

Pastaruller med kylling og bechamelsauce

(4 personer)

Fyld

- 2 kyllingefileter
- 150 g baby spinat blade, hakkede
- 2 spsk flødeost, neutral smag
- 4 friske lasagne pasta plader
- 2 Laurbærblade
- Salt og friskkværnet peber



Bechamel sauce

- 25 g smør
- 3 spsk mel
- 4 dl mælk
- 2 dl vand
- ½ tsk groft salt
- ½ tsk revet muskatnød
- Friskkværnet hvid peber
- Lidt hakket persille, til pynt



Fyld:

Gennemsteg kyllingefileterne på en pande i en smule olivenolie.

Forvarm ovnen til 175 grader. Skær kyllingekødet i små stykker, bland med de hakkede spinatblade, salt og peber. Tilsæt flødeosten og rør massen godt sammen.

Sauce:

Smelt smørret i en tykbundet gryde.

Tilsæt mel og bag det godt sammen.

Kom halvdelen af mælken i, og når saucen koger, tilsættes resten af mælken lidt efter lidt. Når saucen er samlet, tilsæt da vand lidt efter lidt. Tilsæt osten og muskatnød og lad saucen boble let. Smag saucen til med salt og hvid peber.

Skær lasagnepladerne i halve (På langs) og fordel kyllinge blandingen på hver lasagneplade, men undlad at lægge fyld på de yderste 2 cm af lasagnepladen. Herefter rulles alle lasagnepladerne.

Fordel halvdelen af bechamelsaucen på bunden af et ildfast fad. Arranger nu pastarullerne, med "samlingerne" nedad, ovenpå saucen.

Hæld bechamelsauce over – Sørg for at rullerne er dækket af saucen.

Bages i ovnen 30 min 175 grader.

Serveres med et drys persille på toppen og med et godt brød.

Risotto alla Milanese

(4 personer)

- 400 g risottoris
- 60 g smør
- 4 skalotteløg
- 1 glas tør hvidvin
- 1½ liter hønsbouillon
- Et nip safran!
- 1 stor håndfuld friskrevet parmesan (undtagen Hold 5)
- Lidt ekstra smør
- Salt og friskkværnet peber



Hak løgene fint og sauté dem i smør i en tykbundet gryde. Kom ris ved, og lad dem stege med, til de begynder at suge fedtstoffet til sig. Hæl hvidvin på og lad det koge væk.

Spæd derpå med kogende bouillon, lidt ad gangen, og lad det koge næsten væk, inden næste portion tilsættes. Rør næsten uafbrudt i risottoen undervejs – Kan ikke forlades! (Hav ekstra bouillon klar, hvis den bliver for tør)

10 min inde i forløbet tilsættes safran, som først er udblødt i lidt bouillon. Efter ca 20 min er risene møre. Der skal stadig være en smule modstand når man bider i dem.

Risottoen må endelig ikke være for tør i det, hellere lidt flydende!

Sluk for blusset og rør parmesan og ekstra smør i. Smag til med salt og peber og server omgående.

Italienske Biscotti

(CA 40 stk)

- 250 g mel
- 250 g sukker
- 3 æg
- 150 g hele mandler
- 200 g marcipan
- ½ tsk bagepulver
- 2 spsk vaniljesukker

Bland mel, sukker, bagepulver, vaniljesukker og hele mandler.

Skær marcipanen i tern og smuldr forsigtigt i og saml dejen med sammenpisket æg.

Del dejen i 3 dele og tril den i lange pølser på ca 4 cm bredde (Dejen er meget klistret).

Bag dej-pølserne i ca 20 min midt i ovnen ved 175 grader.

Skær kagerne i skiver, læg dem enkeltvis på en bageplade og rist dem sprøde ved 150 grader i ca 15 min. – Afkøles og opbevares i en kagedåse!



What's Cookin'
Italian Style Cuisine
Family. Great Food and Good Conversation

Madklubben - hold 5

den 10. marts 2016

Pastaruller med kylling og bechamelsauce
&

Risotto alla Milanese

Til kaffen: Italienske Biscotti