

Recept

Pappardelle met aspergepesto, gekonfijte tomaten en basilicum burrata.

Recept voor 4 personen

PERONI

Benodigheden:

- Pan om pasta te koken
- Anti-aanbakpan
- Vergiet
- Blender
- Bakpapier
- Oven en braadslee
- Doorzichtig vershoudfolie
- Theedoek
- Deegroller (liefst 40 cm)

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 400 gram bloem “type 00”
- 350 gram groene asperges
- 250 gram kerstomaten
- 30 gram pecorino
- 300 gram burrata
- 1 teen knoflook
- oregano
- tijm
- 8 verse basilicumblaadjes
- poedersuiker
- extra vergine olijfolie
- zout
- zwarte peper
- 3 x 3-pack Peroni

Luister naar onze **Italian dinner playlist** op Spotify.



Bereiding:

1. Warm de oven voor op 100 graden.
2. Snijd de tomaten door de helft en leg ze op bakpapier op de bakplaat, bestrooi ze met een beetje tijm, oregano en poedersuiker. Bak 1,5 uur in de oven.
3. Strooi de bloem op het werkblad. Maak met je vingers of een lepel een kuil in het midden van de berg (als een soort vulkaan). Als je het deeg met meerdere personen maakt, verdeel dan deeg en eieren evenredig. In de video gebruiken Bas en Floor beiden 200 gr bloem en twee eieren.
4. Breek de eieren in het midden van de berg en klop ze los met een vork.
5. Meng met je vingertoppen vanuit het midden de vloeibare ingrediënten met de vaste.
6. Kneed het deeg. Duw het deeg met de muis van je hand op het werkblad en draai het telkens een slag.
7. Na circa 10 tot 15 minuten kneden is het deeg soepel en elastisch en niet meer plakkerig. Het veert terug als je het indrukt. Voeg extra bloem toe op de plank om plakken van het deeg te voorkomen.
8. Maak een mooie, gladde bal van het deeg. Pak het deeg losjes in plasticfolie. Laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
9. Rol het deeg met een deegroller tot ongeveer 2,5 mm dikte, waarbij je extra bloem toevoegt om plakken tegen te gaan. Om het rollen makkelijker te maken kan je het deeg ook opdelen.

Recept

Pappardelle met aspergepesto, gekonfijte tomaten en basilicum burrata.

Recept voor 4 personen

PERONI

Benodigheden:

- Pan om pasta te koken
- Anti-aanbakpan
- Vergiet
- Blender
- Bakpapier
- Oven en braadslee
- Doorzichtig vershoudfolie
- Theedoek
- Deegroller (liefst 40 cm)

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 400 gram bloem “type 00”
- 350 gram groene asperges
- 250 gram kerstomaten
- 30 gram pecorino
- 300 gram burrata
- 1 teen knoflook
- oregano
- tijm
- 8 verse basilicumblaadjes
- poedersuiker
- extra vergine olijfolie
- zout
- zwarte peper
- 3 x 3-pack Peroni

Luister naar onze **Italian dinner playlist** op Spotify.



Bereiding:

10. Rol het deeg op en snijd ‘Pappardelle’ ter grootte van 1 vinger. Laat de pasta rusten op een theedoek overdekt met vershoudfolie.
11. Maak de pesto. Snijd de kopjes van de asperges en leg apart. Snijd de rest van de asperges in stukjes van 2 cm.
12. Zet water voor de pasta op het vuur en voeg de asperges toe (niet de kopjes). Kook ze ongeveer 5 minuten. Gooi het water niet weg, want daar ga je straks de pasta in koken.
13. Haal de asperges uit de pan en meng met pecorino, olie (ongeveer 2 vingers), knoflook, zout en zwarte peper in de blender tot een pesto. Als de pesto te droog is, voeg dan nog wat olie toe.
14. Bak de aspergekopjes 5 minuten met zout, peper en olie tot ze beginnen te kleuren.
15. Meng de burrata met zout, peper en basilicumblaadjes in de blender.
16. Voeg zout toe aan het aspergewater en kook de pasta in 2 minuten al dente.
17. Haal de tomaatjes uit de oven. Maak de borden op. Doe een klein beetje pesto onderin de borden. Leg pasta erop, met weer een beetje pesto en burrata. Maak af met de gekonfijte tomaatjes uit de oven en versier met de aspergekopjes.

Serve with style!
Proost met een Peroni!