



100%
durumvete

Vårt svenska pastasortiment för storkök

Vår svenska pasta



Fusilli

- Artikelnummer 142099
- Vikt 5,5 kg



Idealmakaroner

- Artikelnummer 100032
- Vikt 10 kg



Penne

- Artikelnummer 142100
- Vikt 6 kg



Lasagnette

- Artikelnummer 100113
- Vikt 5 kg

Svenskt durumvete tar skruv!

Fusilli passar till det mesta,
men är extra god till grädd- och
ostbaserade såser.





Svensk Fusilli med krämig broccolisås med valnötter serverad med gremolatafyllda kycklinglårfileér (10 port)



Broccolisås:

750 g broccoli djupfryst eller färsk
(stam och buketter)
7 vitlöksklyftor, skalade
2 tsk bakpulver (behövs för att
behålla den gröna färgen)
6 dl grönsaksbuljong (tärning +
vatten)
2 1/2 dl crème fraiche
125 g valnötter, hasselnötskärnor
eller rostade solrosfrön, grovt
hackade
1 1/4 tsk salt
2 1/2 krm vitpeppar

Kyckling:

3 vitlöksklyftor, skalade och fint
hackade
30 g färsk persilja, fint hackad
(stjälkar och blad)
3 citroner, väl sköljda och rivet skal
med zestjärn
1500 g kycklinglårfileér
salt och svartpeppar

Pasta:

10 port Svensk Fusilli

Tillbehör:

Nötter/frön
Gremolata
Blandad sallad

Tillvägagångssätt:

Sätt ugnen på 200° (175° varmluft)

Broccolisås: Dela ev broccolin i
mindre bitar. Lägg broccolibitarna i
en gryta tillsammans med skalade
vitlöksklyftor. Häll över
grönsaksbuljong och bakpulver. Låt
koka under lock ca 10 min. Mixa
broccolin med buljongen i en mixer
eller matberedare. Häll tillbaka i
kastrullen och låt koka upp. Blanda
ner crème fraiche. Rör ner nötter
eller frön i såsen och smaka av med
salt och vitpeppar.

Kyckling: Blanda samman persilja,
vitlök och rivet citrusskal. Bred ut
kycklinglåren med utsidan nedåt.
Salta och peppra dem. Lägg ca en
tsk av gremolatan
(persiljeblandningen) på
kycklinglåret och rulla ihop. Fördela
i en smord eller bakplåtsklädd
ugnsform eller på plåt med skarven
nedåt. Pensla med lite smör och
stek dem ca 25 min eller tills
innertemperaturen är 72°.

Fusilli: Koka fusillin enligt
förpackningen och häll av.
Blanda fusillin med broccolisåsen.
Skiva kycklinglåren. Fördela fusilli
på tallrikar och toppa med de
skivade kycklinglåren. Garnera med
nötter/frön och gremolata.

Servera gärna en blandad sallad till.



Med böjning för det svenska!

Idéalmakaroner är barnens
favorit som funkar till allt från
stuvningar till gratänger.



Ideal Makaroner med krämiga ärtor smaksatta med bacon och mynta (10 port)



Ingredienser:

350 g bacon, fint skuren
750 g frysta gröna ärtor
10 g färsk mynta (ca 5 krukor),
endast blad, fint skurna
1,5 dl crème fraîche
250 g Prästost, riven
1-2 citroner

Pasta:

10 portioner Ideal Makaroner

Tillbehör:

Blandad sallad

Tillvägagångssätt:

I en stekpanna eller i ugn, stek
baconet krispigt. Häll i en gryta och
tillsätt ärtor under omrörning. Rör i
crème fraîche och mynta. Värm upp
allt så ärtorna blir varma. Pressa i
citron och strö över osten. Tillsätt
lite vatten, gärna pastavatten, om
röran är för tjock. Smaka av med
salt och peppar.

Makaroner:

Koka makaronerna enligt
förpackningen och häll av.

Servering: Servera ärtorna med
pastan eller blanda ihop allt.
Servera gärna med en blandad
sallad.

Svenne-Penne!

