

# Hjemmelaget tagliatelle med chorizo og brokkoli

## Ingredienser

250 g hvetemel

2 egg

2 eggeplommer

½ brokkoli

½ chorizo

2 hvitløksfedd

1 sjalottløk

1 boks matfløte

50 gram parmesan

## Slik gjør du:

- 1) Legg melet i en liten haug på stødig underlag og lag en fordypning i midten. Ha i egg og eggeplommer.
- 2) Pisk sammen eggene med en gaffel og bland forsiktig inn litt og litt mel.
- 3) Fortsett med å bruke fingrene og bland sammen til alt har samlet seg.
- 4) Dryss mel på underlaget og kna pastadeigen i 5-10 minutter. Deigen kjennes hard ut i begynnelsen, men etter hvert som den knar vil den kjennes lettere å jobbe med. Pastadeigen er ferdig når den er myk, smidig, varm og god, og ikke kleber til underlaget. Gjør den det, kan du drysse over litt mer mel og kna litt til.
- 5) Når pastadeigen er ferdig eltet pakker du den godt inn i plastfolie, så det ikke kommer luft til. Deigen skal hvile i 30 minutter før du kjevler den ut.
- 6) Del pastadeigen i 4 emner, dryss litt mel på underlaget og kjevle ut emnene til de nesten er gjennomsiktige. Bruk god tid for å få et jevnt og godt resultat.
- 7) Dryss over mel på mens du bretter pastaplaten over seg selv til et rektangel.
- 8) Skjær pastaen i strimler på 0,5 cm.
- 9) Dryss over litt mer mel og løsne opp strimlene med fingrene. La tagliatellen lufttørke 10-15 minutter på benken før de kokes. Kok pastaen i 1 minutt i fosskokende lettsaltet vann.
- 10) Skjær pølsen i små terninger. Rens og del brokkolien i små buketter. Grovhakk hvitløk og sjalottløk.
- 11) Stek pølsebitene, hvitløken og sjalottløken på middels varme. La de småfrese i 5-6 minutter.
- 12) Stek brokkolibukettene gylne på middels varme, og krydre lett med salt og pepper.
- 13) Kok forsiktig opp en gryte med fløte og rasp parmesan oppi.
- 14) Bland sammen den ferdigkokte pastaen, sausen og brokkolien/pølseblandingen. Server og nyt!

