

KAMUT® KHORASAN PASTA

KAMUT® khorasan bloem is uiterst zacht, steeds gemakkelijker te vinden in biowinkels en het kan perfect verwerkt worden in alle soorten recepten. De khorasan tarwe van het merk KAMUT® is een oude verwant van durum tarwe. Dat verklaart waarom Italië de KAMUT® khorasan markt domineert met zijn pasta op basis van KAMUT® khorasan. Pasta maken met deze tarwesoort is echt kinderspel. En u kunt bovendien uw gebruikelijke pastarecept gebruiken. Het deeg kan goed geknead worden, is zacht en mals en heeft meer structuur dan andere bloem. Het is een goudgeel, zacht en tegelijk stevig deeg dat uitstekend smaakt. Hierbij een recept voor de pasta.



...Voor ongeveer 500g pasta

U kunt het pastadeeg uitrollen met de deegroller of met de pastamachine. Dat is een uiterst praktisch toestel en kinderen zijn er dol op om te draaien aan de hendel.

- 250 gram KAMUT® khorasan bloem
- 3 eieren

1. Doe de bloem en de eieren in de kom van de keukenrobot. Laat ongeveer 1 minuut draaien tot de pasta een bol vormt. Keer het deeg om op een met bloem bestrooid werkvlak en kneed gedurende 1 à 2 minuten, tot het deeg goed soepel is. In functie van de vochtigheidsgraad van de pasta moet u misschien wat extra bloem toevoegen om een gladde, elastische en vaste textuur te bekomen. Verpak het deeg in een omsluitende plastic film en laat rusten bij kamertemperatuur gedurende minstens een half uur om het deeg te hydrateren. Als u niet van plan bent om dadelijk pasta te maken, leg het deeg dan in de koelkast gedurende maximaal 1 dag.

2. Verdeel het deeg in vier gelijke porties. Neem de eerste portie, rol het deeg uit en stop het in de pastamachine. Doe hetzelfde voor de rest van het deeg. Laat rusten op een met bloem bestrooid werkvlak terwijl u de rest verwerkt en stel de machine geleidelijk af zodat de pasta steeds dunner wordt als hij door de machine gaat. (in functie van de machine, moet u dit 5 tot 7 keer doen).

3. Nu kunt u de gewenste vorm aan de pasta geven. Voor pappardelle gebruikt u een geribbelde pastasnijder en versnijdt u iedere portie in pasta van ongeveer 30 cm lang en 3 cm breed. Voor fettucini, voert u de paste door de pastamachine. Voor lasagne behoudt u de lange pastalappen of snijdt ze in twee. De pasta kan onmiddellijk gekookt worden of gedroogd worden tot 's anderendaags.

KAMUT® KHORASAN PASTA MET GROTE GARNALEN EN GEKONFIJTE TOMAAT



Ingrediënten

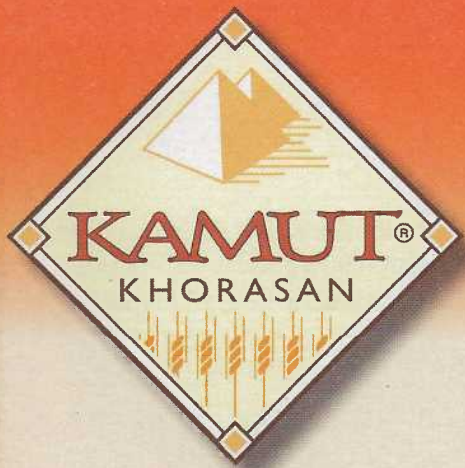
- 250 g volkoren KAMUT® khorasan spaghetti
- 300 g grote garnalen
- 200 g gekonfijte tomaten
- 100 g verse basilicum
- 3 à 4 soeplepels zachte olijfolie
- Zwarte peper van de molen
- Fijn zeezout

Kook de pasta in 4 liter licht gezouten water gedurende een 12-tal minuten.

Snij de gekonfijte tomaten in reepjes.

Snij met een scherp mes de basilicumblaadjes in zo dun mogelijke reepjes.

Pel de staarten van de garnalen en bak kort in een hete pan met een weinig olijfolie. Bestroef pas met peper en zout als de garnalen gegaard zijn, schik ze vervolgens op een schaal. Giet de pasta af en spoel kort, meng de pasta met de reepjes tomaat en basilicum, overgiet met olijfolie en zet nog even kort op een hoogvuur, smaak af met peper en zout. Schik op een bord.



KAMUT®

Khurasan tarwe

Een voorouder van moderne
durum tarwe



Gewaardeerd om zijn smaak,
verteerbaarheid en zijn grote
veelzijdigheid

SMAAK
natuurlijk
zoet en
nootachtig



BEVAT MEER
eiwitten,
vetstoffen,
aminozuren,
vitaminen en
mineralen



**EXCLUSIEF
BIOLOGISCH
NIET GMO**



RIJK AAN
selenium, zink
en magnesium

Licht
verteerbaar
(andere gluten)

www.kamut.com

