistus

- 1 Marinoi broileri ja laita odottamaan.
- 2 Kuumenna tilkka öljyä isossa pannussa. Lisää osa valkosipulista ja kuullota keskilämmöllä, kunnes se saa hieman väriä. Lisää vihannekset ja paista ne juuri ja juuri kypsiksi. Ota pannulta.
- 3 Lisää öljyä ja paista jäljelle jäänyt valkosipuli ja broileri kypsiksi. Ota pannulta ja laita odottamaan.
- 4 Lisää kastikeaineokset pannulle ja hauduta hetki. Lisää nuudelit kastikkeeseen ja tarvittaessa hieman vettä. Kypsennä nuudelit välillä varovasti käänneleihin.
- 5 Kun nuudelit ovat valmiit, lisää vihannekset ja broileri pannulle ja tarjoa.



(NO)

## Wontons

### Fersk pasta

~ 300 g dumplingark

### Fyll

150 g svinekjøttdeig  
150 g rekekjøtt, finhakket  
1 ss eggehvite  
1 ts ingefær, findelt  
1 ss soyasaus  
½ ss østerssaus  
½ ts kyllingbuljongpulver  
1 ts sesamolje  
¼ ts salt  
½ ts sukker  
¼ ts sort pepper, malt

### Dippsaus

1 ss soyasaus  
2 ss søt chilisau  
1 ss eddik

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 I mellomtiden blander du ingrediensene til fyllet.
- 3 Legg en toppet teskje med fyll midt på hvert dumplingark.
- 4 Pensle kantene med vann eller eggehvite.
- 5 Klem sammen til en pyramide med fyll inni. Sett til side.
- 6 Kok wontonene i kokende vann i flere omganger. Rør innimellom for å hindre at de kleber seg til bunnen av gryta. Sil av wontonene og sett dem til side.
- 7 Bland ingrediensene til dippen og server wontonene med dippausen.

Du kan også koke wontonene i kyllingbuljong og servere dem i buljongen og garnere med vårlök.

(SE)

## Wontons

### Färsk pasta

~ 300 g dumplingark

### Fyllning

150 g fläskfärs  
150 g finhackade räkor  
1 msk äggvita plus extra  
1 tsk riven ingefära  
1 msk sojasås  
0,5 msk ostronsås  
0,5 tsk kycklingbuljongpulver  
1 ts sesamolje  
¼ ts salt  
0,5 tsk sukker  
0,25 tsk malen svartpeppar

### Dippås

1 msk sojasås  
2 msk sweet chili-sås  
1 msk vinäger

### Tillagning

- 1 Koka opp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Blanda under tiden ingredienserna till fyllningen väl.
- 3 Lägg en rågad tesked med fyllning i mitten av varje dumplingark.
- 4 Pensla kanterna med vatten (eller äggvita).
- 5 Tryck ihop till en liten pyramid med fyllning inuti. Ställ åt sidan.
- 6 Tillaga wontons i kokande vatten i omgångar. Rör ibland för att förhindra att de klibbar fast vid kastrullens botten. Häll av och ställ åt sidan.
- 7 Blanda ingredienserna till dippåsen och servera wontons med dippåsen.

Du kan även koka och servera wontons i kycklingbuljong och garnera med vårlök.

(DK)

## Wontons

### Frisk pasta

~ 300 g plader til dumplings

### Fyld

150 g svinekød, finthakket  
150 g rejekød, finthakket  
1 spsk. æggehvide & ekstra  
1 ts. ingefær, finthakket  
1 spsk. sojasauce  
½ spsk. østerssauce  
½ ts. kyllingebouillonpulver  
1 ts. sesamolje  
¼ ts. salt  
½ ts. sukker  
¼ ts. stødt sort peber

### Sauce til dip

1 spsk. sojasauce  
2 spsk. chilisauce  
1 spsk. eddike

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 I mellemtiden røres ingredienserne til fylDET godt sammen.
- 3 Sæt en stor teskefuld af fylDET i midten af hver dumplingpakke.
- 4 Pensl kanterne med vand eller æggehvide.
- 5 Klem dem sammen til en pyramide med fylDET indeni. Sæt dem til side.
- 6 Kog wonton-pakkerne i kogende vand i flere hold. Rør rundt jævnlgt for at forhindre, at de klæber til bunden af gryden. Lad wonton-pakkerne dryppe af, og stil dem til side.
- 7 Rør ingredienserne til saucen sammen, og server wonton-pakkerne med saucen som dip.

Prov at koge wonton-pakkerne i kyllingebouillon, og server suppen garneret med forårsløg.

