



Spagetti & snegleragout med rødvin

Mange steder i verden spiser man snegle. Herhjemme kender vi bedst de franske landretter som "Escargot" snegle med persille og hvidløg eller som i Bourgogne hvor man får en bøf med snegleragout i rødvinssovs. Da jeg var elev hos Restaurant Philippe i 80'erne dengang på Gasværksvej, var alt super fransk, men vi lavede spaghetti med snegleragout. Jeg kan ikke helt huske hvordan, men blev inspireret af mindet og derfor er opskriften her derefter. Den er lavet med dansk voldsnegle fra Danske Frilandssnegle i Roskilde (www.frilandssnegle.dk)



Katrine Klinken

Ingredienser 3-4 portioner

Ca. 175 g blancheret Danske Frilandssnegle (voldsnegle) fås som frostvare

2 løg

2 spsk. olie

4-6 fed hvidløg

2 tomater

2 1/2 dl rødvin: god frisk naturvin med god syre - f.eks. gamay fra Beaujolais

2-3 stk. laurbærblade

frisk sar eller timian

3-4 stilke bladselleri

evt. lidt citronsaft

400-600 g tørret spaghetti

2 spsk. salt pr. liter kogevand

Drys: Friskrevet parmesanost og frisk basilikum

Steps

1 time og 15 min.

- 1 Snegleragout med rødvin: Tø sneglene op og skyl dem i koldt vand.



- 2 Steg løgene klare i olie. Tilsæt hakket eller knust hvidløg. Steg et par minutter og tilsæt små tern af tomat. Steg lidt videre

- 3 Tilsæt rødvin, laurbærblade og sar eller timian og læg låg på gryden. Lad retten småkoge 30 min.

- 4 Tilsæt små stykker bladselleri og kog videre 15-20 min. til sneglene er møre og 75 grader. Smag til med salt og peber - samt evt. citronsaft.



- 5 Spagetti: Kog spagettien som angivet på emballagen i rigeligt letsaltet vand. Lad den dryppe godt af. Nyd med rygende varm snegleragout med rødvin.



-
- 6 Drys med friskrevet parmesanost og basilikumblade. Nyd straks.