HAUGEN-GRUPPEN

Pappardelle med kjøttboller (10 personer)



Forberedelse

Tilberedning

Kjøttboller
Kutt alle grønnsakene i små biter, tilsett egg, melk og brødsmuler. Miks alle ingrediensene godt i en kjøkkenmaskin, rull så store kjøttboller på 35-40 g (server 4 per pers), "halvstek" så kjøttbollene i ovn eller panne og kjøl ned.

Tomatsaus
Finhakk løk og hvitløk, stek disse i olivenoljen til løken er gjennomsiktig. Legg til resten av ingrediensene og kok i 45 minutter. Blend til ønsket konsistens med en stavmikser og smak til med salt og pepper.

Ved bestilling à la carte
Kok 150 g Pappardelle i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter, koketid ca 5 minutter. Varm 4 kjøttboller i konveksjonsovn eller i kjele sammen med sausen, tilsett den nykokte pastaen, tykkelsen på sausen justeres med litt pastavann om det trengs mer væske. Legg pasta som et "rede" på tallerken, dander kjøttbollene fint rundt og topp med revet parmesan.

Tips
Bruk gjerne svinekjøtt i kjøttbollene, helt eller delvis. Svinekjøtt inneholder aminosyrer som fungerer som en smaksforsterker (umami).

Produkter

Pappardelle Båndpasta *(Egg,Gluten,Hvete gluten)	1,5 kg
KJØTTBOLLER	
Kvernet svinekjøtt (20 % fett)	1250 g
Brødsmuler	90 g
Melk	625 ml
Egg (80 g per stk)	400 g
Sort malt pepper	5 g
Chiliflakes	2 g
Oregano	5 g
Parmagiano reggiano	250 g
Sjalottløk/løk hakket	300 g
Hvitløk hakket	50 g
Finhakket bladpersille	20 g
Maldon flaksalt bøtte 570g	10 g

TOMATAUS	
Tomatpuré	60 g
Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg	20 g
Balsamicoeddik *(Svoveldioksid eller sulfitter)	250 g
Paradiso Diced Tomat	1250 g
Ybarra Extra Virgin Olivenolje	60 g
Løk hakket	250 g
Hvitløk hakket	20 g
Sukker	20 g
Rødvin	250 g
Basilikum	30 g
Finrevet parmagiano reggiano	40 g
Vann	

*Allergener