



Thermomix pastadeeg

Ingrediënten

- 200 gr bloem + wat extra om te bestuiven
- 2 eieren
- 1 eetlepel olijfolie

Instructies

- Doe de bloem, eieren en olijfolie in de mengbeker en kneed 2min/deegfunctie
- Na de 2 minuten zal je een kruimelige deeg hebben, haal het deeg eruit en maak er een bal van.
- Wikkel deze bal in huishoudfolie en laat rusten voor ongeveer 15 minuten.
- Bestrooi je aanrecht met bloem of wat olijfolie. Rol het deeg uit tot het 2-3 mm dik is. Heb je pastamachine dan kan je hiermee ook je deeg dun maken en tot de vorm die je wenst. Gebruik anders een deegroller.
- Snij in reepjes van 1 cm breedte en rol deze eventueel nog in ronde pasta.
- Kook erna de pasta in een pot water met een theelepel zout erin. De pasta moet ongeveer 3 tot 4 minuten koken