



SECOND OFFICE
EXPERTS IN THUISWERKEN

Boerenkool pasta zonder machine



Ingrediënten

- 1/2 kop Fijngesneden boerenkool
- 1/2 el. Olijfolie
- 1 kop Bloem
- Snufje zout

Instructies

Stoom de boerenkool kort op laag vuur
Voeg de boerenkool, olie en een half kopje water toe aan een blender en mix tot er geen stukjes meer in zitten. Als je blender hier moeite mee heeft, voeg dan wat extra water toe (niet meer dan 1 kop water extra).

Meng de bloem met zout en doe het in een kom, maar een kuiltje in het midden en doe daarin het boerenkool mengsel (1/2 kopje).
Mix het mengsel met een vork tot het kneedbaar is, kneed het 2-3 minuten goed, en maak er een bal van. Voeg meer boerenkoolmengsel of bloem toe als het deeg te droog of te nat is.



**MET DANK AAN ELLEN LANDMAN VAN INSIDE-SPROUT
VOOR MEER RECEPTEN KIJK OP WWW.INSIDE-SPROUT.COM**



SECOND OFFICE
EXPERTS IN THUISWERKEN

Boerenkool pasta zonder machine



Instructies

Verdeel de bal in twee kleinere stukken en leg een even aan de kant onder een handdoek zodat hij niet uitdroogt.

Strooi wat bloem op een werkblad en rol het deeg uit met een deegroller, strooi als het nodig is wat extra bloem op het deeg.

Probeer het deeg zo dun mogelijk uit te rollen, het zal nog wat groeien tijdens het koken.

Strooi een beetje bloem over het deeg, vouw het over elkaar en snijd in kleine reepjes.

Vouw de pasta weer uit en rol ze in wat bloem. Herhaal dit voor de rest van het deeg. Kook de pasta in kokend water ongeveer 3-4 minuten (ligt aan de dikte), en serveer met je favoriete saus.

Ik heb de pasta gemengd met wat boter, knoflook, erwten en rode peper vlokken.





SECOND OFFICE
EXPERTS IN THUISWERKEN

Boerenkool pasta zonder machine



VOOR MEER RECEPTEN KIJK OP WWW.INSIDE-SPROUT.COM