Rörform med räfflade ytor som passar bra till fylliga såser. Gärna med lite större bitar av kött, grönsaker eller kyckling.



Ugnsbakad Svensk Penne med vegobollar i tomatsås (10 port)



Ingredienser:

640 g Svensk Penne
2,5 gula lökar, skalade och hackade
10 vitlöksklyftor, skalade och hackade
40 Vegobollar från GoGreen
1 kg krossade tomater
1250 ml varmt vatten
2,5 grönsaksbuljongtärning eller motsvarande mängd fond
2,5 tsk torkad oregano
2,5 tsk torkad basilika
1,25 tsk torkad salvia
1,25 tsk torkad timjan
2,5 tsk rött paprikapulver eller paprikapulver
1,25 tsk mejram
2,5 tsk socker
1,25 tsk salt
Peppar

Tillbehör:

Färsk basilika
Blandad sallad, gärna med baljväxter

Tillvägagångssätt:

Förvärm ugnen till 200° (175° varmluft).

Pastagrätäng: Ta fram en stor ugnsform eller bleck. Häll i en skvätt olja och fördela lök och vitlök över formen. Sätt in i ugnen ca 10 min, de ska mjukna utan att få färg.

Ta ut formen och tillsätt alla övriga ingredienser, rör om så allt blir jämt fördelat och blandat. Täck formen med lock eller folie och gratinera ca 35 min.

Ta av locket och fördela riven ost över formen. Sätt tillbaka in i ugnen utan lock 5 min eller tills pastan är mjuk.

Servering: Servera den bakade pastan garnerad med färsk basilika och blandad sallad till.

TIPS! Önskas fler vegobollar kan de stekas och serveras till.



En svensk mästarkock lagar svensk pasta

Adam Thulin har tagit fram en härlig pastarätt, Svensk Fusilli med rostad majs och dragon & citronsås. Se och inspireras av hans recept på nästa sida, lika enkelt att tillaga som att älska!

Svensk pasta med majskräm, rostad majs, svenska gula linser och krispig gremolata 10 port

Pasta

800 g svensk pasta
Salt
Koka pastan enligt anvisningarna på paketet.

Linser

5 dl svenska gula linser
1 gul lök, skalad och hackad
3 tämlingar grönsaksbuljong eller motsvarande
Skölj linserna. Lägg lök, linser, buljongtärningar och täck med vatten i en kastrull. Koka ca 20 min eller tills linserna är mjuka. Frys in linser som blir över.

Rostad majs

11 dl (660 g) majs
2 msk olja
1/2 tsk salt
Blanda allt och lägg i en ugnsfast form på bakplåtspapper. Rosta på 225 grader 15 min eller tills majsens fått en gyllenbrun färg.

Montering:

Rör ihop pastan med majskrämen och fördela på varma tallrikar. Toppa med ½ dl kokta svenska gula linser, 1 dl rostad majs samt brödsmulor med gremolata per portion.

Majskräm (ger ca 12 dl)

4 dl kokta gula svenska linser
8 dl (480 g) majs (frysta)
1 gul lök
4 vitlöksklyftor
1/2 - 1 tsk chiliflakes
1 tsk salt
3 dl grädde eller liknande
3 dl mjölk eller liknande
Koka allt i 10 min under lock.
Mixa tills önskad konsistens, späd ev med mjölk om krämen är för tjock.

Rostade brödsmulor med gremolata

100 g smulat inkråm från bröd eller mixat bröd
3,75 dl hackad persilja
6 vitlöksklyftor, fint hackade
4 citroner, rivet skal

Sätt ugnen på 160 grader.
Lägg brödsmulor på en plåt med bakplåtspapper. Vänd gärna runt med lite olja, salt och peppar. Rosta brödsmulorna i ugnen tills gyllenbruna ca 12-15 min.
Rör ihop de rostade brödsmulorna med persilja, vitlök och citron.



Gör rätt med Lasagnette!

Enkla att arbeta med då de snabbt kan röras ut i lasagnen och inte behöver kokas innan man ställer in i ugnen.