(FI)

## Wontonit

### Pasta/nuudelit

~ 300 g wontonlevyjä

### Täyte

150 g hienoa porsaan jauhelihaa  
150 g hienonnettuja katkarapuja  
1 rkl munanvalkuaista (säilytä loput)  
1 tl jauhettua inkivääriä  
1 rkl soijakastiketta  
½ rkl osterikastiketta  
½ tl kanaliemijauhetta  
1 tl seesamiöljyä  
¼ tl suolaa  
½ tl sokeria  
¼ tl jauhettua mustapippuria

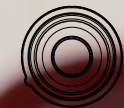
### Dippikastike

1 rkl soijakastiketta  
2 rkl makeaa chilikastiketta  
1 rkl viinietikkaa

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Valmista täyte sekoittamalla ainesosat hyvin yhteen.
- 3 Laita reilu teelusikallinen täytettä jokaisen mykykäreen keskelle.
- 4 Sivele reunuille vettä tai munanvalkuaista.
- 5 Nipistä reunat yhteen, jotta wontonista tulee hieman pyramidin muotoinen. Täyte jää sisälle. Laita odottamaan.
- 6 Keitä wontonit erissä kiehuvaassa vedessä. Sekoita ajoittain, jotta wontonit eivät tartu kattilan pohjaan. Valuta ja laita odottamaan.
- 7 Yhdistä dippikastikkeen ainesosat ja tarjoa wontonit sen kera.

Vinkki: voit keittää wontonit kanaliemessä ja tarjota ne sen kanssa kevätspulilla koristeltuna.





(NO)

## Wantan mee

### Fersk pasta

~ 300 g tynne, runde nudler  
½ bunt choy sum, vasket, delt i biter  
300 g grillet svinekjøtt, strimlet  
syltet grønn chili

### Soppsaus

5 tørkede sorte kinesiske sopp, stilker fjernet, bløtlagt i varmt saltet vann  
vegetabilisk olje  
2 hvitløksfedd, hakket  
300 ml vann  
1 ts kyllingbuljongpulver  
2 ss østerssaus  
2 ts soyasaus  
salt og pepper, etter smak  
½ ss maisstivelse løst opp i 2 ss vann

### Wonton

Bruk den forrige oppskriften på wonton.

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte og forvell choy sum ved å koke den i ca. 5 sekunder. Sil deretter av vannet, tilsett kaldt vann og sil av igjen. Sett til side både kokevannet og choy sumen.
- 2 Tilbered sausen. Klem ut overflødig væske fra soppen og del den i biter. Ta vare på væsken. Stek sopp og hvitløk i ½ ss vegetabilisk olje i en kasserolle i et minutt. Tilsett resten av ingrediensene til sausen med unntak av maisstivelsen. Kok opp, sett på lokk og la det koke i 10 minutter. Tilsett maisstivelsen og rør om til sausen tykner. Slå av varmen og dekk til.
- 3 Kok nudlene, sil av og skyl dem raskt under rennende vann for å stoppe kokeprosessen, men nudlene skal fortsatt være varme. Sil av.
- 4 Vend nudlene i sausen. Serveres garnert med choy sum, wonton, strimlet, grillet svinekjøtt og syltet grønn chili.

(SE)

## Wantan mee

### Färsk pasta

~ 300 g tunna runda nudlar  
0,5 knippe hackad och tvättad choy sum  
300 g tunnskivat char siu-fläsk  
picklad grön chili

### Svampsås

5 kinesiska torkade svarta svampar utan skaft, uppmjukade i saltat vatten  
vegetabilisk olja  
2 hackade vitlöksklyftor  
3 dl vatten  
1 tsk kyllingbuljongpulver  
2 msk ostronsås  
2 tsk sojasås  
smaka av med salt och peppar.  
0,5 msk majsstärkelse som lösts upp i 2 msk vatten

### Wontons

Se recept på wontons

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten och blanchera choy sum genom att koka den i 5 sekunder. Lyft upp från vattnet, fräscha upp i kallt vatten och låt droppa av. Ställ choy sum och kokvattnet åt sidan.
- 2 Tillaga såsen. Krama ur all överflödig vätska från svamparna och hacka dem. Spara vätskan. Fräs upp svamparna och vitlöken med 0,5 msk vegetabilisk olja i en kastrull i 1 minut. Tillsätt resterande såsingredienser förutom majsstärkelsereadingen. Koka upp, täck över med lock och låt koka i 10 minuter. Tillsätt majsredningen och rör tills såsen tjocknar. Stäng av varmen, täck över med lock.
- 3 Koka under tiden nudlarna, håll av, skölj snabbt under kallt rinnande vatten för att stoppa kokningsprocessen samtidigt som de håller sig varma.
- 4 Blanda ner såsen med nudlarna. Servera med choy sum, wontons skivat char siu-fläsk och picklad grön chili.

(DK)

## Wantan mee

### Frisk pasta

~ 300 g tynde, runde nudler  
½ bundt choy sum, skyllet og hakket  
300 g char siu svinekød i tynde skiver  
syltede grønne chilier

### Champignonsauce

5 kinesiske, tørrede, sorte champignoner uden stilke oplødt i varmt, saltet vand  
vegetabilisk olie  
2 fed hvidløg, hakket  
300 ml vand  
1 tsk. kyllingebouillonpulver  
2 spsk. østerssauce  
2 tsk. sojasauce  
salt og peber efter behag  
½ spsk. majsstivelse opløst i to spsk. vand

### Wontons

Brug den forrige opskrift til Wontons

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog. Choy sum blancheres i 5 sekunder, tages op af vandet, skylles i koldt vand og drænes. Sæt både choy sum og kogevandet til side.
- 2 Tilbered sausen. Tryk al resterende væske fra champignonerne, og hak dem. Gem væsken. Steg champignoner og hvidløg i ½ spsk. vegetabilisk olie i en gryde i et minut. Tilsæt de resterende ingredienser i sausen med undtagelsen af majsstivelsen. Kog det op, læg låg på, og lad det koge i 10 minutter. Tilsæt majsstivelsen og rør rundt, til det tykner. Sluk for varmen, og dæk det til.
- 3 Kog nudlerne, hæld vandet fra, og hold dem ganske kort under rindende vand for at standse kogeprocessen. De skal stadig være varme. Lad dem dryppe af.
- 4 Bland nudlerne og sausen sammen. Server retten garneret med choy sum, wontons, char siu svinekød i skiver og syltede grønne chilier.

