

PHILIPS

Pasta Maker



Ⓝ Oppskrifter til Pasta Maker

Ⓢ Recept Pasta Maker

Ⓓ PastaMaker opskrifter

Ⓕ Pasta Maker -ruokaohjeet

NO



*La ditt hjem bli alles
favorittrestaurant*

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 vill! Velkommen til Philips Restaurant Hjemmet!

SE



*Gör ditt hem till din
favoritrestaurang*

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 matlagningen 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



*Gør dit hjem til din
favorit restaurant*

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



*Tee kodistasi
suosikkiravintolasi*

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 pumpa	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 shanghai-laisittain	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	66
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 nudelretter 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 nudelrätter 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 nudelrätter 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 måtten 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 nudelretter 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. Tuorepastaä valmistaminen on aikaisemmin ollut työlästä, aikaa vievää ja taitoa vaativaa. Nyt voit valmistaa erilaisia tuorepastaä 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 hvetemel 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 pastan.

* 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 ** färsk nudlar. Detta räcker till en huvudmåltid för 1–2 personer, eller som en förrätt till 3–4 personer.

Program 2 ger ~600 g ** färsk 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 pastan delvis innan förvaring och sedan avsluta kokningen strax före servering. Pastan kan förvaras i frysen. Torka pastan 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, grønsagsekstrakt 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 tuorepastaa 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 kypsyminen kestää 4-5 minuuttia, paksun pastan puolestaan 6-8 minuuttia.

Tässä kirjasessa 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, spaghetti, 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.

(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, spaghetti, 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.

(DK)

Plader og pastaformer

Forskellige pastaformer

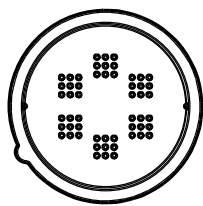
Pladerne monteres på PastaMaker til fremstilling af unikke pastaformer. De plader, der medfølger PastaMaker, kan variere fra land til land. Opskrifterne forslår brug af en bestemt form og plade, men retterne kan også laves med andre former. PastaMaker leveres med en plade til penne, spaghetti, fettuccine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

(FI)

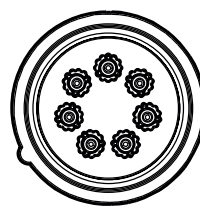
Pastamuotit ja -muodot

Erimuotoiset pastat

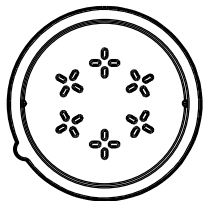
Pasta Maker -koneeseen kiinnitettävien muottien avulla voit valmistaa taikinasta erimuotoisia pastoja. Pastakoneen mukana tulevat muotit vaihtelevat maittain. Ruokaohjeissa on suosittu tietynmuotoista pastaa, mutta voit käyttää myös muita pastamuotoja. Pastakoneen mukana tulevat penne-, spaghetti-, fettuccine- ja lasagne-/mykymuotit, joita voidaan käyttää tämän kirjasen minkä tahansa ruokaohjeen kanssa. Lisätietoa muista saatavana olevista pastamuoteista saat sivustosta www.philips.com/kitchen.



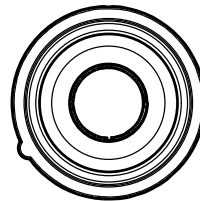
Spaghetti
Spagetti



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 durumhvete 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 (~ 1⅓ av ett standard målebeger) med mel.



(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.

Mjöl-måttet som kommer med Pasta Maker är inte ett standardmått och ska därför inte användas som ett. Mjöl-måttet 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).

Såkalde 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 speltmel
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 määrä 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 tule 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

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

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

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



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

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



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

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

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

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



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

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

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

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

(FI) **Pasta nero**
Jauhot 200 g
durumvehnäjauhoja / 50 g
puolikarkeita vehnäjauhoja
Neste 95 g: 1 kananmuna
+ 1 tl mustekalan mustetta
+ vettä
Tuorepastan/nuudeliä
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

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





(SE) Tomatpasta/nudlar

Mjöl 250 g vetemjöl
Vätska 95 g (1 ägg +)
vatten
1 msk tomatpuré
Nudelmängd ~300 g

(FI) Tomaattipasta/-nuudelit

Jauhot 250 g puolikarkeita
vehnäjauhoja
Neste 95 g (1 kananmuna
+) vettä
1 rkl tomaattipyreetä
Tuorepastan/nuudeli-
määrä ~300 g



(NO) Soba

Mel 170 g bokhvetemel
80 g hvetemel
Væske 95 g: 1 egg + vann
Mengde ferske nudler
~300 g

(DK) Soba

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

(SE) Soba

Mjöl 170 g bovote
80 g vetemjöl
Vätska 95 g: 1 ägg + vatten
Nudelmängd ~300 g

(FI) Soba

Jauhot 170 g tattarijauhoja
80 g puolikarkeita
vehnäjauhoja
Neste 95 g: 1 kananmuna
+ vettä
Tuorepastan/nuudeli-
määrä ~300 g

