

MAKLIKE TUISGEMAAKTE PASTA



MAKLIKE TUISGEMAAKTE PASTA

Vir elke 100 g meel gebruik een eier.

Meng goed en knie die deeg vir paar minute en laat rus toegemaak vir ten minste 30 minute in plastiek sakkie sodat dit nie uitdroog.

Rol baie dun uit met koekroller of pasta masjien en sny in vorm van keuse.

Gooi in vinnig kokende water.

Vars pasta kook ongeveer 2-3 minute afhangend van hoe dun dit uitgerol is.

Bedien met sous van keuse.

Foto en reseps: Elsabie Templeton.