



Pasta Pesto

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 200 gram volkoren bloem
- 200 gram semolina
- 50 gram basilicumplantjes
- 25 gram peterselie
- 2 knoflookteentjes
- 1 à 1½ dl olijfolie
- 25 gram pijnboompitten
- 25 gram Parmezaanse kaas
- peper en zout
- 200 gram snoeptomaatjes

Materiaal: 2 beslagkommen, pastamachine of deegroller, staafmixer, rasp

Meng de bloem en semolina in een beslagkom. Maak een kuiltje in het midden en breek hier de eieren in. Roer de eieren door de bloem met een vork. Als het enigszins gemengd is, ga je verder met de hand kneden. Kneed door tot een soepel zacht deeg. Het deeg is klaar als het elastisch aanvoelt. Pak het deeg in met vershoudfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

Nu gaan we eerst de pesto maken:

Pluk de blaadjes van de kruidenplantjes/takjes en doe ze in een beslagkom. Pel de knoflook en snij in kleine blokjes. Doe de knoflook, pijnboompitten en Parmezaanse kaas bij de kruiden in de kom. Pureer alles met de staafmixer en voeg beetje bij beetje de olijfolie toe totdat de juiste dikte ontstaat. Breng de pesto op smaak met zout en peper.





Dan ga je verder met de pasta:

Rol het deeg iets uit tot een lapje. Zet de pastamachine op de breedste stand. 'Duw' het deeglapje tussen de rollers en draai het er voorzichtig doorheen. Vouw de deeglap dubbel en draai weer door de machine. Herhaal dit 5 keer. Zet de pastamachine op zijn volgende stand en haal de deeglap nu 4 keer door de machine, tussendoor weer even dubbelvouwen. Weer een stand verder, nu het deeg drie keer door de machine halen, weer stapje verder en twee keer door de machine en dan nog een stand verder en een laatste keer door de machine.

Snij de deeglap in repen van 4 cm en snij er dan vierkantjes van. Vouw van de vierkantjes strikjes.

Kook de pasta afhankelijk van de dikte in 5 minuten gaar in ruim water met zout. Meng de gare pasta met de pesto en gehalveerde snoeptomaatjes.

