



# De Kookjuf

## Pasta koken (voor 2 personen)

Ingrediënten	Materialen
200 gr pasta 2 ½ liter water 1 theelepel zout	weegschaal maatbeker maatlepels kookpan 3 liter houten lepel vergiet

### Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg alle ingrediënten af.

### Bereiding

1. Doe 2 ½ liter water in de kookpan, voeg een theelepel zout toe en breng het water aan de kook
2. Als het water volop kookt, doe je pasta erbij. Roer regelmatig door, zeker in het begin om plakken te voorkomen. Zet de timer op 1 minuut minder dan de geadviseerde kooktijd op de verpakking van de pasta. Zet alvast een vergiet in de spoelbak en zet een bord klaar. (of twee in het geval dat je een gast hebt, anders bewaar je lekker de helft voor een andere keer). Als de pieper gaat, vis je een pastastukje uit de pan en proeft of deze gaar genoeg is. Je mag geen harde stukjes meer proeven, maar het mag ook niet te zacht worden.
3. Houd een paar lepels kookvocht apart om eventueel de saus aan te lengen.
4. Giet de pasta (van je af) in het vergiet en laat uitlekken.
5. Als je nog heel even moet wachten op de saus (eigenlijk is dat een doodzonde) roer dan een beetje olijfolie door de pasta. Dan plakt ie in ieder geval niet aan elkaar.
6. Serveer met een saus naar keuze.