

# Hjemmelavet spinatpasta

Tilberedningstid  
**1,5 time**

Antal personer  
**4 Personer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 300g durummel
- 3 æg
- 100g frossen spinat
- 1 tsk. Salt
- 1 spsk. Olie
- Parmesanost
- 1 pakke serranoskinke
- Frisk basilikum

## Fremgangsmåde

Læg melet i en bunke på køkkenbordet.  
Lav et lille hulrum i midten af melbunken.

Blend 1 æg sammen med det optøede og drænedede spinat.

Klæk 2 æg ud i midten af melbunken.  
Tilsæt olie, salt og blandingen med spinat og æg.

Rør det hele sammen og ælt til du har en fast men let klistret dej.  
Sæt dejen på køl i min. 30 min.

Rul dejen ud til en stor firkant.  
Se om du kan gøre dejen helt tynd – dette er lettest hvis du har en pastamaskine, men er ikke umuligt uden.

Skær små kvadrater ud i den tynde dej.

Form dejen til pasta så de to diagonale hjørner mødes. Derefter vendes pastaen om og de to frie diagonale hjørner mødes på den anden side.

Kog pasta i ca. 5-6 min. alt efter tykkelsen på din dej.

Server med frisk basilikum, serrano og parmesanost.



*Tip*



Fremgangsmåden kan ses på Instagram  
[annasfavoritter](#)

