



Het complete **Libelle** pastaboek

Inspirerende Italiaanse gerechten voor elke dag



LANNOO

Het complete
Libelle **pastaboek**
Inspirerende Italiaanse gerechten voor elke dag

 LANNOO



“Pasta. Ik ken niemand die het niet lust. Niemand die het niet kan maken. En niemand die niet meteen kan zeggen welke zijn of haar lievelingssaus is. De lekkerste bolognese of de Vlaamse kaas-en-hesp-variant staan op het kindermenu van de meeste bistro's. Elke Libelle-redacteur heeft zijn tien-minuten-recept voor als het snel-snel moet. En zo heeft ook bijna iedereen een toevallig-ontstaan-bereiding die in de smaak viel en daarna een *traditional* werd.

In dit boek serveert 'Lekker Eten'-redacteur Ilse u pasta voor een doordeweekse maaltijd. Want zij weet als geen ander wat gevarieerd dagelijks koken is. Maar ook wie met iets verfijnds wil uitpakken op een feestje of graag pronkt met een versgemaakte ravioli, vindt in dit boek een schat aan inspiratie. En uiteraard krijgt u veel tips over hoe u dit het best aanpakt.

Bovendien is dit kookboek handig ingedeeld. U kiest voor pasta met vlees, gevogelte of vis of voor vegetarische pasta en daarna uit de categorieën koude pasta's, warme pasta's, pastagratin's of feestelijke pasta's. Maar ook de basisrecepten worden niet vergeten!

Voorals u zoals Ilse een gezin met kinderen hebt, zal dit boek niet veel kans krijgen om ooit weer in de kast terecht te komen. Kortom, dit *Complete Libelle pastaboek* mag in geen enkele keuken ontbreken. Laat het u smaken!”

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ilse' with a small flourish above the 'i'.

Ditte Van de Velde
Hoofdredacteur Libelle



Inhoud

PASTA

Pastasoorten

Welke pasta bij welke saus?

Pasta koken

VERSE PASTA

Basisdeeg

Met de hand

Met de keuken- en de pastamachine

Ravioli

Gnocchi

RECEPTEN

Pasta's met vlees

Basisrecepten

Spaghetti bolognese

Spaghetti carbonara

Macaroni met ham en kaas

Lasagne verde

Pasta milanese

Linguine met varkensragout

Koude pasta's

Penne met salieboter
Mediterrane pastasalade met pesto en ham
Fusilli met artisjokken en ham
Spirelli met gemarineerd rundvlees en sesam
Mediterrane gehaktballetjes
Pastasalade 'Waldorf'
Warme pasta's
Penne met gebakken spek, zongedroogde tomaatjes en rucolapesto
Risoni met tomatensaus en spek
Rigatoni met krulandijvie en salami
Pasta met broccoli, gehakt en amandelen
Rigatoni met in chianti gestoofd rundvlees
Farfalle met ham en erwten
Spirelli met venkel en chorizo
Ravioli met mozzarella en prosciutto
Gnocchi met aubergines en gehakt
Mie met runderreepjes en zilveruitjes
Tagliatelle met konijn en courgette
Pappardelle met een kalfsstoofpotje met mosterd
Pastagratin
Snelle cannelloni met wortel, gehakt en doperwtjes
Pastitio
Macaroni met brie en krokante ham
Conchiglie met gehaktballetjes, spinazie en mozzarella
Lasagne op mijn wijze
Macaroni-gehaktschotel met rode wijn en kaneel
Feestelijke pasta's
Pasta met lam en komijn
Groene curry met rundvlees
Gnocchi met varkenshaas, shiitake en marsala
Pasta met everzwijn op zijn Toscaans
Penne met gegrild witlof, prosciutto en vijgen
Tagliatelle met groene asperges, parmaham en gepocheerd ei



