



De Kookjuf

Pastadeeg

Ingrediënten voor 5 personen

400 gram pastabloem

4 eieren

4 eetlepels olijfolie

Bereiding

1. Bereid het deeg. Zeef de bloem in een kom, klop de eieren los. Voeg de olijfolie en de eieren scheutje voor scheutje toe. Blijf roeren tot er een grof deeg ontstaat. Stort het op een met bloem bestoven werkblad en kneed het in ongeveer 6-8 minuten mooi glad en soepel. Verpak het in plastic folie en laat het 30 minuten rusten.
2. Verdeel het deeg in 4 stukken. Druk het iets plat en maak er lange vellen van met de pastamachine. Leg de vellen op een met bloem bestrooid aanrecht. Rol zo vier lange repen. Snijd er tagliatelle van of maak linguini of spaghetti van met behulp van een opzetstuk van de pastamachine. Rol losjes op en laat drogen tot gebruik
Of maak ravioli (zie recept ravioli)
3. Zet een grote pan water op en strooi er zout in
4. Kook de pasta ongeveer 2-4 minuten tot ze boven komen drijven. Proef of ze al dente zijn en gaar genoeg. Giet af.