(FI)

## Wantan mee

### Pasta/nuudelit

~ 300 g ohuita pyöreitä nuudeleita  
½ kimppu sellerikaalia (choy sum) pestynä ja pilkottuna  
300 g ohueksi viipaloitua kiinalaista grillattua porsasta (char siu)  
säilöttyjä vihreitä chilejä

### Sienikastike

5 kiinalaista kuivattua mustaa sientä kannat poistettuna ja lämpimässä suolavedessä liotettuna öljyä  
2 hienonnettua valkosipulinkynttä  
3 dl (1 ¼ mitallista) vettä  
1 tl kanaliemijauhetta  
2 rkl osterikastiketta  
2 tl soijakastiketta  
suolaa ja pippuria maun mukaan  
½ rkl maissitärkkelystä liuotettuna 2 ruokalusikalliseen vettä

### Wontonit

Valmista wontonit edellisen ohjeen mukaan.

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla. Keitä sellerikaalia 5 sekunnin ajan, poista vedestä, valuta, huuhtelee kylmällä vedellä ja valuta uudelleen. Laita sellerikaali ja keitinvesi odottamaan.
- 2 Valmista kastike. Purista sienistä ylimääräinen neste ja pilko ne. Ota neste talteen. Kypsennä sieniä ja valkosipulia pannussa ½ ruokalusikallisessa öljyä minuutin ajan. Lisää loput kastikeaineokset maissitärkkelysseosta lukuun ottamatta. Kuumenna kiehuvaaksi, peitä kannella ja anna poreilla 10 minuuttia. Lisää maissitärkkelysseen ja sekoita kunnes kastike sakenee. Kytke levy pois päältä ja peitä kannella.
- 3 Keitä nuudelit, valuta ja huuhtelee lyhyen aikaa kylmällä vedellä, jotta kypsyamisprosessi loppuu, mutta nuudelit säilyvät lämpiminä. Valuta uudelleen.
- 4 Nostelee nuudelit ja kastike sekaisin. Tarjoa sellerikaalin, wontonien, porsaanlihan ja säilöttyjen vihreiden chilien kanssa.



(NO)

## Singapore-nudler med sjømat

### Fersk pasta

~300 g tynne, runde eggnudler

### Ingredienser

2 ts peanøttolje  
 250 g filet av hvit fisk, delt i terninger  
 250 g middels store reker, rensset, tarm fjernet, haler intakte  
 1 liten rød løk, tynt strimlet  
 3 cm store biter av fersk ingefær, rensset, findelt  
 2 hvitløksfedd, hakket  
 100 g gulrot, rensset, kuttet i fyrstikktynde strimler  
 1 selleristilk, trimmet, tynt snittet  
 50 g strimlet kål  
 1 ss mildt karrypulver  
 1 ½ ss (saltreduisert) soyasaus  
 4 vårløk, tynt snittet

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte og kok nudlene i 5–6 minutter. Sil raskt av, avkjøl i kaldt vann og sil av på nytt.
- 2 I mellomtiden varmer du halvparten av oljen i en wok eller stekepanne over høy varme. Stek fisk og reker i 2 til 3 minutter. Legges på en tallerken og dekkes til.
- 3 Varm opp den resterende oljen i en gryte. Tilsett løk, ingefær og hvitløk, og stek til det er mørt. Tilsett gulrot, selleri og kål. Rør rundt og stek til det er mørt. Rør inn karrypulveret.
- 4 Ha de kokte nudlene, soyasausen og halvparten av vårløken i woken/stekepannen og varm det opp. Tilsett fisken og rekene og la det bli gjennomvarmt.
- 5 Serveres med resten av vårløken.

I stedet for å tilsette karrypulver i retten kan du lage karrinudler ved å tilsette karrypulver i melet som du bruker for å lage nudlene.

(SE)

## Singaporenudlar med skaldjur

### Färsk pasta

~300 g tunna runda äggnudlar

### Ingredienser

2 tsk jordnötsolja  
 250 g fast vit tärnad fisk  
 250 g medelstora skalade, rensade räkor, med stjärt  
 1 liten tunt skivad rödlök  
 3 cm skalad och riven färsk ingefära  
 2 krossade vitlöksklyftor  
 100 g skalad och skurna morötter  
 1 rensad, tunt skuren selleristjälk  
 50 g riven kål  
 1 msk mildt currypulver  
 1,5 msk sojasås (utan salt)  
 4 tunt skivade salladslökar

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten och koka nudlarna i 5–6 minuter. Häll av, låt svalna under rinnande kallt vatten och häll av igen.
- 2 Värm upp hälften av oljan i en wokpanna på hög värme. Stek fisk och räkor i 2 till 3 minuter. Lägg över på en tallrik och täck över.
- 3 Värm resten av oljan i en stekpanna. Tillsätt lök, ingefära och vitlök och fräs mjuka. Tillsätt morot, selleri och kål och rör om tills de mjuknat. Rör i currypulvret.
- 4 Vänd ner de kokta nudlarna, sojasås och hälften av salladslöken i wokpannan och varm upp. Tillsätt fisk och räkor och varm upp.
- 5 Servera med esten av salladslöken.

