

Citronpasta og kalvekødboller med svampe

Brug tørrede svampe. De giver en intens svampesmag til både kødet og saucen.

Til 4 personer

25 g tørrede svampe fx gule rørhatte

500 g hakket kalvekød eller kalv og flæsk

2 skiver lyst brød

1-2 fed revet hvidløg

salt og peber

15 g smør og 1 spsk olie

1,5 dl tør Marsala (Italiensk hedvin)

300 g spaghetti

15 g smør

1-2 økologiske citroner

Læg svampene i en skål, og hæld 2,5 dl kogende vand over dem.

Lad dem trække 30 minutter.

Tag svampene op, og skyl dem nøje, før du hakker dem fint. Gem udblødningsvandet.

Læg brødet i en skål med vand i 5 minutter.

Tag op, og pres vandet fra.

Rør kød, opblødt brød, svamp, hvidløg, salt og peber til en fars.

Form farsen til ganske store kødboller, og steg dem i smør og olie på en pande.

Si udblødningsvandet gennem et kaffefilter (det indeholder tit lidt jord).

Hæld Marsala og udblødningsvand på panden.

Lad bollerne simre i 10-12 minutter indtil gennemkogte.

Kog pastaen efter anvisning.

Vend den nykogte pasta med smør, citronskal og sort peber.

Server straks til kødboller og sauce.

Energi pr pers: 3270 kilojoule (780 kcal). Energifordeling:
Protein 21% - 40 g. Kulhydrat 46% - 87 g. Fedt 28% - 24 g. Alkohol 5% - 6 g.

