

Zelfgemaakte pasta

Dit recept is lang niet zo moeilijk als je denkt. Het enige wat je nodig hebt is een deegroller en spierballen. Leuk om op een zondagmiddag te doen met kinderen.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	55 minuten

Dit recept is lang niet zo moeilijk als je denkt. Het enige wat je nodig hebt is een deegroller en spierballen. Leuk om op een zondagmiddag te doen met kinderen.

Bereidwijze

1. Scheid de eieren in kommetjes. Voor dit recept gebruiken we alleen het eigeel. Je kunt het eiwit altijd later nog eens gebruiken, gooi het vooral niet weg.
2. Pak een grote kom en doe 475 gram 00 bloem in de kom. Maak vervolgens een kuil in het midden voor de eieren
3. Voeg alle eigelen toe in het midden, samen met een snufje zout, 4 el koud water en de olijfolie.
4. Met een vork prik je alle eigelen lek en breng je langzaam het bloem van buiten naar binnen toe tot het deeg lastig wordt om te roeren.
5. Strooi wat bloem over je handen en begin met kneden. Kneed door tot je een gladde bal kunt vormen, en kneed dan nogmaals voor minimaal 4 minuten. Je bent ongeveer een goed kwartier aan het kneden in totaal.
6. Leg de bal in de kom en bedek met vershoudfolie. Laat 30 minuten rusten.
7. Verdeel het deeg in vier gelijke ballen en pak een deegroller.
8. Bestrooi een glad oppervlak met bloem, en bestrooi ook de deegroller om te voorkomen dat het gaat plakken. Rol elke bal zo gelijkmatig mogelijk dun en plat (ongeveer 2 mm dik). Voeg extra bloem toe wanneer je merkt dat het deeg begint met plakken.
9. Rol het deeg in de lengte losjes op en snijd met een mes plakjes van ongeveer 5 mm.
10. Rol de stukjes meteen hierna uit en leg ze in een kom.
11. Omdat de pasta ontzettend vers is hoeft je deze maar 2 á 3 minuten te koken.

Ingrediënten

- 500 gram Farina Per Pasta (Typo 00)
- 12 grote eieren
- 2 el extra vergine olijfolie
- snufje zout

accessoires

- Deegroller