Istället för att tillsätta currypulver kan du göra currynudlar genom att tillsätta currypulvret till mjölet du använder för att göra nudlarna.

(DK)

## Singapore nudler med alt godt fra havet

### Frisk pasta

~300 g tynde, runde æggnudler

### Ingredienser

2 tsk. jordnøddolie  
 250 g faste, hvide fiskefileter skåret i tern  
 250 g mellemstore rejer, afskallede, rensede og med intakte haler  
 1 lille rödløg skåret i tynde skiver  
 et stykke frisk ingefær på 3 cm, revet  
 2 fed hvidløg, finthakket  
 100 g gulerod, skrællet og skåret i tændstikker  
 1 stilk bladselleri rensset og skåret i tynde skiver  
 50 g hvidkålsstrimler  
 1 spsk. mildt karrypulver (tip)  
 1 ½ spsk. (saltreduceret) sojasauce  
 4 grønne løg i tynde skiver

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand bringes i kog, og nudlerne koges heri i 5–6 minutter. Drænes, afkøles med koldt vand og drænes igen.
- 2 I mellemtiden opvarmes olien i en wok eller pande ved høj varme. Steg fisk og rejer i 2–3 minutter. Læg det på en tallerken, og dæk til.
- 3 Opvarm den resterende olie i en gryde. Tilsæt løg, ingefær, hvidløg, og brun det, til det bliver blødt. Tilsæt gulerod, selleri og kål, og rør i det, til det er mørt. Kom karrypulver i.
- 4 Kom de kogte nudler, sojasaucen og halvdelen af de grønne løg i wokken, og varm igennem. Tilsæt fisk og rejer, og varm igennem.
- 5 Server med de resterende grønne løg.

I stedet for at tilsætte retten karrypulver kan du lave karrynudler ved at komme karrypulveret i melet, når nudlerne laves.

(FI)

## Nuudeleita ja mereneläviä singaporelaisittain

### Pasta/nuudelit

~300 g ohuita pyöreitä munanuudeleita

### Ainesosat

2 tl maapähkinäöljyä  
 250 g kuutioitua kiinteää vaaleaa kalaa  
 250 g keskikokoisia katkarapuja pyrstöineen kuorittuina ja suonet poistettuina  
 1 ohueksi viipaloitu pieni punasipuli  
 3 cm tuoretta inkivääriä kuorittuna ja hienonnettuna  
 2 hienonnettua valkosipulinkynttä  
 100 g kuorittua ja suikaloitua porkkanaa  
 1 ohueksi viipaloitu sellerinvarsi kanta poistettuna  
 50 g suikaloitua kaalia  
 1 rkl mietoa curryjauhetta (katso vinkki)  
 1 ½ rkl (vähäsuolaista) soijakastiketta  
 4 ohueksi viipaloitua kevätsipulia

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaksi ja keitä nuudeleita 5–6 minuuttia. Valuta nopeasti, huuhtele kylmällä vedellä ja valuta uudelleen.
- 2 Kuumenna samaan aikaan puolet öljystä wokki- tai paistinpannussa kovalla lämmöllä. Paista kalaa ja katkarapuja 2–3 minuuttia. Laita lautaselle ja peitä.
- 3 Kuumenna loput öljystä pannussa. Lisää sipuli, inkivääri ja valkosipuli ja kypsennä sekoitellen pehmeiksi. Lisää porkkana, selleri ja kaali ja kypsennä sekoitellen. Sekoita joukkoon curryjauhe.
- 4 Yhdistä kypsät nuudelit, soijakastike ja puolet kevätsipuleista wokkipannussa ja kuumenna. Lisää kalat ja katkaravut ja kuumenna.
- 5 Tarjoa jäljelle jääneillä kevätsipuleilla koristeltuna.

Sen sijaan, että lisäisit curryjauhetta ruokaan, voit lisätä sen jo nuudeliin taikinaan.





(NO)

## Spinatravioli med ricotta og salviesmør

### Fersk pasta

~ 300 g pastaruter

### Fyll

300 g fersk spinat  
250 g ricotta  
50 g parmesan, revet  
30 g (2 ss) pinjekjerner, ristet  
muskatnøtt, etter smak  
ekstra: eggehvite  
en pensel

### Salviesmør

50 g smør  
10 salvieblader, hakket  
50 ml (3 ss + 1 ts) fløte  
50 g parmesan  
malt sort pepper, etter smak

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte og forvell spinaten ved å koke den i 5 sekunder. Sil av, skylld i kaldt vann og sil av igjen.
- 2 Finhakk spinaten og bland den med resten av ingrediensene til fyllet.
- 3 Legg halvparten av pastaarkene på en jevn flate og legg en toppet teskje med fyll på hvert pastaark. Pensle kantene med eggehviten og legg et nytt pastaark over. Ved hjelp av en gaffel trykker du ned og forseglar kantene i form av en konvolutt.
- 4 Lag salviesmøret. Smelt smør i en kasserolle på lav varme. Tilsett salvie, havsalt og fløte og la det småkoke noen sekunder. Rør inn osten til den smelter. Krydre.
- 5 Kok raviolien i 6–8 minutter. Serveres umiddelbart med salviesmøret.