**(SE) Spenatlasagne /
dumplings /wonton**

Mjöl 250 g vetemjöl
Vätska 95 g: (1 ägg) +
spenatjuice
Nudelmängd ~300 g

**(FI) Pinaattilasagnelevyt/
-mykyt/-wontonit**

Jauhot 250 g puolikarkeita
vehnäjauhoja
Neste 95 g: (1 kananmuna +)
pinaattimehua
Tuorepastan/nuudeli-
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

(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

**(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

(FI) Fenkoli-pippuripasta/-nuudelit

Jauhot 250 g vehnäjauhoja, ½ rkl
jauhettua fenkolia, ½ rkl jauhettua
mustapippuria
Neste 95 g: 1 kananmuna + vettä
Tuorepastan/nuudeli-
määrä ~300 g

(SE) Örtpasta/nudlar

Mjöl 250 g brödmjöl
1 msk finhackad dragon
Vätska 95 g: (1 ägg) + vatten
Nudelmängd ~300 g

(FI) Yrttipasta/-nuudelit

Jauhot 250 g leipäjauhoja
1 rkl hienonnettua rakuunaa
Neste 95 g: (1 kananmuna
+) vettä
Tuorepastan/nuudeli-
määrä ~300 g



(NO) Karrinudler

Mel 250 g hvetemel/
durumhvet
5 g karri
Væske 90 g vann
Mengde ferske nudler
~300 g

(DK) Karrynudler

Mel 250 g alm. hvedemel /
semolinamel
5 g karrypulver
Væske 90 g vand
Mængde friske nudler
~300 g

(SE) Currynudlar

Mjöl 250 g vetemjöl /
durumvete
5 g currypulver
Vätska 90 g vatten
Nudelmängd ~300 g

(FI) Currynuudelit

Jauhot 250 g puolikarkeita
vehnäjauhoja tai
durumvehnäjauhoja
5 g curryjauhetta
Neste 90 g vettä
Tuorepastan/nuudeli-
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. Tilsett tomatpuré, buljongpulver og rosmarin.
- 3 Kok ut pannen med balsamicoeddik og vin eller vann.
- 4 Tilsett 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 durumvetespaghetti

Tomatsås

olivolja

- 1 liten, hackad løk
- 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 pastan i 5–6 minuter Håll ut vattnet och lägg upp pastan 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 durumspaghetti

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.

Prov 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 keitinvettä.
- 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

Carbonarasauss

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 durumvetespaghetti

Carbonarasås

100 g tärnat fläsk (pancetta) eller bacon
4 äggulor
200 ml grädde
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 durumspaghetti

Carbonarasauce

100 g pancetta eller bacon i små tern
4 æggeblommer
200 ml fløde
1 rød peberfrugt, finthakket, 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 koge vandet.
- 5 Hæld straks den varme pasta i kasserollen, tilsæt æggeblommeblandingen og 3 spsk. af koge vandet, og rør godt rundt. Sausen skal være cremet.
- 6 Tilsæt pynt på toppen, og server straks.

(FI)

Spaghetti alla carbonara

Pasta/nuudeliit

~ 300 g durumspagettia

Carbonara-kastike

100 g kuutioitua pancettaa tai pekonia

4 munankeltuaista

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 kiehuvaaksi 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 løk

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 rød paprika.

(DK)

Lasagne bolognese

Frisk pasta

~ 600 g lasagnaplader (spinat)

Bolognesesauce

olivenolie

1 løg, finthakket

2 stilke bladselleri, finthakket i tern

2 gulerødder, finthakket i tern

1 rød peberfrugt, finthakket 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 (opbaging). Lad det koge i 2 minutter ved lav varme. Tilsæt gradvist mælk, og rør konstant med et piskeris, til sausen 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 silputtu 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 tomaattipyreetä, 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 vispilillä 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 urtefettuccine

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

Färska pasta

~ 300 g örtfettuccine

Primaveraingredienser

100 g färska (eller frysta) ärtor
100 g grön sparris
2 vitlökslyftor
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, håll av vattnet och låt svalna under kallt vatten, ställ åt sidan.
- 3 Koka pastan i samma vatten. Tillsätt under tiden olivolja och hela vitlökslyftor 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, håll 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 krydderurtefettuccine

