

Spaghetti i tomatsauce med kødboller og hjemmelavet focaccia



TOMATSAUCE MED KØDBOLLER

Ingredienser:

(til 4 personer)

Tomatsauce:

- 2 løg, finthakkede
- 2 fed hvidløg, finthakkede
- 1 squash, groftrevet
- 2 gulerod, groftrevede
- 2 stængler bladselleri, groftrevede
- 2 dåser hakkede tomater
- 100 g tomatpuré
- 2 spsk oregano, tørret
- 1 spsk olivenolie
- salt
- sort peber, friskkværnet

Krydrede kødboller:

- 300 g hakket oksekød
- 1 dl persille, finthakket
- 1 tsk timian, tørret
- 30 g parmesan, friskrevet
- 2 fed hvidløg, finthakkede
- 1 æg
- 0,50 liter grøntsagsbouillon
- salt
- sort peber, friskkværnet

Til servering:

- 400 g spaghetti, kogt al dente
- 100 g parmesan
- 1 håndfuld krydderurter (timian og basilikum)

Fremgangsmåde:

Tomatsauce:

- Sauter løg og hvidløg i en stor gryde i olivenolie ved middelvarme. De skal blot lige være bløde og klare.
- Tilsæt alle de andre ingredienser.
- Rør godt rundt, kog op, og lad det simrekoge i 30 minutter.
- Blend saucen med en stavblender, og smag til med salt og peber.

Kødboller:

- Bland ingredienserne (dog ikke boullonen) godt sammen til en fars og form den til kødboller.
- Kog boullonen op i en gryde og kom kødbollerne i.
- Lad dem koge i et minut, tag dem op igen og kom dem i den varme tomatsauce, hvor de står og simrer med i 5 minutter.

Anret spaghetti og sovs med kødboller i en dyb tallerken. Riv parmasan over, og drys med timian og finthakket basilikum. Server med Focaccia samt en lille tallerken med olivenolie til at dybe focaccia i (denne kan deles af hele bordet)



FOCACCIA

Ingredienser:

10 personer

Brød:

- 400 gram vand lunkent, svarende til 4 dl.
- 25 gram gær
- 500 gram hvedemel italiensk hvedemel tipo 00
- 3 spiseskefulde olivenolie
- 2 teskefulde salt

Topping:

- 3 spiseskefulde olivenolie
- 1 spiseskefuld flagesalt
- 1-2 spiseskefulde rosmarin skal være friske rosmarinblade

Fremgangsmåde:

- Kom lunkent vand og gær op i en skål, og rør det ud med en grydeske.
- Tilsæt gradvist det italienske hvedemel, og rør det godt sammen i et minuts tid.
- Så kommer du lidt olivenolie og salt ved, og rører dejen i yderligere et lille minut.
- Nu vil du se, at dejen er lidt tynd i det, men såden skal den være.
- Smør et ildfast fad med rigelig olivenolie, og kom dejen i.
- Lad nu dejen stå og hæve på køkkenbordet i 45 minutter. Dejen skal ikke dækkes til med et viskestykke eller lignende.
- Tænd ovnen på 225 grader varmluft.
- Fordel tre spiseskefulde olie ud over dit focaccia brød, og kom også flagesalt og rosmarin på.
- Med fingrene trykker du nu forsigtigt huller i dejen.
- Kom fadet ind i ovnen, og bag brødet i cirka 20-22 minutter.