



PASTA MET EIEREN

Basisrecept

HOE MAAK JE ZELF LEKKERE VERSE PASTA? EIGENLIJK BESTAAN ER TIENTALLEN MANIEREN.
 MET WATER OF EIEREN, MET HARDE OF ZACHTE BLOEM. DIT RECEPT VORMT EEN GOED
 UITGANGSPUNT: EÉN EI PER HONDERD GRAM BLOEM EN ALS BLOEMSOORT SEMOLA RIMACINATA,
 EXTRA FIJNGEMALEN BLOEM VAN HARDE TARWE. KNEDEN MAAR!

INGREDIENTEN 2 PERSONEN

200 g rimacinatabloem • 2 eieren • scheutje olijfolie



BEREIDING

Strooi de bloem uit over je werkblad en maak een vulkaantje.
 Stort het ei in de krater.
 Roer het ei met een vork door de bloem. Meerdere eieren voeg je geleidelijk toe.
 Blijf de hele tijd mengen.
 Voeg een scheutje olijfolie toe voor de smaak en een betere mengbaarheid.
 Meng tot je een egaal deeg krijgt.
 Kneed het deeg tot een bal. Doe dit zorgvuldig. Hoe beter je kneedt, hoe beter je
 de deegbal kunt uitrollen tot pastavellen.
 Strooi wat bloem over het deeg (tegen het kleven) en dek af met een vochtige
 handdoek.
 Laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur voor je aan de tagliatelle, ravioli
 of spaghetti begint.





TAGLIATELLE

Basisrecept

OM PASTA TE MAKEN, MOET JE DE DEEGBOLLETJES EERST UITROLLEN TOT SFOGLIE OF DUNNE PASTAVELLEN. MAAK JE LASAGNE, DAN HOUDT DE PROCEDURE HIER AL OP.

IN DIE ZIN IS DE LASAGNE DE MOEDER VAN VELE DEEGWAREN.

TAGLIATELLE KOMT VAN TAGLIARE, VERSNIJDEN.

INGREDIENTEN
..... 2
PERSONEN

200 g rimacinatabloem • 2 eieren



BEREIDING

Verdeel de deegbal in kleinere balletjes, rol ze uit met de deegroller en haal de vellen door de pastamachine. Maak de vellen niet te dun.

Je moet de pasta nog al dente kunnen koken.

Rol het deegvel op.

Snijd het opgerolde vel in schijfjes met een scherp keukenmes.

Rol de schijfjes af, zodat je deeglinten of tagliatelle verkrijgt.

Leg de uitgestrekte linten naast elkaar en strooi er bloem over tegen het kleven.

Wikkel de linten op in nestjes.



ELKE DAG SPEEL IK EEN CHAMPIONS LEAGUE FINALE OMDAT IK NIET KAN VERDRAGEN DAT EEN KLANT ONTEVREDEN IS.

L'arte della cucina: de kunst van, maar vooral de liefde voor het koken zit in mijn handen, mijn hart en mijn Siciliaanse genen. Ik leerde de kneepjes van het vak van mijn vader Vincenzo, die op huwelijksreis kwam naar België en niet meer terugkeerde naar Sicilië. Exact 35 jaar geleden opende hij het restaurant La Botte in Genk.

Ik sliep toen nog in mijn wiegje op de diepvriezer in papa's keuken. Op mijn negende maakte ik mijn eerste pizza's en niet veel later was ik elk weekend in de keuken terug te vinden.

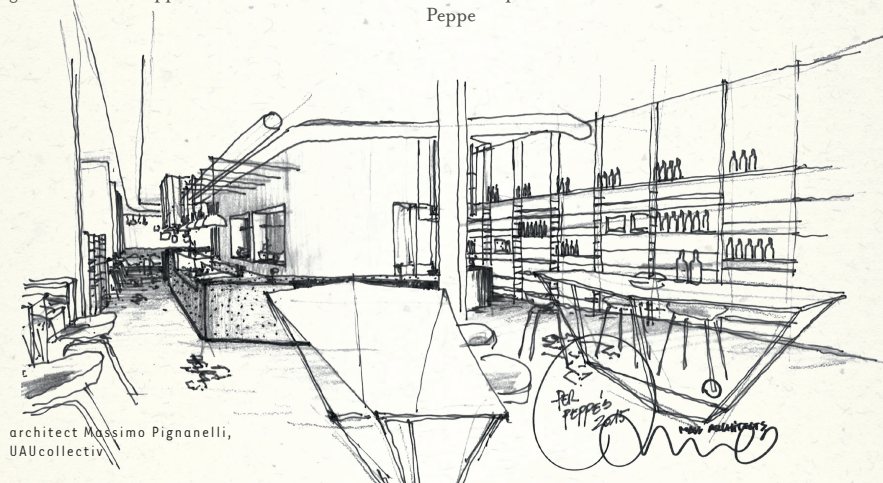
Mijn broer en sommelier Gaspare, mijn vader en ik waren dan ook supertrots toen ons restaurant in 2008 door GaultMillau werd uitgeroepen tot 'het beste Italiaanse restaurant'.

Minstens even trots was ik toen Gert Verhulst en Peter Goossens 5 jaar geleden njam!-tv oprichtten en me vroegen mee te werken. Dankzij hen heb ik de geweldige ervaring gehad tv-programma's te maken zoals Peppe's pasta, Peppe's pizza, Peppe's Sicilië, Peppe's Toscane,... Dankzij njam! heb ik ook nog 's de kans gehad om samen te werken met mijn grote idool, in Peppe e Carluccio.

Daarom nog even een oprechte dankuwel aan Gert, Hans, alle mensen van Studio 100 en njam! en uiteraard de njam!-chefs. De afgelopen 5 jaar hebben me vooral veel oprechte vrienden opgeleverd en daar ben ik heel dankbaar voor.

Ook een grote dankuwel aan de trouwe njam!-kijkers; voor hun mails, suggesties, recepten en complimenten. Weet dat ik dit alles erg apprecieer en dat ik al jullie keukenvragen steeds met veel plezier beantwoord! Maar de grootste 'grazie' gaat naar mijn gezin en mijn familie, die steeds voor me klaarstaan en me de ruimte geven te doen wat ik graag doe. Zonder hen was dit alles niet mogelijk geweest en had ik ondertussen niet ook nog 's de catering service Peppe & Amici kunnen opstarten (www.peppe-amici.be). En dankzij hen is nu ook mijn grote droom in vervulling gegaan: Peppe's. Onze nieuwe zaak tegenover restaurant La Botte waar iedereen terecht kan voor het beste uit de Italiaanse keuken en de authentieke Italiaanse ingrediënten! Wat u met deze topproducten allemaal kan klaarmaken vindt u in dit kookboek, het beste van Peppe.

Veel kookplezier!
Peppe



architect Massimo Pignanelli,
UAUcollectiv