(SE)

## Ricotta- och spenatfylld ravioli med salviasmör

### Färsk pasta

~ 300 g pastaplatter

### Fyllning

300 g färsk spenat  
250 g ricottaost  
50 g riven parmesanost  
30 g (2 msk) rostade pinjenötter  
smaka av med muskotnöt  
ekstra: äggvita  
pensel

### Salviasmör

50 g smör  
10 hackade salviablåd  
50 ml (3 msk + 1 tsk) grädde  
50 g parmesanost  
smaka av med malen svartpeppar

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten och blanchera choy sum genom att koka den i 5 sekunder. Lyft upp från vattnet, fräscha upp i kallt vatten och låt droppa av.
- 2 Finhacka spenaten och blanda med ingredienserna till fyllningen.
- 3 Lägg hälften av pastaarken på en platt yta och lägg en rågad tesked fyllning på varje ark. Pensla sidorna med äggvita och lägg ett pastaark över. Stäng kanterna med hjälp av en gaffel (forma till ett kuvert).
- 4 Tillaga salviasmøret. Smält smøret i en kastrull på låg varme. Tillsätt salvia, havssalt och grädde och låt koka i några sekunder. Rör ner osten och fortsätt att röra tills den smält. Krydda.
- 5 Koka raviolin i 6–8 minuter. Servera genast med salviasmör.

(DK)

## Ravioli med ricotta og spinat i salviesmør

### Frisk pasta

~ 300 g pastafirkanter

### Fyld

300 g frisk spinat  
250 g ricottaost  
50 g parmesanost, revet  
30 g (2 spsk.) pinjekerner, ristede  
muskatnød efter behag  
ekstra: æggehvide  
en bagepensel

### Salviesmør

50 g smør  
10 salvieblade, hakket  
50 ml (3 spsk. + 1 tsk.) fløde  
50 g parmesanost  
stødt sort peber efter behag

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog. Heri blancheres spinaten i 5 sekunder, drænes, skylles i koldt vand og drænes igen.
- 2 Spinaten hakkes fint og blandes med ingredienserne til fyldet.
- 3 Læg halvdelen af pastapladerne på en plan overflade, og kom en stor teskefuld fyld på hver pastafirkant. Pensl pastakanterne med æggehvide, og anbring en anden pastafirkant ovenpå. Brug en gaffel til at forsegle kanterne, så der dannes en konvolut.
- 4 Tilbered salviesmøret. Smelt smøret i en kasserolle ved lav varme. Tilsæt salvie, havsalt og fløde, og lad det snurre i nogle få sekunder. Kom osten i og rør rundt, til den er smeltet. Smag til med krydderier.
- 5 Kog raviolien i 6–8 minutter. Server straks med salviesmør på toppen.

(FI)

## Ricotta-pinaattiraviolit salviavoin kera

### Pasta/nuudelit

~ 300 g neliönmuotoisia pastalevyjä

### Täyte

300 g tuoretta pinaattia  
250 g ricottaa  
50 g raastettua parmesaania  
30 g (2 rkl) paahdettuja pinjansiemeniä  
muskottipähkinää maun mukaan  
lisäksi: munanvalkuaista

### Salviavoi

50 g voita  
10 hienonnettua salvian lehteä  
½ dl kermaa  
50 g parmesaania  
jauhattua mustapippuria maun mukaan

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla. Keitä pinaattia 5 sekunnin ajan, valuta, huuhtelee kylmällä vedellä ja valuta uudelleen.
- 2 Hienonna pinaatti ja yhdistä täytteen ainekset.
- 3 Aseta puolet pastalevyistä tasaiselle pinnalle ja laita reilu teelusikallinen täytettä jokaiselle levyille. Sivele reunoiille munanvalkuaista ja aseta toinen levy päälle. Painele reunat kiinni haarukalla.
- 4 Valmista salviavoi. Sulata voi kattilassa miedolla lämmöllä. Lisää salvia, merisuola ja kerma ja anna poreilla muutama sekunti. Sekoita joukkoon parmesaani kunnes se sulaa. Mausta.
- 5 Keitä ravioleja 6–8 minuuttia. Tarjoa heti salviavoin kera.



(NO)

## Pasta nero pescatore

### Fersk pasta

~ 300 g pasta nero

### Saus

2 hvitløksfedd, finhakket  
1 liten rød løk, finhakket  
1 ts rød paprikapasta eller pulver  
30 g (1 ss + 2 ts) konsentrert tomatpuré  
ferske rosmarinblader, hakket  
100 g blekksprut  
100 g reker  
300 g blåskjell  
100 ml hvitvin  
100 ml hermetiske tomater  
olivenolje  
en god klype havsalt

### Garnering

fersk persille, hakket  
sitronbåter

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte og kok pastaen i 6–8 minutter. Siles raskt av og avkjøles under rennende kaldt vann. Siles av igjen.
- 2 Stek hvitløk, løk, rød paprika, tomatpuré og rosmarin i en stor stekepanne til det er mørt. Tilsett sjømaten og stek i 1 minutt.
- 3 Tilsett vin, legg på lokk og kok i 5 minutter til blåskjellene åpner seg. Tilsett hermetiske tomater og la det småkoke. Ha i den kokte pastaen og varm opp.
- 4 Serveres drysset med persille og med sitronbåter ved siden.