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 yrttifettuccinea

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

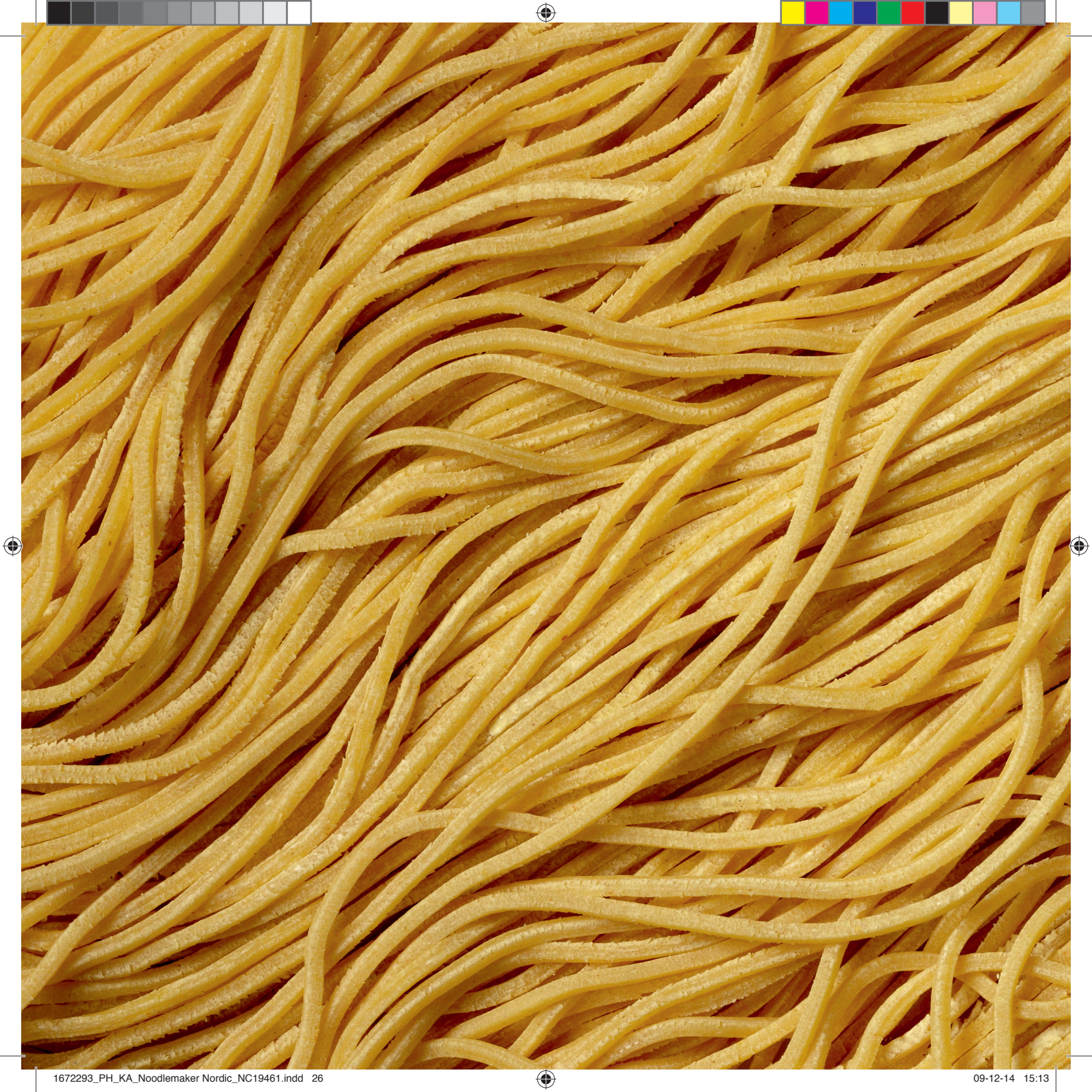
Päälle

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 parsat: 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 valkosipulinkynsiä muutama minuutti. Lisää vihannekset ja kevätsipulit ja kypsennä miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia. Poista valkosipulinkynnet.
- 4 Kun pasta on valmis, 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 lys 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, tillsatt 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 hardkokt ägg, naturomaki, majs och hackad knipplök. Håll misosoppa i en skål och tillsatt 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 majs, 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 hardkokt æg, narutomaki, majs 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 huuhteleta hetki kylmän veden alla, jotta kypsyminen loppuu. Valuta uudelleen ja annostele tarjoilukulhoihin.
- 4 Lisää kulhoihin kovaksi keitetty kananmuna, narutomaki, maissia ja hienonnettua kevätsipulia. Kaada misokeitto kulhoihin ja lisää paahdettua merilevää. Tarjoa heti.

Kokeile myös kypsennetyn 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 purre, hakket

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 purre 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 (japanskt risvin)
1 tsk socker
2 msk mirin (sött matlagningsvin)
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, tillsatt sake och mirin, koka i 1–2 minuter och tillsatt 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 marinert i 1 spsk. sake
1 spsk. sake (japansk risvin)
1 tsk. 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 en 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 kevätspulia

Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi 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 annostele tarjoilukulhoihin.
- 6 Kaada kuuma liemi nuudeliin päälle.

