

Pasta

Ingrediënten:

- 440 gram bloem
- 4 eieren
- 2,5 el olijfolie
- 2,5 tl zout
- Water

Bereidingswijze:

1. Bloem op een berg op de werkbank, kuiltje inmaken
2. Ei, olie en zout in het kuiltje doen
3. Met de hand een deeg van maken
4. Als het deeg te kleverig blijft iets bloem toevoegen
als het te droog is wat water toevoegen
5. Na ± 10 minuten moet een glad, glanzend, elastisch deeg zijn ontstaan
6. Deeg 10 minuten laten rusten
7. In stukken snijden
8. Door de machine rollen op de dikste stand, dubbel vouwen en nog een keer door rollen,
dit twee keer herhalen
9. Stuk voor stuk door de deegmachine rollen tot de dunste stand
10. Pasta laten aandrogen
11. In de gewenste vorm snijden
12. Ruim water met zout en olie aan de kook brengen
13. Deel voor deel de pasta beetgaar koken (*niet te veel tegelijk*)
14. Koud spoelen en mengen met olie (*om kleven te voorkomen*)
15. Opwarmen door te overgieten met kokend water, of in een netzeef in kokend water hangen

Opmaak:

- Maak de sla aan met olijfolie en azijn en een klein beetje kappertjesdressing