(SE)

## Pasta nero pescatore

### Färsk pasta

~ 300 g pasta nero

### Sås

2 finhackade vitlöksklyftor  
1 liten finhackad rödlök  
1 tsk röd paprikapasta eller pulver  
30 g (1msk+2 tsk) koncentrerad tomatpuré  
färska hackade rosmarinblad  
100 g bläcksprut  
100 g räkor  
300 g muslingor  
100 ml vitt vin  
100 ml silade tomater  
olivolja  
en generös nypa havssalt

### Garnering

hackad persilja  
citronklyftor

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten och koka pastan i 6–8 minuter. Häll av, låt svalna under rinnande kallt vatten och häll av igen.
- 2 Fräs upp vitlöken, löken, röd paprika, tomatpasta och rosmarin i en stor kastrull tills de mjuknat. Tillsätt skaldjuren och fräs i 1 minut.
- 3 Tillsätt vinet, täck över med lock och koka i 5 minuter tills musslorna öppnat sig. Tillsätt tomatsåsen och låt koka. Tillsätt den kokta pastan och värm upp.
- 4 Servera med persilja på toppen och citronklyftor på sidan.

(DK)

## Pasta nero pescatore

### Frisk pasta

~ 300 g sort pasta

### Sauce

2 fed hvidløg, finhakket  
1 lille rødløg, finhakket  
1 tsk. rød peberpasta eller pulver  
30 g (1 spsk. + 2 tsk.) koncentreret tomatpuré  
friske rosmarinblade, hakket  
100 g blæksprutte  
100 g rejer  
300 g muslinger  
100 ml hvidvin  
100 ml siede tomater  
olivenolie  
en stor knivspids havsalt

### Garnering

frisk persille, hakket  
citronbåde

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog, og pastaen koges heri i 6–8 minutter. Drænes, afkøles i koldt vand og drænes igen.
- 2 Brun hvidløg, løg, rød peber, tomatpasta og rosmarin i en stor gryde, til det er blødt. Tilsæt fisk og skaldyr, og lad det stege i et minut.
- 3 Tilsæt vin, dæk til og lad det stege i 5 minutter, til muslingerne åbner sig. Tilsæt tomatsovcn, og lad det simre. Tilsæt den kogte pasta, og varm det hele igennem.
- 4 Server med persilledrys og citronbåde ved siden af.

(FI)

## Pasta nero pescatore

### Pasta/nuudelit

~ 300 g pasta neroa

### Kastike

2 hienonnettua valkosipulinkynttä  
1 hienonnettu pieni punasipuli  
1 tl punaista paprikatahnaa tai jauhetta  
30 g (1 rkl + 2 tl) tomaattipyreetä  
100 g mustekalaa  
100 g katkarapuja  
300 g simpukoita  
1 dl valkoviiniä  
1 dl paseerattua tomaattia  
oliiviöljyä  
runsas hyppysellinen merisuolaa

### Lisukkeet

tuoretta hienonnettua persiljaa  
sitruunalohkoja

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla. Keitä pastaa 6–8 minuuttia. Valuta nopeasti, huuhtele kylmällä vedellä ja valuta uudelleen.
- 2 Kuullota valkosipuli, sipuli, paprika, tomaattipyree ja rosmariini isossa pannussa pehmeiksi. Lisää merenelävät ja kypsennä 1 minuutti.
- 3 Lisää viini, peitä kannella ja anna hautua 5 minuuttia kunnes simpukat avautuvat. Lisää paseerattu tomaatti ja anna poreilla. Lisää keitetty pasta ja kuumenna.
- 4 Tarjoa persiljan ja sitruunalohkojen kera.



(NO)

## Tagliatelle med rustikk pølse

Fersk pasta  
~ 300 g fennikel og peppertagliatelle

Rustikk pølsesaus  
200 g svinepølse (eller pancetta), delt i biter  
1 chili, hakket  
50 ml (3 ss + 1 ts) rødvin  
2 tomater, hakket  
1 ss ferske timianblader

Topping  
50 g pecorino, i store flak

### Tilberedning

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 Stek pølsen i en stekepanne, tilsett chili og timian. Når den er brunet, koker du ut pannen med vin og tilsetter tomatene.
- 3 La det småkoke slik at sausen reduseres. I mellomtiden koker du pastaen i 6–8 minutter.
- 4 Ha pastaen i sausen, bland godt sammen og server. Toppes med pecorino.

Bruker du pasta som ikke er smaksatt, kan du steke fennikelfrø sammen med pølsen og tilsette malt hvit pepper etter smak.