Lisää marinoidut lihasuikaleet ja kevätspulit 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, rensset 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 sammenvispede 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 dressingens 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 dressingens 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 dressingens 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, skrælleet og revet
evt.: 50 g sichuan, syltet sennepsplante, finthakket

Sesamdressing

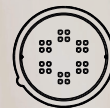
6 spsk. hvid sesampasta (tahini)
4 tsk. riseddike
4 tsk. sukker
1–2 tsk. sojasovs
¼ tsk. stødt hvid peber
1 tsk. sesamolje, valgfrit
4 spsk. vand

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 dressingens 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 keitetty nuudelit, lisukkeet ja kastike sekaisin isossa kulhossa. Annostele tarjoilukulhoihin ja koristele seesaminsiemeneillä 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 avocado, renset, uten stein, grovhakket
1 ts sesamfrø

Dressing

1 ts fersk ingefær, renset, revet
2 ss risvineddik
2 ts honning
1 ss soyasaus
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 oversteikt. La den hvile under lokk.
- 6 Legg opp soba- og salatblandingen. Del laksen i mindre stykker og tilsett asparges og avocado. 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 havssalt
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, håll av.
- 4 Koka soban al dente. Håll av fort och låt svalna i kallt vatten. Håll av och flytta till en större skål. Håll 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 jomfruolivenolie
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 lohifileettä

250 g paksua vihreää parsaa (puinen osa poistettuna ja 2 cm:n paloiksi pilkottuna)

100 g babypinaatin 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

jauhettua mustapippuria maun mukaan

Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Sekoita kastikeainekset.
- 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 Grillaa 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 seesaminsiemenillä.









(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) riven parmesanost
smaka av med malen svartpeppar
smaka av med havssalt

Garnering

hackade tomater
hackade färska basilikablåd
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 kyllingebryst, squash eller fennikel, som gør retten til et komplet måltid.





FI

Tagliatelle al pesto

Pasta/nuudeliit
~ 300 g tagliatellea

Pesto

1 valkosipulinkynsi
10 g (1 rkl) paahdettuja pinjansiemeniä
2 kourallista tuoretta basilikaa
½ dl ekstreneitsytoliiviöljyä
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 pastan 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 pastan 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-pastan. 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 smørret ved lav varme i en kasserolle. Kom melet i under omrøring til en opbagning, og lad det koge i et par minutter. Tilsæt mælken lidt efter lidt under omrøring med et piskeris. Kom osten i, og varm sauceen op ved lav varme, indtil osten er smeltet og sauceen er tyknet.
- 3 Hæld pastaen i et ovnfast fad, og dæk den med ostesauceen.
- 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

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 cheddaria tai goudaa

50 g parmesaania

Lisäksi

20 g (1 ½ rkl) voita

korppujauhoja

paprikajauhetta

Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi 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)

Gulrotpasta 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 sausen 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 sausen.





FI

Neljän juuston porkkanapasta

Pasta/nuudelit

~ 300 g porkkanafettuccinea

Neljän juuston kastike

25 g (1 ½ rkl) voita

100 g sieniiä (halutessasi)

50 g sinihomejuustoa

100 g emmentaalaa

100 g parmesaania

50 g cheddaria

2 dl kermaa

Päälle

jauhettua mustapippuria maun mukaan

halutessasi: hienonnettuja tuoreita yrttejä

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, emmentaalii 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 hvitvinseddike
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 dressing i en stor salatbolle. Tilsatt 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
färsk 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 dressing i en stor salladsskål. Vänd ner samtliga salladsingredienser och pastan.
- 3 Toppa med nötter och ost.
- 4 Avnjut genast.

(DK)

Picnicsalat med trikolorepenne

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 dressing 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 puolitettuja kirsikkatomaatteja

