



100%
durumvete

Vårt svenska pastasortiment för storkök

Vår svenska pasta



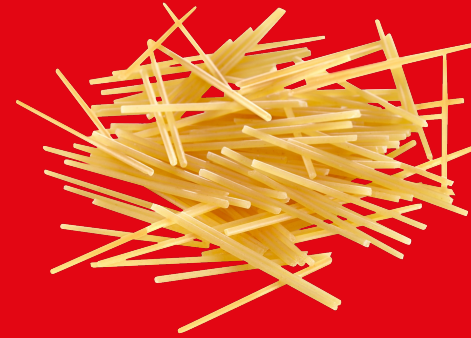
Fusilli

- Artikelnummer 142099
- Vikt 5,5 kg



Idealmakaroner

- Artikelnummer 100032
- Vikt 10 kg



Kort spaghetti

- Artikelnummer 100321
- Vikt 10 kg



Linguine

- Artikelnummer 142196
- Vikt 10 kg



Penne

- Artikelnummer 142100
- Vikt 6 kg



Spaghetti

- Artikelnummer 100048
- Vikt 10 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 kycklinglårfileer (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 kycklinglårfileer
salt och svartpeppar

Pasta:

10 port Svensk Fusilli

Tillbehör:

Nötter/frön
Gremolata
Blandad sallad

Tillvägagångssätt:

Sätt ugnen på 200° (175° varmluft)

Broccolisås: Dela ev broccoli i mindre bitar. Lägg broccolbitarna i en gryta tillsammans med skalade vitlöksklyftor. Häll över grönsaksbuljong och bakpulver. Låt koka under lock ca 10 min. Mixa broccoli 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 citronskal. 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 ugnform 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!

Idelmakaroner 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 fraiche
250 g Prästost, riven
1-2 citroner

Pasta:

10 portioner Ideal Makaroner

Tillbehör:

Blandad sallad

Tillvägagångssätt:

I en stekpanna eller i ugn, stek baconet krispig. Häll i en gryta och tillsätt ärtor under omrörning. Rör i crème fraiche 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 rökt 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 ugnform 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.



Laga pasta utan att belasta!



Linguine lämpar sig perfekt för storkök då den klarar varmhållning utan att förlora sin smak och spänst. Servera gärna med pesto, fisk eller skaldjur.

Svensk Linguini med vårgrön pesto på dill, persilja och gräslök (10 port)

Pesto:

1 kruka eller 1/2 knippe färsk bladpersilja

1 kruka eller 1/2 knippe dill

1 kruka eller 1/2 knippe gräslök

125 g solroskärnor, rostade

125 g riven Prästost
rapsolja

1/2 citron

salt

peppar

Pasta:

10 portioner Svensk Linguini

Tillbehör:

Hackade örter t ex dill, persilja eller gräslök

Rostade solrosfrön

Riven Prästost

Blandad sallad med t ex linser eller bönor

Tillvägagångssätt:

Pesto: Rosta solrosfröna i ugn (150° ca 20 min) eller i stekpanna på medelvärme tills de doftar nötigt och har fått en gyllenbrun färg. Låt svalna och mixa sedan till önskad finkornighet. Lägg fröna i en skål.

Klipp örterna i mindre bitar och lägg i samma mixer. Tillsätt lite olja och mixa så slät du önskar den.

Tillsätt de rostade mixade solrosfröna och tillsätt mer olja så det blir en pesto med bra konsistens.

Häll upp peston i en skål och tillsätt riven Prästost. Smaksätt med salt och peppar samt önskad mängd citron.

Pasta: Koka linguini enligt förpackningen och häll av.

Rör i valfri mängd pesto i den nykokta linguinin.

Servering: Toppa gärna med hackad dill, rostade solrosfrön och riven prästost. Servera en fräsch sallad till, gärna med t ex marinerade bönor eller linser.





En svensk mästerkock lagar

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 tärningar 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

guldbrun yta. Rör ihop pasta med majskrämen och fördela på varma tallrikar. Toppa med 1/2 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 inkräm 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.





En lång pasta som rest kort

Kort spaghetti är en klassisk, kokfast vit pasta som tål varmhållning. Utmärkt att använda till soppa, wok eller släta och tunna såser.

Finns också som kort spagetthi.



Svensk Spaghetti med kryddstark arrabbiata på svenska gula linser (10 port)

Arrabbiata:

3,5 dl Svenska gula linser
6 msk rapsolja
9 vitlöksklyftor, tunt skivade
1 – 1 ½ tsk chili flakes
1 tsk oregano
6 msk tomatpuré
1 ½ tsk paprikapulver
3 burkar/tetror (1,2 kg) krossade tomater
1 ½ - 3 tsk salt
1,75 – 3,5 dl grönsaksbuljong (fond/tärning + vatten)

Tillvägagångssätt:

Linser: Skölj linserna. Koka i vatten på svag värme under lock, ca 15 min. Det ska finnas tugg-motstånd kvar i linsen. Häll av vattnet och smaksätt med en nypa salt.

Arrabbiata: Under tiden linserna kokar så värm en gryta på medelvärme och tillsätt rapsolja, vitlök, chili flakes och oregano. Sautera så smakerna utvecklas utan att det bränns. Rör i tomatpuré, paprikapulver, krossade tomater och salt. Koka upp och låt sjuda i 5-10 min. Tillsätt linserna och grönsaksbuljong. Sjud 5-10 min till. Smaka av med lite honung/socker för att balansera syran från tomaterna och ev mer salt.

Spaghetti:

10 portioner Svensk Spaghetti

Tillbehör:

Smulad/tärnad vitost eller riven ost
Hackade örter t ex oregano eller persilja
Blandad sallad

Spaghetti: Koka spaghetti enligt förpackningen och håll av.

Servering: Servera Spaghetti med Arrabbiata, smulad vitost, hackade örter och en fräsch sallad.





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.

