KIKKOMAN

Tagliatelle med ragù bianco og soyasaus

total tid **90 min.** **90 min.** tilberedningstid

INGREDIENSER

4 porsjoner

For tagliatelle:

300 g	mel
3	egg
1 klype	fint salt

For the seasoning:

100 g	pølse
100 g	kvernet storfekjøtt
1	gulrot
1	stilk stangselleri
1	løk
0,5	glass hvitvin
	Varmt vann eller tilstrekkelig med buljong
	Pepper
	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
	Virgin olivenolje extra
2	laurbærblader

TILBEREDNING

Steg 1

For tagliatelle: Dryss mel på brettet, lag en fordypning i midten og ha i eggene og en klype salt. Bland det først sammen med en gaffel og så med hendene. Kna det i 10 minutter til deigen er glatt; form deigen til en kule og pakk den inn i plast. La det hvile i 30 minutter.

Steg 2

Rull ut deigen med et kjevle eller nudelmaskin til middels tykkelse og lag nudlene. La deigen hvile i noen minutter på en overflate drysset over med mel.

Steg 3

For krydring: Hakk selleri, gulrot og løk for sausen. Varm litt olivenolje opp i en stekepanne og ha i grønnsakene. La det småkoke i noen minutter ved svak varme. Tilsett pølse skåret opp i småbiter og kjøttdeig og brunstek. Tilsett så hvitvinen.

Steg 4

Når vinen er rørt ut, ha i pepper. La det koke videre og tilsett litt vann eller buljong. La det koke videre i ca. 30 minutter med lokk på. Tilsett vann ved behov. Tilsett soyasausen når sausen er nesten ferdigkokt.

Steg 5

Kok tagliatelle i en stor kasserolle med saltvann. Koketiden varierer alt etter nudlenes valgte størrelse. Hell bort kokevann og server med ragù

bianco.