(SE)

## Tagliatelle med rustik sås

Färsk pasta  
~ 300 g fänkåls- och paprikatagliatelle

Rustik sås med salsiccia  
200 g hackad fläskkorv (eller pancetta)  
1 hackad chilipeppar  
50 ml (3 msk + 1 tsk) rødvin  
2 hackade tomater  
1 msk färska myntablader

Topping  
50 g pecorinoflarn

### Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Stek korven i en panna och tillsätt chili och timjan. När de är lätt brynta, tillsätt vin och tomater.
- 3 Låt koka för att reducera såsen något. Koka under tiden pastan under 6–8 minuter.
- 4 Tillsätt pastan till såsen, vänd ner och servera. Toppa med pecorino.

Om du använder dig av naturli pasta, tillaga korven tillsammans med fänkålsfrön och smaka av med malen vitpeppar.

(DK)

## Tagliatelle med landpølse

Frisk pasta  
~ 300 g fennikel- og pebertagliatelle

Landpølsesauce  
200 g svinepølse (eller pancetta), hakket  
1 chilipeber, hakket  
50 ml (3 spsk. + 1 tsk.) rødvin  
2 tomater, hakket  
1 spsk. friske timianblade

Til toppen  
50 g pecorinoost i store flager

### Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 Rist pølsen i en gryde, tilsæt chili og timian. Når det er brunet, koges gryden af med rødvin, hvorefter tomaterne tilsættes.
- 3 Lad saucen koge lidt ind. I mellemtiden koges pastaen i 6–8 minutter.
- 4 Kom pastaen i saucen, bland det godt og server. Pynt med pecorino på toppen.

Hvis pastaen er uden smagsstoffer, kan fennikelfrø tilsættes sammen med pølsen. Smag til med stødt hvid peber.

(FI)

## Tagliatellea ja maalaismaakkara-kastiketta

Pasta/nuudelit  
~ 300 g fenkoli-pippuritagliatellea

Maalaismaakkarakastike  
200 g pilkottua makkaraa (tai pancettaa)  
1 pilkottu chili  
½ dl punaviiniä  
2 pilkottua tomaattia  
1 rkl tuoreita timjamin lehtiä

Päälle  
50 g pecorinoa isoina lastuina

### Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaksi ja mausta suolalla.
- 2 Paista makkarat pannulla. Lisää chili ja timjami. Kun makkarat ovat ruskistuneet, lisää viini ja tomaatit.
- 3 Anna poreilla ja odota, että kastike sakenee. Keitä pastaa sillä välin 6–8 minuuttia.
- 4 Lisää pasta kastikkeeseen ja nostele sekaisin. Tarjoa pecorinon kera.

Jos käytät maustamatonta pastaa, kypsennä fenkolin siemeniä makkaroiden kanssa ja lisää jauhettua valkopippuria maun mukaan.



(NO)

## Girelle-pasta med gresskar

Fersk pasta  
~ 300 g lasagne

### Gresskarblanding

1 kg gresskar, delt i grove biter  
1 ss korianderfrø, knuste  
1 ss fennikelfrø, knuste  
1 ss rosmarinblader, hakket  
malt sort pepper etter smak  
havsalt etter smak  
olivenolje

### Ricottablanding

250 g ricotta  
100 g pecorino (eller parmesan)  
2 ss ferske estragonblader  
valgfritt: 100 g forvellet spinat, hakket

### Topping

sitronskall, fersk salvie (stekt),  
extra virgin olivenolje

**Ekstra:** Du trenger et rent kjøkkenhåndkle,  
bomullshyssing og en pensel.

### Tilberedning

- 1 Stek gresskaret i ovnen i 30 minutter ved 180 °C med olivenolje, krydder og rosmarin. Krydre, mos den og sett den til side.
- 2 Bland ingrediensene til ricottafyllet.
- 3 «Lim sammen» 3 pastaplater ved hjelp av eggehviter og legg dem på et jevnt underlag. Bre gresskarfyllet over slik at det er 3-4 cm fra hver av kantene, med unntak av den fremre. Legg på et lag med ricottaost.
- 4 Pensle kantene med eggehvite og rull sammen pastaen. Forsegle rullen i den delen som er dekket med egg.
- 5 Legg rullen på et håndkle og bind det hele sammen med bomullssnøre.
- 6 Kok opp vann med salt i en stor gryte. Legg pastaen i vannet og kok i 30 minutter til den kjennes fast.
- 7 Del den i 1-2 cm skiver og server med toppingen.

(SE)

## Girellepasta med pumpa

Färsk pasta  
~ 300 g lasagne

### Pumpablanding

1 kg grovhackad pumpa  
1 msk krossade korianderfrön  
1 msk krossade fänkålsfrön  
1 msk hackade rosmarinblad  
smaka av med malen svartpeppar  
smaka av med havssalt  
olivolja

### Ricottablanding

250 g ricottaost  
100 g pecorinoost (eller parmesan)  
2 msk färska dragonblad  
frivilligt: 100 g blancherad hackad spenat

### Topping

citronskal, fräst färsk salvia,  
jungfruolivolja

**Extra:** Du behöver även en ren handduk,  
matlagningstråd och en pensel.

### Tillagning

- 1 Rosta pumpan i 30 minuter vid 180 °C tillsammans med olivolja, kryddor och rosmarin. Krydda, blanda och ställ åt sidan.
- 2 Blanda ingredienserna till ricottafyllningen.
- 3 Limma ihop tre pastaark med äggvita och lägg på en platt yta. Sprid ut med pumpafyllningen och lämna 3-4 cm fritt vid alla kanter utom en. Tillsätt ett lager ricotta.
- 4 Pensla kanterna med äggvita och rulla ihop pastan. Fäst ihop rullen med den äggpenslade delen.
- 5 Lägg över på en handduk och bind ihop med ett matlagningssnöre.
- 6 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten. Tillsätt pastan och koka i 30 minuter tills den är al dente..
- 7 Skär i 1-2 cm tjocka skivor och servera med toppingen.