hienonnettua tuoretta basilikaa tai persiljaa

Kastike

½ sitruunan mehu

1 rkl valkoviinietikkaa

4 rkl oliiviöljyä

1 tl hunajaa

jauhettua mustapippuria maun mukaan

Päälle

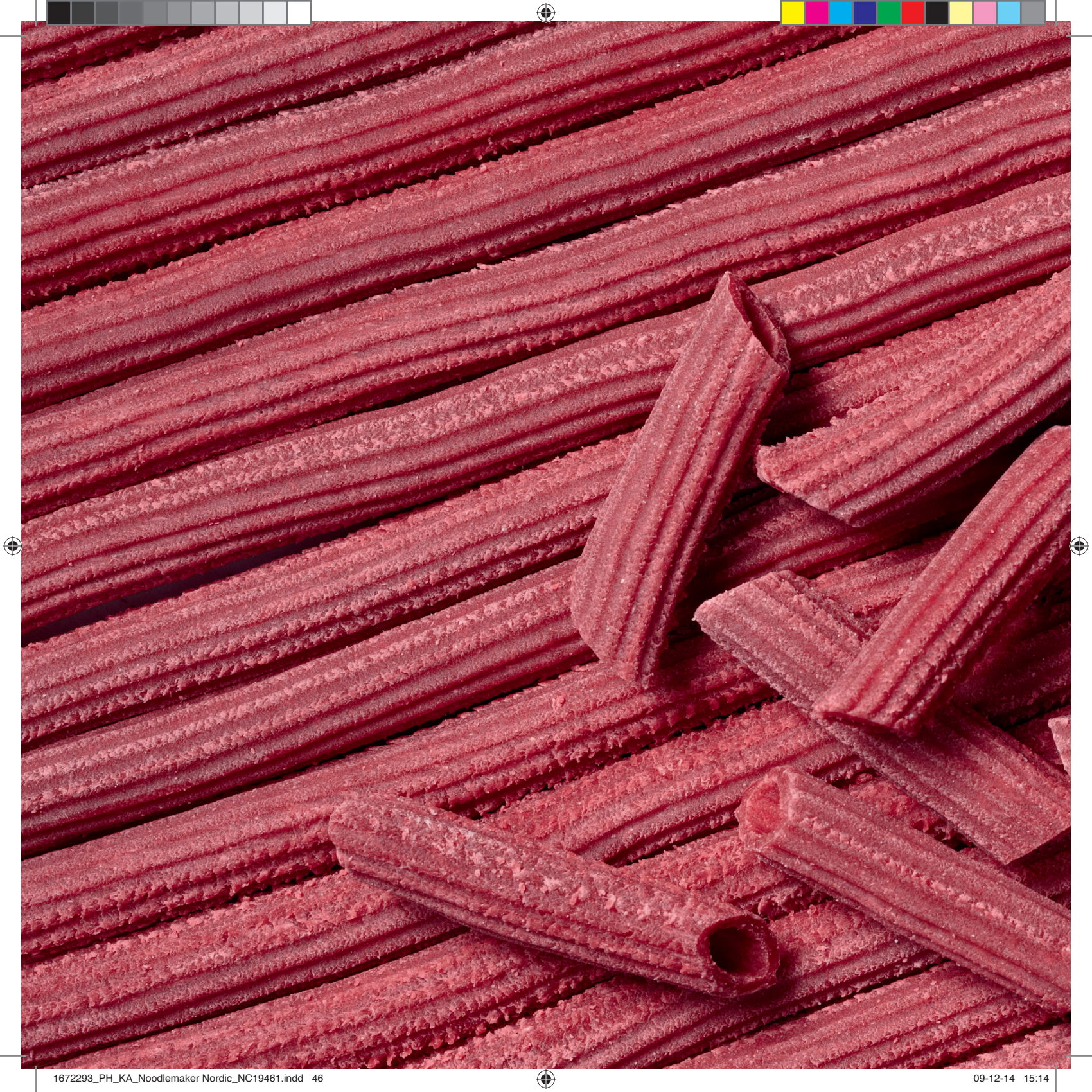
paahdettuja saksanpähkinöitä tai muita
pähkinöitä

