KIKKOMAN

Tagliatelle med ragù bianco och sojasås

Total tid **90 Min.** **90 Min.** Tid för förberedelse

INGREDIENSER

4 Portioner

Till tagliatellen:

300 g	vetemjöl
3	ägg
1 nypa	fint salt

Till smaksättning (vitvinsragú):

100 g	korv
100 g	nötfärs
1	morot
1	stjälk blekselleri
1	gul lök
0,5	glas vitt vin
	varmt vatten eller buljong i passande mängd
	peppar
	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
	extra jungfruolivolja
2	lagerblad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Till tagliatellen: Häll ut mjölet på ett bakbord, forma en grop i mitten, knäck ned äggen och tillsätt en nypa salt i urgröpningen. Blanda först med gaffel och sedan med händerna. Knåda i ca 10 minuter tills degen är slät och smidig. Forma degen till en jämn rund klump och linda in den i plastfolie. Låt vila i 30 minuter.

Steg 2

Kavla ut degen med kavel eller med en pastamaskin till en mellantjock platta och strimla den till tagliatelle. Låt degen vila ett par minuter på en mjölad yta.

Steg 3

Till smaksättning (vitvinsragú): Hacka bleksellerin, moroten och löken till såsen. Hetta upp lite olivolja i en panna och tillsätt grönsakerna. Låt småkoka på svag värme i ett par minuter. Tärna, tillsätt och stek korven tillsammans med nötfärsen. Tillsätt sedan det vita vinet.

Steg 4

När vinet rörts ned ordentligt, tillsätt peppar. Fortsätt koka och tillsätt lite vatten eller buljong. Täck med lock och låt koka i ca 30 minuter. Tillsätt mer vatten om så behövs. När såsen är nästan färdig, tillsätt sojasåsen.

Steg 5

Koka tagliatellen i en stor kastrull med saltat

vatten. Tillagningstiden varierar allt efter hur tjock pastan är. Häll av vattnet och servera med ragù bianco.