

Tuisgemaakte Pasta

Moenie bang wees om jou eie pasta by die huis te maak nie! Dis makliker as wat jy dink.

Bedien:
4

Porsiegrootte:
120g

Voorbereidengstyd:
20min

Rustyd:
30min

Bestandele

100 g OO-meel of koekmeel

1 eiergeel

1 eier

5 ml olyfolie

½ teelepel sout

Ekstra meel vir knie en uitrol

Metode

Stap 1

Sif 80 g van die meel en die sout op jou werkoppervlak.

Stap 2

Maak 'n holte in die middel en voeg die eier, eiergeel en olyfolie by.

Stap 3

Meng stadig van die middel af na buite toe tot dit 'n deeg vorm. Knie die deeg vir 10 minute tot glad en elasties.

Stap 4

Laat dit vir 30 minute onder 'n omgekeerde bak rus.

Stap 5

Rol die deeg met 'n pastamasjien of deegroller uit tot dit amper deurskynend is.

Sny in repies (of gebruik die repies-aanhegstuk).

Stap 6

Hang dit op vir n paar minute sodat dit effens droog raak voor jy dit gaarmaak.

Bron: *Silwood*

