**Semolina-knoedels (Chnefflene van Nonna Mercedes) van Jamie Oliver**

Nodig:

3 grote eieren

300 ml volle melk, plus extra voor het losmaken

200 gram Tipo 00 bloem

200g fijn griesmeel

nootmuskaat om te raspen

Bereiding:

Klop de eieren en melk samen in een grote kom. Klop geleidelijk de Tipo 00 bloem erin, gevolgd door het griesmeel, een snufje zeezout en zwarte peper en wat geraspte nootmuskaat om een vrij dik maar nog steeds volledig vloeibaar beslag te vormen. Laat 30 minuten rusten. Vul een grote pan half met gezouten water en roer het water tot een snel draaiende kolk. Houd een metalen vergiet met gaten van ½ cm onder koud stromend water (om te voorkomen dat het beslag eraan blijft plakken en ik raad ook aan om het beslag los te maken met extra melk, indien nodig, net voordat je het kookt. Giet het beslag in het vergiet boven het kokende water en laat er op deze manier druppels beslag in vallen. Werk snel, giet de helft van het beslag in het vergiet en gebruik een schone hand of beslagspatel om het al ronddraaiend door de gaatjes in het vergiet in het water te laten vallen. Kook deze teardrop dumplings in 2 of 3 minuten gaar. Gooi ze daarna in de door jou gekozen saus en kook de t weede batch.

**Kaassaus**

Rasp 150 gram fontina kaas in een hittebestendige kom met een scheutje volle melk. Scheid 1 groot ei en voeg de dooier toe aan de kom. Zet de kom op een pan met heel zacht sudderend water, zorg ervoor dat het water de basis van de kom niet raakt en laat het 4 tot 5 minuten langzaam smelten, tot het zacht is, bijna als een dikke vla. Klop regelmatig, maak los met meer melk, indien nodig, breng dan goed op smaak met zwarte peper en wat nootmuskaat schaafsel. Gooi semolinaknoedels hierin tesamen met een scheutje kookwater (indien nodig).

**Bacon-ui saus**

Rooster 4 ongepelde rode uien in de oven op 240º C gedurende 1 uur, of tot ze aan de buitenkant verbrand en zacht zijn. Snijd 4 plakken gerookt streaky bacon in stukjes van 1cm plaats en doe deze in een grote koude koekenpan. Zet op een middelhoog vuur zodat het vet eruit bakt. Knijp de zoete uien uit hun schillen en hak ze fijn en voeg toe aan de pan wanneer het spek spettert. Rip 2 takjes verse rozemarijn en voeg dit toe. Bak gedurende 5 minuten. Gooi semolinaknoedels hierin tesamen met een scheutje kookwater (indien nodig). Druppel een beetje extra vierge olijfolie eroverheen en top af met wat fijngeraspte Parmezaanse kaas.

**Paddenstoelen knoflook saus**

Schil en snipper 1 ui en 2 teentjes knoflook. Doe deze in een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1 eetlepel olie en 1 klontje ongezouten boter. Bak 5 minuten of tot het zacht is terwijl je regelmatig roert. Scheur 300 gram gemixte paddenstoelen in stukken en doe deze erbij. Bak nog eens 5 minuten en blijf regelmatig roeren. Gooi semolinaknoedels hierin tesamen met een scheutje kookwater (indien nodig). Rasp 40 gram Parmezaanse kaas fijn en gooi of roer over het vuur om de saus te emulgeren. Proef en breng tot in de perfectie op smaak, eindig dan met een beetje extra vierge olijfolie en wat extra geraspte Parmezaanse kaas.