



Cavatelli – Primi piatti, pastan, en av hörnstenarna i den italienska måltiden. I det här fallet med smaker från Asien. Små pastaskal gjorda på dinkelmjöl, kokta i fläskbuljong med vitlök och japansk soja, serveras med chilistekt svamp, buljongen sedan smaksatt med kaffe och brässerad skivad fläksida. Allt lättas upp med en syrlig och krispig sallad på morot, gurka, kål och lök. Fungerar utmärkt som mellan- eller varmrätt.

RECEPT

PASTA

- 130 g Vatten
- 20 g Surdegstart
- 10 g Olivolja
- 405 g Dinkelmjöl/spelt

Tillagning pasta

1. Knåda i maskin med degkrok tills smidig.
2. Låt vila i kyl i 1 tim.
3. Veva igenom pastavev 3 ggr.
4. Skär remsor på 1 cm
5. Veva igenom cavatellimaskin
6. Låt torka i kyl i 1 tim.
7. Koka i 4 min i saltat vatten.

FLÄSK

- 2 kg Fläksida utan svål – skårad
- 4 st Vitlöksklyftor – skalade och krossade
- 1 kg Äpplemust
- 2 kg Fläskbuljong
- 2 st Kvist Rosmarin
- 200 g Kikkoman Original
- Skalet från en citron
- 10 g Salt
- 5 g Nymalen svartpeppar

Tillagning fläsk

1. Rubba fläsket med salt och peppar.
2. Rosta i bleck i ugn på 250 grader i 15 min.
3. Tillsätt resten av ingredienserna och täck med aluminiumfolie.
4. Baka sedan på 85 grader i minst 8 tim.
5. Lyft fläsket och skiva.
6. Sila buljongen.

FLÄSKBULJONG

- Buljongen från fläsket
- 50 g Kaffeböner
- 100 g Gul lök – skalad och skivad
- 100 g Morot – skalad och skivad
- 50 g Champinjoner – rensade och delade
- 5 g Korianderfrön
- 5 g Svartpeppar hel
- 5 st Lageblad
- 5 st Vitlöksklyftor
- 10 g Rörsocker
- 25 g Vinäger
- Salt

Tillagning fläskbuljong

1. Dressa tomaterna med olja, balsamico, TABASCO® Original och Kikkoman Original soja
2. Baka i ugn eller grill på hög värma i 30 sek tills de mjuknat något.
3. Vänd upp med salladslök och koriander – serveras direkt.
4. Toppa med flingsalt.

SVAMP

- 200 g Shimeji svamp – rensad och repad
- 200 g Ostronskivling – rensad och repad
- 50 g Sesamolja
- 25 g Smör, osaltat
- 4 st Vitlöksklyftor – skalade och finskurna
- 20 g Persilja – repad och finstrimlad
- 15 g TABASCO® Sriracha
- Salt
- Nymalen svartpeppar

Tillagning svamp

1. Stek svampen i het panna i sesamolja tills gyllene.
2. Tillsätt smöret och vitlöken - bryn.
3. Avsluta med persilja och TABASCO® Sriracha – rör om
4. Smaka av med salt och peppar.

SYRLIG SALLAD

- 100 g Morot -Skalad och strimlad
- 100 g Gurka – skalad, urkärnad och strimlad
- 100 g Salladskål – strimlad
- 100 g Purjo – rensad och strimlad
- 20 g Koriander – strimlad
- 100 g Kikkoman Ponzu
- 100 g Olivolja

Tillagning syrlig sallad

Blanda alla ingredienser.