

Ingrediënten

- 500 gr. harde tarwe bloem (00)
- 5 eieren
- ¼ glas water
- Tomatencoulis
- 5 blaadjes salie
- Duxelles (zoals beschreven bovenaan)
- Gedroogde kerstomaatjes
- Blauwe geaderde kaas, type roquefort
- Schoongemaakte sardientjes uit blik

Bereiding

Zeef de bloem, kneed er de eieren één voor één onder en meng voorzichtig met water tot je een mooi elastisch deeg bekomt. Houd 1/3 apart en meng deze met een stevige tomatencoulis. Laat een half uurtje rusten en vervolgens uitrollen met de pastamachine tot de gewenste dikte.

Steek rondjes uit het rode deeg en lepel er een beetje duxelles op, gemengd met de fijngesneden gedroogde kerstomaatjes. Plooi dicht zodat je een halve maanvorm bekomt en druk de randen stevig aan. Best rondom inkepingen maken met de achterkant van een mes.

Snij vierkantjes van ongeveer 6 op 6 cm. uit het deeg, leg er een brokje kaas op en plooi dicht in driehoekvorm. Randen stevig aandrukken. De pasta even opkoken in water met enkele blaadjes salie en warm opdienen.

Snij vierkantjes van 4 op 4 cm. Leg er een stukje sardien op en weer een plakje deeg. Randen stevig aandrukken en inkepingen maken rondom met de achterkant van een mes. Laat de pasta een paar uur drogen en vervolgens even koken in gezouten water waar enkele blaadjes salie aan toegevoegd zijn. Warm opdienen.



PASTA TAPAS

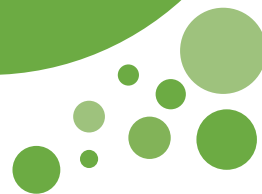


NIEUW in het SOTO gamma: Empanadas "Tex-Mex"

Een pittige, heerlijke driehoek met
bruine bonen, veel groenten en olijven.
Zonder eieren en zonder gist.



Soto, altijd lekker vegetarisch!



www.biofresh.be
info@biofresh.be