Runderreepjes stroganoff met pittige spinazietagliatelle

Pasta's met gevogelte

Basisrecepten

Pasta met kippenboutjes en amandelpesto

Spaghetti met gevulde kipfilet

Pasta met kip en pompoen

Tagliatelle met eend

Spaghetti met kip en gekonfijte citroen

Pappardelle met kalkoen en mascarpone

Koude pasta's

Kipsalade met peultjes en ricotta

Pasta met kip, kruiden en yoghurt

Zomerse pasta met kip en tomaat

Pastasalade met gerookte kip, peer en gorgonzola

Pastasalade met gerookte eendenborst en vijgen

Pastasalade met kip, tuinbonen en prosciutto

Warme pasta's

Tagliatelle met gegrilde kip, limoen en koriander

Kalkoencurry

Rigatoni met kip, broccoli en gremolata

Kippensoep met pasta

Spaghetti met kippengehaktballetjes

Conchiglie met kalkoenreepjes, champignons en courgette

Pappardelle met kalkoen en eekhoorntjesbrood

Farfalle met kruidige kip en prei

Penne met kip in mosterdsausje

Kip met pepertjes, knoflook en citroen

Spirelli met kalkoen, pistachenootjes en sinaasappel

Spaghetti met kip en rabarber
Pastagratin
Lasagne met spinazie en kip
Macaroni met venkel, kip en vermout
Spaghetti met gevulde aubergines
Penne met ricotta en kippengehakt
Ravioli met kip-‘knikkers’
Cannelloni met kippenlevertjes en sherry
Feestelijke pasta’s
Eiernoedels met duif in rode wijn met champignons
Mie met Thaise curry, eend en ananas
Tagliatelle met kippenlevertjes
Penne met kip en zongedroogde tomaatjes
Eend met mie
Cappellini met gebraden kip en sinaasappel
Pappardelle met parelhoen, marsala en witlof

Pasta’s met vis
Basisrecepten
Pasta vongole
Penne rigate met zalm en broccoli



Spaghetti alla putanesca
Cappellini met kabeljauw en prei
Farfalle uit Capri
Scampi diabolique
Koude pasta’s
Pastasalade met gerookte paling, asperges en appel
Pastasalade met zeevruchten en artisjokken

Pasta niçoise

Pastasalade met garnalen en avocado

Pastasalade met gerookte forel en mangodressing

Pastasalade tricolore met gerookte vis

Warme pasta's

Pasta met krokante zalmblokjes, scampi en groene asperges

Linguine met inktvis en venkel

Spaghetti met vis, saffraan en rivierkreeftjes

Pappardelle met mosselen en pastis

Tagliatelle met scampi en Thaise kerriesaus

Spaghetti met mosselen en saffraan

Penne met gerookte zalm en pesto

Ziti met zwaardvis op zijn Napolitaans

Fettuccine met zeebaars, courgette en hazelnoten

Open lasagne met zeebarbeel en mediterrane crumble

Cappellini met inktvis, chorizo en rucola

Pasta met sardientjes en citroencrumble

Krabravioli

Pastagratin

Cannelloni met zalm

Fusilli met courgette en pladijs

Macaroni met schelvis en spinazie

Vislasagne

Vislasagne met lentegroenten en uiengratin

Vislasagne

Feestelijke pasta's

Zwarte pasta met langoustines

Open lasagne met sint-jakobsvruchten, asperges en lamsoor

Tagliatelle met kreeft en champagnesaus

Tagliatelle met zeebaars, boontjes en salsa verde

Zeevruchtenpasta

Penne met king crab en groene asperges

Pasta niçoise met verse tonijn

Vegetarische pasta's

Basisrecepten

Rigatoni quattro formaggi

Linguine aglio olio

Pasta met klassieke tomatensaus

Pasta funghi

Pasta genovese
Penne alla arrabiata
Koude pasta's
Spirelli met kerstomaten, olijven en knoflookcroutons



Tubetti met gorgonzola en spinazie
Penne caprese
Rigatoni met waterkers en sinaasappel
Zomerse risonisalade
Farfalle met rucola, peer en Parmezaanse kaas
Warme pasta's
Penne met prei, champignons en walnoten
Linguine met kruidige tomatensaus
Penne met drie soorten tomaat
Pappardelle op zijn Siciliaans
Pasta met mozzarellaballetjes, kerstomaatjes en jonge bladspinazie
Linguine met groente en citroen-gorgonzolaroom
Tortellini met pompoen
Orechiette met ragout van linzen en oesterzwammen
Spaghettoni primavera
Spaghetti calabrese
Farfalle verdure
Cappellini met tomatensaus uit de oven
Pastagratin
Spirelli met spinazie en champignons
Spaghettaart met courgette
Conchiglie met pompoengratin
Gevulde paprika's
Penne rigate met broccoli en amandelpesto

