

# SPAGHETTI MED PARMASKINKE OG PEBERFRUGT

## Ingredienser:

- 2 pk parmaskinke (140 g)
- Lidt olie
- 2 løg
- 8 fed hvidløg
- 4 peberfrugter (valgfri farve)
- 2 tsk. rosmarin
- 3 tsk. oregano
- 2 ds hakkede tomater
- 1 hønsebouillonterning (eller grøntsags bouillon)
- ½ dl vand
- 1 tsk. sukker
- 1 spsk. balsamico
- Salt og peber
- 500 g spaghetti
- 4 spsk. revet parmesanost
- 4 spsk. persille (hakket)

## Tilberedning:

Skær parmaskinke i tern, og steg det sprødt ved middelhøj varme i lidt olie. Tag det op, og lad det dryppe af på lidt køkkenrulle. Hak løg og hvidløg fint, og svits det ved middel varme i fem minutter i den samme pande. Tilsæt lidt mere olie, hvis panden mangler fedtstof. Skær peberfrugterne i tynde strimler, og svits dem med i fem minutter, til de begynder at blive bløde. Tilsæt rosmarin, oregano, hakkede tomater, hønsebouillonterning, vand, sukker og balsamico. Lad saucen simre i 10-15 minutter.

Kog imens spaghettien i ca. 7-9 minutter. Den skal være tæt på at være færdig men stadig have lidt bid.

Smag saucen til med salt og peber, og kom spaghettien op til saucen i panden. Vend Spaghettien godt rundt i saucen, og lad det simre i to minutter.

Hak persillen, og drys den over retten sammen med parmesanosten og den sprøde parmasanskinke.

## Italienske Hakkebøffer

Ingredienser:

- 600 g hakket oksekød
- Salt
- Peber
- 2 spsk. smør
  
- 1 spsk. olie

## Sovs

- 2 løg (grofthakkede)
- 2 fed hvidløg (knuste)
- 3 spsk. olivenolie
- ½ kg tomater (evt. fra dåse)
- 1 tsk. timian
- 1 tsk. rosmarin
- 1 dl hvidvin (eller rødvin)
  
- Salt og peber
  
- 2 spsk. kapers (hakkede)
  
- Grønne oliven og sorte oliven

Tilberedning:

Form kødet til bøffer og krydder dem med salt og peber. Steg dem i smør på en pande. Hold dem varme.

Lad de grofthakkede løg snurre sig klare i en gryde. Kom de knuste hvidløgsfed i sammen med flåede, grofthakkede tomater. Krydder med salt, peber, timian og rosmarin. Hæld vinen ved og lad sovsen snurre uden låg i 15 - 20 min. Smag den godt til.

Rør kapers og oliven i og smag til.

Anret bøfferne i den varme tomatsovs kom lidt finthakket kapers og lidt tomatsovs på hver bøf.

## **Italiensk suppe med kødboller**

Pluk brødet i småstykker og udblød dem i 3 spsk. Vand

Rør kød, æggeblomme og parmesan sammen i en anden skål.

Klem væden af brødet og rør det i farsen sammen med skinken; krydr med salt og peber.

Bring boullonen i kog. Form farsen til små kugler og lad dem koge sagte i boullonen i ca. 15 min.

Ved middel varme. Smag suppen til og server.

### **Ingredienser:**

Til 4 personer

1 skive franskbrød uden skorpe

150 gr. Hakket kalvekød

1 æggeblomme

50 gr. parmesan, friskrevet

1 skive kogt skinke, hakket

1½ L Oksebouillon

Salt & peber