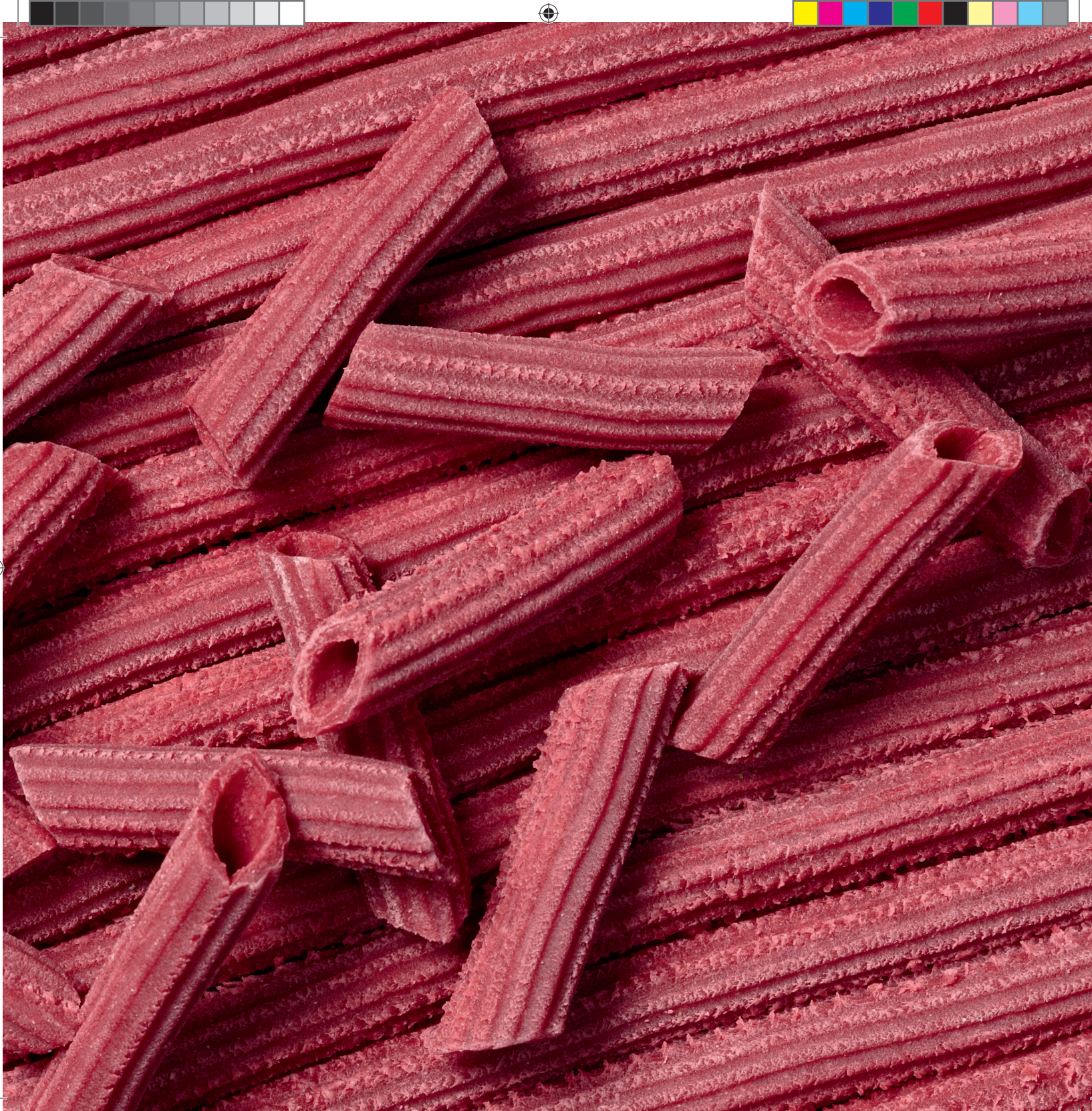
100 g murennettua vuohenjuustoa

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 chilihiutaleita

sekä valkosipulijauhetta maun mukaan

suolaa tai soijakastiketta maun mukaan

1 iso tai 3 pientä paksoita

Päälle

2 hienonnettua kevätsipulia

Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Kuumenna keittoliemi, laardi ja halutessasi sipuli- ja chilihiutaleet 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 annostele tarjoilukulhoihin.
- 5 Kaada keitto päälle. Koristele kevätsipulilla.



(NO)

Chow mein

Fersk pasta

~ 300 g tynne eggnudlar

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 soyasaus
1 ts mørk soyasaus
1 ts østerssauce
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 før 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 matlagningsolja
1 msk matlagningsvin
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 tillsätt böngroddarna. Rör hela tiden. Häll i vinet under omrörning och varm i några minuter.
- 4 Ta bort grönsakerna från kastrullen. Tillsätt 1 msk olja och nudlarna under omrörning för att undvika att de klistrar 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

riipaus 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 kiehuvaaksi ja mausta suolalla. Keitä nuudelit. Valuta ja huuhtelee kylmän veden alla. Valuta kuiviksi.
- 2 Sekoita kastikeaineokset 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 seesaminsiemenillä 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

- 1 Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- 2 Til sausen: Visp sammen ingrediensene. Sett til side.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 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 ts salt
frivilligt: krossade rostade jordnötter

Sås

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

Tillagning

- 1 Koka upp en stor kastrull med saltat vatten.
- 2 Vispa ihop ingredienserna till såsen. Ställ åt sidan.
- 3 Värm upp en wokpanna eller liten kastrull över medelhög värme. Håll i och varm 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.
- 4 Koka under tiden nudlarna, håll av, skölj snabbt under kallt rinnande vatten för att stoppa kokningsprocessen samtidigt som de håller sig varma. Håll av och flytta till ett serveringsfat.
- 5 Håll såsen över nudlarna och servera med köttet. Hacka och toppa med den gröna delen av salladslöken och jordnötter (frivilligt).

Du kan använda balsamvinäger istället för svart vinäger, tørr sherry istället för kinesiskt risvin og 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, finthakket
1 ts. ingefær, finthakket
50 g hvidkål i tynde strimler
2 forårsløg (eller porre), hakket
1 rød peberfrugt, hakket
1 spsk. kinesisk risvin
½ ts. salt eller efter behag
evt.: ristede jordnødder, knuste

Sauce

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

Tilberedning

- 1 En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- 2 Til saucen: pisk ingredienserne sammen. Sæt det til side.
- 3 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.
- 4 I mellemtiden koges nudlerne, drænes, skylles i kort tid under rindende, koldt vand for at stoppe kokeprocessen, men de skal stadig være varme. Drænes og hældes i en serveringsskål.
- 5 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 kanalienä

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

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Valmista kastike: vatkaa ainekset sekaisin. Laita odottamaan.
- 3 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.
- 4 Keitä samaan aikaan nuudelit. Valuta ja huuhtelee lyhyen aikaa kylmällä vedellä, jotta kypsymisprosessi loppuu, mutta nuudelit säilyvät lämpiminä. Valuta uudelleen ja laita isoon tarjoiluastiaan.
- 5 Kaada kastike nuudelien päälle ja tarjoa lihan kanssa kevätsipulilla ja halutessasi pähkinöillä koristeltuna.

