Mmmmh!

Harissa-roze pappardelle met zwarte olijven

Ingrediënten

- 500 g vers deeg (300 g 00 bloem + 300 g griesmeel van harde tarwe + 6 eieren)
- 4 eetlepels zwarte fruitige olijfolie (Castelas)
- 2 grote uien, in dunne plakjes gesneden (220 g)
- 6 eetlepels rozenharsis
- 800 g kerstomaatjes, gehalveerd
- 110 g Kalamata olijven, ontpit en gehalveerd
- 40 g baby kappertjes
- 30 g grof gehakte peterselie
- 240 g Griekse yoghurt
- zout

Mensen: 10

Kooktijd 20 min.

Bereidingstijd 20 min.

Specifieke uitrusting

Pasta pan
Pasta uitboor
Pastamaker

Instructions

Papardelle

- Meng en kneed alle ingrediënten in een keukenmachine.

- Rol de lasagnevellen uit (positie 6).

- Snijd de pappardelle met een mes.

Topping

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

- Doe de olijfolie in een grote koekenpan met deksel en zet op middelhoog vuur.

- Zodra de olie heet is, voeg je de ui toe en bak je deze 8 minuten, onder af en toe roeren, tot hij zacht en gekarameliseerd is.

- Voeg de roze harissa, tomaten, olijven, kappertjes en ½ theelepel zout toe. Blijf 3-4 minuten bakken, onder regelmatig roeren, tot de tomaten beginnen te breken.

- Voeg 200 ml water toe en roer. Zodra het kookt, zet je het vuur laag, dek je de pan af en laat je het 10 minuten sudderen.

- Verwijder dan het deksel en laat nog 4-5 minuten koken, tot de saus is ingedikt. Roer er 10 g peterselie door en zet apart.

Afwerken en serveren

- Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Voeg de pappardelle toe en kook volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Giet de pasta af.

- Doe de pappardelle terug in de pan met de harissa saus en 1/8 theelepel zout. Meng goed en verdeel over vier soepborden. Serveer warm, met een toefje yoghurt en een laatste snufje peterselie.