

Ingrediënten

- 200 gram bloem
- 2 ei
- 6 eetlepels olie
- 1 kipfilet
- Restje groenten zoals, broccoli, bloemkool, ui, tomaat, etc.
- Evt. garnering witlof, citroenpart, etc.
- Slagroom of Haverroom
- Specerijen naar keuze, groentebouillon
- Kruiden naar keuze: bijv. dille

Benodigdheden:

- Kookpan met deksel
- Bakpan
- Snijplank
- Mes
- Afdruimbakjes
- Warmtebron
- Bolzeef
- Diep Bord
- Eetlepel
- Deegroller of fles
- Spatel

PIERRE
WIND

Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 30 minuten



Snelle Zelfgemaakte Pasta met Restjes



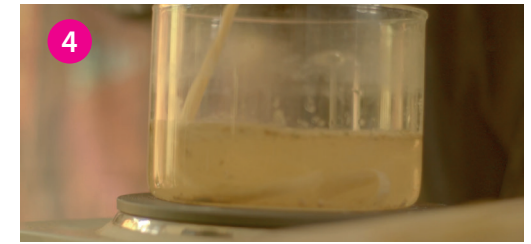
Doe voor twee personen ongeveer een soepkop bloem en twee eieren in een kom. Voeg er een scheut zonnebloem -of olijfolie aan toe (ongeveer 6 eetlepels). Met de handen roeren en kneden. Wanneer te nat, dan bloem erbij, wanneer te droog dan olie of scheutje water erbij. Totdat je een egale niet plakken deegbal hebt. Vervolgens in plastic zakje, plastic of vochtige doek verpakken. Koelen totdat je het gaat koken. Maar eerst het garnituur voorbereiden.



Kijk in je koeling of voorraadkast voor restjes. Zoals bijvoorbeeld een tomaat, ui, broccoli, bloemkool, etc. Snijdt ze in kleine stukken. Wanneer je verse kruiden hebt, bijvoorbeeld dille, hak deze dan.



Haal het pastadeeg uit de koeling. Rol het deeg met een deegroller of fles een dunne plak. Wanneer nodig kun je de werkbank met bloem bestrooien. Wanneer de plak dun is kun je smalle dunne repen snijden. Zelf gebruik ik meestal de achterkant van het snijgedeelte van het mes.



Doe in een pan specerijen naar keuze. Bijvoorbeeld groentebouillonpoeder, gedroogde kruidenmix en peper. Doe koud water in de pan. Vervolgens voeg dan de reepje pasta toe. Past moet vingerkoot onder vocht staan! Deksel erop. Zachtjes roeren. Aan de kook brengen. Halverwege nog een keer effe zachtjes roeren. Wanneer de pasta goed kookt, dan van het vuur. Zachtjes roeren. Deksel er weer direct op en dan minimaal 12 minuten laten staan.



Intussen de kip in stukjes snijden. Zet dan een bakpan op vuur. Scheutje olie erin. Heet laten worden. Voeg de kipstukjes, verse gehakte kruiden en gesneden restgroenten toe. Voeg half ongezoete slagroom of haverroom en kookvocht van de pasta toe. Totdat de groenten met kip net onder staan. Op smaak brengen en met deksel erop aan de kook brengen. Wanneer de kip gaar is, zijn de groenten meestal ook gaar.



Check de pasta of deze al beetbaar is. Haal deze uit de pan en doe het in een diepbord. Doe daar de gare kip met groenten op. Voeg ook de saus toe. Je kunt je gerecht eventueel garneren met paar blaadjes witlof, partje citroen en kruidentopje.

Pierre Wind

SNELLE ZELFGEMAAKTE PASTA MET RESTJES

Verhaal achter het gerecht

Pasta maken. In een half uur zonder precies recept, maar op gevoel. En, zonder machine. Dat is waarlijk kikkûh. Ook wanneer je alleen bent. Zelf gemaakte pasta is Lekkâh, maar geeft ook voldoening.

Wanneer ik voor mezelf moet koken is dit het echt een favoriet. Snel en vers! En, je hoeft in veel gevallen niet eens extra boodschappen voor dit gerecht te doen. Een top gerecht om je restjes op te maken! Duurzaam dus.