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



(NO)

Jiaozi-dumplings

Fersk pasta

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

Fyll 1 200 g malt svinekjøtt / 1 hvitløksfedd, renset 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 korianderstikler, finhakket / 1 rød chili, finhakket

Tilberedning

- Kok opp vann med salt i en stor gryte.
- I mellomtiden blander du ingrediensene til hvert av fyllene. Bland godt.
- Legg deigarkene på en plan overflate.
- Legg en toppet teskje med fyll i midten av hvert dumplingark. Bruk gjerne ulike deiger sammen med de forskjellige fyllene.
- Pensle kantene med vann (eller eggehvite).
- Klem arkene sammen til en pyramide med fyll inni.
- Kok dumplingene i flere omganger. Rør innimellom slik at de ikke kleber seg til bunnen av gryten.
- 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 tomater 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 msk sojasås / 1 tsk salt / 1 msk kinesiskt 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)

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

Tillagning

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

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

(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. sesamolje / 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.

sesamolje / 5 korianderkviste, finthakket / 1 rød chili, finthakket

Tilberedning

- En stor gryde med vand tilsat salt bringes i kog.
- I mellemtiden røres ingredienserne til de tre slags fyld godt sammen.
- Læg dejpladerne på en plan overflade.
- Læg en stor teskefuld fyld på midten af hver dumplingpakke. Prøv de forskellige plader med forskelligt fyld.
- Pensl kanterne med vand (eller æggehvide).
- Tryk dem sammen til pyramideform med fyldet indeni.
- Kog wonton'erne i flere hold. Rør rundt en gang imellem for at forhindre, at de klæber til bunden af gryden.
- 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 vastajauhattua 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 varretta korianterin lehtiä hienonnettuna / 1 punainen hienonnettu chili

Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla.
- 2 Valmista täytteet sekoittamalla ainesosat yhteen.
- 3 Aseta taikinal levyt tasaiselle pinnalle.
- 4 Laita reilu teelusikallinen täytettä jokaisen mykykkääreen keskelle. Kokeile eri taikinoita eri täytteiden kanssa.
- 5 Sivele reunoilta 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 vadilta dippikastikkeen kera.

Mykyt voi myös höyryttää tai uppopaistaa 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 soyasaus
½ ts mørk soyasaus
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 soyasaus 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 lammfog med ben
20 ml (1 msk + 1 tsk) matlagingsvin
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 värmen.
- 2 Tillsätt ingefära, matlagingsvin och salt Låt koka i 2 timmar.
- 3 Ta upp lammet, skär bort benen från köttet och låt ånga av. Förvara vätskan separat. Håll av vattnet från svamp, kelp och lilja, hacka och tillsatt 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 lammebov inkl. ben
20 ml (1 spsk. + 1 tsk.) vin til madlavning
20 g (1 spsk. + 2 tsk.) ingefær, finthakket
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, madlavningsvin 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 udskevede 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 lehtipersiljää

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 soyasaus
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 soyasaus
2 ss lys soyasaus
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 tsk majsmjöl
en gnutta peppar
½ tsk ljus sojasås
1 tsk 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 tsk. majsmel
en smule peber
½ tsk. lys sojasauce
1 tsk. østerssauce

Ingredienser

madlavningsolie

400 g kyllingelår, hakket (eller rejer)
2 fed hvidløg, finthakket
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 sausen i wokken/ panden, og lad det koge lidt. Kom nudlerne i sausen og, hvis nødvendigt, mere vand. Varm det op mens nudlerne forsigtigt vendes. Det meste af sausen 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 käännellen. Suurin osa kastikkeesta imeytyy nuudeleihin.
- 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 dippsausen.

Du kan også koke wontonene i kyllingbuljong og servere dem i buljongen og garnerer med vårløk.

(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 tsk sesamolja
0,5 tsk salt
0,5 tsk socker
0,25 tsk malen svartpeppar

Dippsås

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

Tillagning

- 1 Koka upp 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. Håll av och ställ åt sidan.
- 7 Blanda ingredienserna till dippsåsen och servera wontons med dippsåsen.

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 tsk. ingefær, finthakket
1 spsk. sojasauce
½ spsk. østerssauce
½ tsk. kyllingebouillonpulver
1 tsk. sesamolje
¼ tsk. salt
½ tsk. sukker
¼ tsk. 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.

