

VERS PASTADEEG



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 400 gram gezeefd* meel - 4 biologische eieren - 2 eierdooiers van biologische eieren - 1 el olijfolie

1. Doe het meel in de metalen kom. Verwijder de dop uit het deksel. Start het programma DEEG/GEBAK. Voeg via de opening in het deksel elke 3-4 seconden de eieren en de eierdooiers één voor één toe.
2. Voeg de olie toe. Als het deeg een bal begint te vormen, laat u het programma nog 10 seconden doorgaan. Het deeg moet terugveren als u er met uw vinger op drukt.
3. Leg het deeg op een werkblad en kneed licht gedurende 30 seconden. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten, voordat u het met de pastamachine verwerkt. Heeft u geen pastamachine, rol het deeg dan met een deegroller heel dun uit (het moet bijna transparant zijn) en snijd het in dunne repen.
4. Kook de pasta 3 tot 4 minuten in een grote pan met kokend water met zout. Giet af en serveer met een saus naar keuze.

Cook Expert ■