Gnocchigratin
Feestelijke pasta's
Fettuccine met truffel
Spaghetti met gegrilde groenten
Tagliatelle met asperges en morieltjes
Pasta met artisjokharten en zongedroogde tomaten
Linguine mimosa
Open lasagne met asperges
Pasta met groene asperges, tuinbonen en mascarpone

REGISTER



Inleiding

Pasta

In Italië zijn ze het nog altijd niet eens. Waar ontstond de pasta voor het eerst? In Ligurië gaan ze ervan uit dat Genovese kooplieden het

recept overnamen van het nomadenvolk in Mongolië. De Venetianen zeggen dat Marco Polo de deegwaren uit China meebracht. In Rome vertelt men dat de Romeinse keizers al pasta aten en op Sicilië wordt beweerd dat de Arabieren het naar hun eiland meebrachten. Wie er ook gelijk heeft, pasta is zo populair dat er ondertussen meer dan 300 verschillende pastasoorten bestaan. Tot pakweg veertig jaar geleden kenden wij alleen spaghetti bolognese en macaroni met ham en kaas, maar intussen heeft pasta de hele wereld veroverd en zijn pastagerechten bij ons niet meer van de menukaart weg te denken.

Pasta bestaat in twee versies, de gedroogde pasta, *pasta secca*, en de verse pasta, *pasta fresca*. Verse pasta wordt thuis bereid en iedere Italiaanse heeft wel haar 'geërfde recept'. Voor het basisrecept reken je voor elke 100 g bloem 1 ei en een snufje zout. Vaak voegt men ook een kleurtje aan de pasta toe. De inkt van inktvis geeft de donkere kleur bij *pasta nera*, spinazie zorgt voor de groene kleur in *pasta verde*. Tomatenpuree levert een rood kleurtje en rodebietensap geeft de pasta een roze tot paarse kleur.

Pastasoorten

Om alle verschillende pastasoorten op te noemen, zou dit boek veel dikker moeten zijn. We kennen er onbewust allemaal wel een aantal. De meest gebruikte pasta's zetten we nog eens op een rijtje. We maken een onderscheid tussen de korte pasta's, de lange pasta's (langer dan 10 cm), de gevulde pastasoorten en Aziatische deegwaren.

Korte pasta's

- **Farfalle** zien er een beetje uit als strikjes of vlindertjes met een gekarteld randje.
- **Orechiette** zien eruit als oortjes, maar iets dikker.
- **Conchiglie** lijken op schelpen; er bestaan kleinere (*conchigliette*), die in soepen gebruikt worden, en grotere (*conchiglioni*), die dan weer ideaal zijn om met sauzen te vullen.
- **Spirelli**, **fusilli** en **torsade** zijn de gedraaide soorten.
- **Ruote** zijn pastawieltjes, die in drie kleuren verkrijgbaar zijn.
- **Penne** heb je in verschillende formaten. De buisvormige pasta (met een doorsnede van 8 mm) wordt schuin afgesneden en heeft

meestal een lengte van 4 cm. De *penne rigate* is de variant met ribbeltjes. Pasta's met ribbeltjes zorgen ervoor dat de sauzen nog beter aan de pasta kleven.

- **Rigatoni** (met een doorsnede van 13 mm) zijn recht afgesneden, geribbelde pastabuisjes met een lengte van 6 cm.
- **Ziti** en **tubetti** of de nog kleinere **tubettini** zijn korte buisjes die daardoor ideaal zijn om in pastasalades of soepen te verwerken.
- **Risoni**, ook wel **Griekse pasta** genoemd, zien er een beetje uit als grote rijstkorrels. In Griekenland worden ze *kritharaki* genoemd, in Turkije *sehriye*.
- **Cannelloni** (met een doorsnede van 30 mm) zijn brede pastabuizen met een lengte van 10 cm. Je vult ze op om ze in een ovenschotel te verwerken.