Prøv 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 mykykääreen keskelle.
- 4 Sivele reunaille 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 kevätsipulilla 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 grøn 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 skyll 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 grøn 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 kycklingbuljongpulver
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 vegetabilisk olja i en kastrull i 1 minut. Tillsätt resterande såsingredienser förutom majsstärkelseredningen. 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 opblødt 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 blanches 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 kogeprosessen. 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 ruokalusikallisen öljyä minuutin ajan. Lisää loput kastikeaineet maissitärkkelysseosta lukuun ottamatta. Kuumenna kiehuvaaksi, peitä kannella ja anna poreilla 10 minuuttia. Lisää maissitärkkelysseos ja sekoita kunnes kastike sakenee. Kytke levy pois päältä ja peitä kannella.
- 3 Keitä nuudelit, valuta ja huuhtelee lyhyen aikaa kylmällä vedellä, jotta kypsymisprosessi loppuu, mutta nuudelit säilyvät lämpiminä. Valuta uudelleen.
- 4 Nostele 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, fin delt
2 hvitløksfedd, hakket
100 g gulrot, rensset, kuttet i fyrstikktynne strimler
1 selleristilk, trimmet, tynt snittet
50 g strimlet kål
1 ss mildt karripulver
1 ½ ss (saltreduert) 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 karripulveret.
- 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 karripulver i retten kan du lage karrinudler ved å tilsette karripulver i melet som du bruker for å lage nudlene.

(SE)

Singaporenudlar med skaldjur

Färsk pasta

~300 g tunna runda äggnudlar

Ingredienser

2 tsk jordnötssolja
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 currypulver till mjölet du använder för att göra nudlarna.

(DK)

Singapore nudler med alt godt fra havet

Frisk pasta

~300 g tynde, runde ægnudler

Ingredienser

2 tsk. jordnøddesolje
250 g faste, hvide fiskefileter skåret i tern
250 g mellemstore rejer, afskallede, rensede og med intakte haler
1 lille rødøg 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 karrinudler 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 kiehuvaaksi 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: egggehvite
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, skyll 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 egggehviten 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 pastaplattor

Fyllning

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

Salviasmör

50 g smör
10 hackade salviablader
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 värme. 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: æggehvite
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 æggehvite, og anbring en anden pastafirkant ovenpå. Brug en gaffel til at forsegle kanterne, så der dannes en konvolut.
- 4 Tilbered salviesmøret. Smelt smørret 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 hera

Pasta/nuudelit

~ 300 g neliömuotoisia 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 salvia lehteä

½ dl kermaa

50 g parmesaania

jauhettua mustapippuria maun mukaan

Valmistus

- 1 Kuumenna suuri kattilallinen vettä kiehuvaaksi ja mausta suolalla. Keitä pinaattia 5 sekunnin ajan, valuta, huuhtele kylmällä vedellä ja valuta uudelleen.
- 2 Hienonna pinaatti ja yhdistä täytteen ainekset.
- 3 Aseta puolet pastalevyistä tasaiselle pinnalle ja laita reilu teelusikallinen täytettä jokaiselle levylle. 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 hera.



(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. Tilsatt sjømaten og stek i 1 minutt.
- 3 Tilsatt vin, legg på lokk og kok i 5 minutter til blåskjellene åpner seg. Tilsatt hermetiske tomater og la det småkoke. Ha i den kokte pastaen og varm opp.
- 4 Serveres drysset med persille og med citronbåter 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 bläckfisk
100 g räkor
300 g musslor
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 håll av igen.
- 2 Fräs upp vitlöken, löken, röd paprika, tomatpasta och rosmarin i en stor kastrull tills de mjuknat. Tillsatt skaldjuren och fräs i 1 minut.
- 3 Tillsatt vinet, täck över med lock och koka i 5 minuter tills musslorna öppnat sig. Tillsatt tomatsåsen och låt koka. Tillsatt 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, finthakket
1 lille rødløg, finthakket
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 tomatsoaucen, 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 neraa

Kastike

2 hienonnettua valkosipulinkynttä

1 hienonnettu pieni punasipuli

1 tl punaista paprikatahnaa tai jauhetta

30 g (1 rkl + 2 tl) tomaattipyreetä

tuoretta hienonnettua rosmariinia

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 kiehuivaksi 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) rödvin

2 hackade tomater

1 msk färska myntablad

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 tomat.
- 3 Låt koka för att reducera såsen något. Koka under tiden pastaen under 6–8 minuter.
- 4 Tillsätt pastaen 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 tomatene 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 maalaismakkarakastiketta

Pasta/nuudelit

~ 300 g fenkoli-pippuritagliatellea

Maalaismakkarakastike

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 kiehuvaaksi 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

Pumpablandning

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

Ricottablandning

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 jomfruolivenolie
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 ricottafyllet sammen.
- 3 Sæt 3 plader pasta sammen med æggehvider, 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 jomfruolivenolie 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 ricottatäyteen 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 sivellyllä osalla.
- 5 Nosta rulla keittiöpyyhkeen päälle, kääri ja sido tiukaksi paketiksi 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

(SE) Tlf. 08-5792 9067
www.philips.se/support

(DK) Tlf. 35 44 41 30
www.philips.dk/support

(FI) Puh. 09 88 62 50 41
www.philips.fi/support

Document order number:
4241 210 19461