Hjemmelaget Spaghetti à la Capri



Ingredienser

Små kjøttboller:
♥ 2 løk
♥ 5 fedd hvitløk
♥ 2,5 dl panko (eller loffsmuler)
♥ 2 dl kremfløte
♥ 800 g karbonadedeig (eller kjøttdeig)
♥ 100 g parmesan
♥ 1 ts timian
♥ 1 ts basilikum
♥ 1 ts oregano
♥ kvernet salt og pepper
♥ smør eller olivenolje til steking

Tomatsaus:
♥ 800 g hermetiske tomater (2 bokser)
♥ 1,5 dl vann
♥ 150 g cherrytomater
♥ 1 fond du chef, kjøtt (se tips)
♥ 1 ts brunt sukker
♥ kvernet salt og pepper

Cocktailpølser:
♥ 400 g cocktailpølser (se tips)

Spagetti:
♥ 500 g spagetti

Servering:
♥ revet parmesan
♥ frisk basilikum

Fremgangsmåte

Start med å finne frem alle ingrediensene.

Små kjøttboller:
Riv løken (jeg bruker rivefunksjonen på food processoren til dette, men vanlig rivjern går også hvis øynene dine tåler det □).

La løken renne av seg i en sil slik at du får fjernet løksaften. Bland løkmosen med pressede hvitløksfedd.

Bløtlegg panko i fløte i 10 minutter.

Ha karbonadedeig (eller kjøttdeig) i en stor bolle sammen med løkmosen, den bløtlagte pankoen, grovt revet parmesan, tørkede urter og kvernet salt og pepper.

Ta på deg en gummihanske og kna det hele godt sammen.

Form kjøttdeigen til små kjøttboller (bruk ca. 1 ts kjøttdeig per kjøttbolle). Det blir nokså mange av dem.

Stek kjøttbollene i stekepanne med smør eller olje. Kjøttbollene trenger ikke å blir helt gjennomstekte inni, men skal få en god stekeskorpe.

Tomatsaus:
Ha hakkede, hermetiske tomater i en stor kjele. Tilsett vannet (bruk vannet til å skylle ut tomatboksene).

Skjær cherrytomatene over på midten og ha i kjelen.

Tilsett kjøttfond, litt brunt sukker, kvernet salt og pepper.

La tomatsausen småkoke under lokk i ca. 10 minutter, til cherrytomatene er møre.

Bruk så en stavmikser til å kjøre tomatsausen glatt.

Spagetti:

Kok spagetti *al dente* i godt saltet vann som anvist på pakningen.

Spar på et par dl av pastavannet før du heller av resten. Bland en liten skvett olivenolje i pastaen slik at den ikke kleber seg sammen.

Ferdigstillelse:

Legg både cocktailpølser og kjøttbollene i tomatsausen.

Varm opp sausen på middels varme og la pølsene og kjøttbollene trekke i den varme tomatsausen i ca. 10 minutter (se tips).

Vend til slutt inn den kokte spagettien.

Juster tykkelsen på tomatsausen med litt av pastavannet.

Smak til om det trengs litt mer salt og pepper.

Servering:
Server spagettigryten varm og nylaget.

Topp gjerne med revet parmesan og frisk basilikum.

Tips

♥ Fond du chef, kjøtt (28 gram) kan byttes ut med 2 ss flytende kjøttfond eller 1 terning kjøttbuljong.

♥ Merk deg at kjøttbollene skal lages små. Det er litt tidkrevende å trille dem ut, men de gjør seg ekstra bra i den ferdige retten. Når kjøttbollene lages små, trenger de heller ikke så lang tid i den varme tomatsausen for å bli helt gjennomstekte inni.

♥ For en mest mulig autentisk Spaghetti à la Capri, bruk helst små cocktailpølser. Får du ikke tak i det, går det også helt fint å bruke vanlige wienerpølser som du skjærer opp i mindre biter.

♥ Tomatsausen bør ikke koke for kraftig etter at du har tilsatt cocktailpølsene. Den skal kun småputre, ellers kan pølsene sprekke opp.

♥ Hjemmelaget Spaghetti à la Capri smaker best varm og nylaget. Dersom retten blir stående for lenge, vil spagettien trekke til seg mye av sausen og gjøre retten tørrere. Spe da eventuelt med litt ekstra vann.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-spaghetti-la-capri