
ZELF VERSE PASTA MAKEN MET EEN PASTAMAKER



Essential Link



VOORBEREIDING: 30 MINUTEN

KOOKTIJD: 5 MINUTEN

CALORIEËN: 428 KCAL

INGREDIËNTEN

PER PERSOON:

- 1 EI, LIEFST MAAT M OF L
- 100 GRAM BLOEM (LIEFST ITALIAANS 00 MEEL, MAAR ANDERS GEWONE BLOEM)
- EVENTUEEL EEN BEETJE OLIJFOLIE OF WATER



1. Doe het ei en de bloem in een grote kom.



2. Klop het ei en de bloem los met een vork.



3. Maak met je handen een bal. Voeg eventueel een drupje olijfolie toe als niet alle bloem aan het ei blijft kleven.



4. Verdeel de deegbal in kleinere stukjes en rol ze uit met de deegroller. Haal de kleine deeglapjes vervolgens door de pastamachine om ze nog iets dunner te maken. Ik vind het zelf lekker als ze de dikte hebben van stand 5 of 6.



5. Haal de dunne lappen deeg vervolgens door de snijders.



6. Vang de pasta op en laat na het snijden een kwartiertje rusten op een schone theedoek. Kook de pasta vervolgens in ruim water met zout in ongeveer vijf minuten beetgaar.

**BUON
APPETITO!**



Essential Link