



Pasta van boerenkool met hazelnoten

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  300 g boerenkool
-  2 eieren
-  125 ml olijfolie
-  30 g basilicum
-  350 g pastabloem, fijngemalen semola di grano duro
-  100 g hazelnoten, + extra om te bestrooien

MATERIAAL: blender, pastamachine

ZO MAAK JE HET

Voorbereiden, kan 1 dag van tevoren.

1. Blancheer de boerenkool een paar minuten in ruim kokend water met 1 tl zout.
2. Giet af en spoel koud.
3. Knijp het water eruit en doe de helft in een blender. Doe de eieren erbij, 2 el van de olie en de helft van de basilicum.
4. Maal tot een fijne puree en doe over in een kom.
5. Meng er de bloem en 5 g zout door.
6. Kneed tot een samenhangend deeg.
7. Als het deeg te nat is, voeg dan wat extra bloem toe.
8. Als het te droog is, een beetje water.
9. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.
10. Houd wat blaadjes basilicum apart.
11. Draai van de rest van de boerenkool in de kleine kom van de keukenmachine een pesto met de rest van de olie, rest van de basilicum en de hazelnoten.
12. Breng op smaak met peper.
13. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Bereiden

14. Begin 10 minuten van tevoren.
15. Haal het deeg door de pastamachine op de ruimste stand tot het elastisch is ($\pm$ 3-4 keer).
16. Verdeel het in stukken en vorm er dunne plakken van door de stand van de pastamachine steeds een stukje te verkleinen.
17. Gebruik een beetje bloem om het deeg niet te laten plakken op het aanrecht.
18. Draai de plakken uiteindelijk door de deegsnijder om er tagliatelle of spaghetti van te maken of snijd met een mes.
19. Kook de pasta in 2-3 minuten gaar in ruim water met 1 tl zout.
20. Giet af en serveer de boerenkoolpasta met de pesto.
21. Garneer met de achtergehouden basilicumblaadjes en grof gehakte hazelnoten.



BRON: deliciousmagazine.nl