(DK)

## Girellepasta med græskar

Frisk pasta  
~ 300 g lasagneplader

### Græskarblanding

1 kg græskar, hakket groft  
1 spsk. korianderfrø, knust  
1 spsk. fennikelfrø, knust  
1 spsk. rosmarinblade, hakket  
stødt sort peber efter behag  
havsalt efter behag  
olivenolie

### Ricottablanding

250 g (1 c) ricottaost  
100 g pecorinoost (eller parmesan)  
2 spsk. friske estragonblade  
evt.: 100 g blancheret spinat, hakket

### Til toppen

citronskal, frisk salvie (stegt),  
ekstra jomfruolivolie

**Ekstra:** Du skal også bruge et rent viskestykke,  
bomuldsgarn og en pensel.

### Tilberedning

- 1 Bag græskarret i 30 minutter på 180 °C med olivenolie, krydderier og rosmarin. Krydr, mos og sæt det til side.
- 2 Rør ingredienserne til ricottafyldet sammen.
- 3 Sæt 3 plader pasta sammen med æggehviter, og læg dem fladt. Spred græskarfyldet ud på pladerne, og lad 3-4 cm være fri i alle kanter, med undtagelse af en. Læg et lag ricotta på.
- 4 Børst kanterne med æggehvite, og rul pastaen sammen. Forsegl rullen med den del, der er dækket med æggehvite.
- 5 Læg rullen på et viskestykke, og bind det tæt sammen med bomuldsgarn.
- 6 Bring en stor gryde med vand tilsat salt i kog. Læg pastaen i, og lad den koge i 30 minutter, indtil den føles hård.
- 7 Skær rullen i 1-2 cm tykke skiver, og server med citronskal, salvie og ekstra jomfruolivolie på toppen.

(FI)

## Kurpitsainen girelle-pasta

Pasta/nuudelit  
~ 300 g lasagnelevyjä

### Kurpitsatäyte

1 kg karkeasti paloitteltua kurpitsaa  
1 rkl murskattuja korianterin siemeniä  
1 rkl murskattuja fenkolin siemeniä  
1 rkl hienonnettuja rosmariinin lehtiä  
jauhettua mustapippuria maun mukaan  
merisuolaa maun mukaan  
oliiviöljyä

### Ricottatäyte

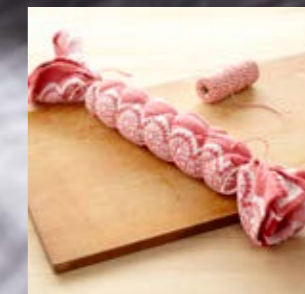
250 g ricottaa  
100 g pecorinoa (tai parmesania)  
2 rkl tuoreita rakuunan lehtiä  
halutessasi: 100 g esikypsennettyä ja hienonnettua pinaattia

### Päälle

sitruunan kuorta, tuoretta paistettua salviaa,  
ekstraneitsytoliiviöljyä  
**Lisäksi:** Tarvitset myös puhtaan  
keittiöpyyhkeen, keittiönarua ja pullasudin.

### Valmistus

- 1 Paahda kurpitsaa 30 minuuttia uunissa 180°C:ssa oliiviöljyn, mausteiden ja rosmariinin kanssa. Mausta, survo ja laita odottamaan.
- 2 Yhdistä ricottatäytteen ainekset.
- 3 Liitä kolme lasagnelevyä toisiinsa munanvalkuaisen avulla ja aseta tasaiselle pinnalle. Levitä päälle kurpitsatäyte. Jätä 3-4 cm varaa reunoille yhtä lukuun ottamatta. Lisää kerros ricottatäytettä.
- 4 Sivele reunoille munanvalkuaista ja kääri rullalle. Sinetöi rulla munanvalkuaisella siveltyllä osalla.
- 5 Nosta rulla keittiöpyyhkeen päälle, kääri ja sido tiukaksi paketiiksi keittiönarulla.
- 6 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla. Lisää pasta ja keitä 30 minuuttia tai kunnes rulla tuntuu sopivan kovalta.
- 7 Leikkaa rulla 1-2 cm:n viipaleiksi ja tarjoa päällisten kera.









**(NO)** Tlf. 22 97 19 50  
[www.philips.no/support](http://www.philips.no/support)

**(SE)** Tlf. 08-5792 9067  
[www.philips.se/support](http://www.philips.se/support)

**(DK)** Tlf. 35 44 41 30  
[www.philips.dk/support](http://www.philips.dk/support)

**(FI)** Puh. 09 88 62 50 41  
[www.philips.fi/support](http://www.philips.fi/support)

Document order number:  
4241 210 19461