

Kikkererwtenpasta of -spätzle

Ingrediënten 2 pers.

- 100 gram kikkererwtenmeel
- 1 ei
- zout
- water

Bereidingswijze

- Zeef het kikkererwtenmeel in een mengkom.
- Voeg het ei toe en wat zout toe.
- Meng de ingrediënten, totdat een homogene substantie ontstaat die het midden houdt tussen beslag en deeg. Het beslag/deeg moet nog zéér traag uitvloeien in de kom. Als het beslag te dik uitpakt, kun je een klein beetje water bijvoegen. Als het te dun is, voeg dan nog wat meel toe.
- Laat het deegbeslag een uur of twee rusten.
- Breng gezouten water aan de kook en laat zachtjes borrelen. Doe het deegbeslag in de spuitzak met de smalste spuitmond of in porties in de spätzlezeef en laat het deegbeslag rustig in het kokende water druipen. Het deegbeslag zinkt naar de bodem.
- Zodra het boven komt drijven nog een minuutje door laten koken en dan is het gaar.
- De gare pasta uit het water scheppen en met koud water afspoelen voor later gebruik of meteen serveren met een saus of bijgerecht naar keuze.

Hulpmiddelen

- Mengkom
- Spuitzak met kleine spuitmond of een spätzlezeef
- Pollepel
- Kookpan

Tips

Als je de pasta wilt bakken: zorg dan dat die goed koud is, dat voorkomt aanbakken. Dat geldt trouwens voor alle pasta's.