



Vers pastadeeg

Zijdezacht Italiaans eierdeeg voor tagliatelle, ravioli of lasagne. Met vier ingrediënten maak je iets bijzonders.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

3

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

300 gr bloem type 00

3 eieren

1 el olijfolie

1 snuifje zout

Bereidingswijze

1. Maak een bergje van de bloem op je werkblad en druk er een kuiltje in.
2. Breek de eieren in het kuiltje, voeg de olijfolie en het zout toe.

3. Klop de eieren los met een vork en werk geleidelijk de bloem van de randen erdoor tot een ruwe deegbal.
4. Kneed het deeg krachtig 8 à 10 minuten met de muis van je hand tot het glad, soepel en elastisch is.
5. Wikkel in plasticfolie en laat minstens 30 minuten rusten op kamertemperatuur voor je het dun uitrolt of door de pastamachine haalt.

Tip

De vuistregel is 100 gram bloem en 1 ei per persoon. Zo reken je makkelijk om.

Lekker met

Verse tomatensaus, ragù of gewoon boter en salie

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)