Lange pasta's

- **Spaghetti** kennen we allemaal, maar toch zijn er verschillen. Letterlijk vertaald zijn het 'pastadraadjes'. De dunste soort is **fidelini** (met een doorsnede van 1,2 à 1,4 mm), dan heb je de **spaghettini** (met een doorsnede van 1,4 à 1,6 mm), een iets dikkere spaghetti. Naast de gewone spaghetti (met een doorsnede van 1,8 mm) heb je de **spaghettoni**, de dikste variant.
- **Cappellini** zien eruit als engelenhaar en worden in soepen en bouillons gebruikt.
- **Fettuccine** (met een breedte van 5 mm), **tagliatelle** (met een breedte van 8 mm) en **pappardelle** (met een breedte van 2 cm) zijn linten in verschillende breedtes.
- **Macaroni** is een buisjespasta (met een doorsnede van 4 mm) die zowel in een lange als in een korte versie bestaat.
- **Lasagne** zijn brede pastavellen, die meestal in ovenschotels worden gebruikt.

Gevulde pasta's

Gevulde pasta's zoals **ravioli** en **tortellini** zijn het meest tijdrovend. Met vormen, snijden en dichtmaken van de kleine kussentjes ben je al snel een tijdje bezig. Je kunt ze natuurlijk ook gevuld kopen. De vulling kan bestaan uit kaas, vlees of groenten. De bekendste zijn de vullingen van gehakt of van ricotta met spinazie.



Aziatische deegwaren

Aziatische deegwaren worden gemaakt van meel, water en soms eieren. De meest gebruikte meelsoorten zijn rijstmeel en tarwemeel, maar ook boekweit- en mungobonenmeel worden gebruikt.

- **Mie** wordt vers (enkele dagen houdbaar in de koelkast) en gedroogd (bijna onbeperkt houdbaar) verkocht.
- **Tarwemie** en **eiermie** of **noedels** worden in water gekookt, net als de gewone pasta. Maar **rijstmie** wordt eerst geweekt en heeft daarna een korte kooktijd. Lees altijd de aanwijzingen op de verpakking, zo ben je er zeker van dat je de juiste methode gebruikt.
- **Mihoen** of **rijstvermicelli** wordt vaak in de wok of in soepen gebruikt. Je kan mihoen weken en daarna kort koken, maar niet-geweekte mihoen is ook zeer lekker om te frituren.

Welke pasta bij welke saus?

In Italië is het bepalen welke saus bij welke pasta hoort een wetenschap op zich. Iedere Italiaanse heeft wel haar reden waarom je die ene soort wel met die saus eet en de andere niet.

Een aantal basisregels

- **Dunne, lange pasta's** hebben niet veel saus nodig; meestal worden ze gegeten met een lichte tomatensaus of alleen met

salieboter of olijfolie en een lepel geraspte kaas. Voorbeelden: spaghetti en cappellini.

- **Holle pasta's** kunnen meer saus opnemen en zijn ideaal om met dikke sauzen te serveren. Voorbeelden: macaroni, rigatoni en conchiglie.
- Aan **lange, brede pasta's** blijven sauzen op basis van boter en room mooi kleven. Voorbeelden: tagliatelle en pappardelle.
- **Geribbelde pasta's** houden de saus beter vast. Penne rigate kunnen dus een rijkere saus verdragen dan gewone penne.
- In **pastasalades** kun je het best de heel korte pasta's gebruiken. Je kunt ze makkelijker scheppen en ze passen ideaal bij gesneden garnituur. Voorbeelden: penne mezzi, tubetti en risoni.



Pasta koken

Eén ding staat vast: pasta kan meestal snel, héél snel worden bereid. Dat komt ons heel goed uit in deze hectische wereld waarin we snel lekker eten op tafel willen toveren.

Waar je vooral op moet letten

- Neem een grote kookpot en vul deze met water en zout; reken op 8 g zout per liter water. Voor nog meer smaak, kun je ook altijd groentebouillon gebruiken om pasta in te koken.
- Laat het water goed koken voor je de pasta eraan toevoegt.
- Roer vooral in het begin om te vermijden dat de pasta aan elkaar plakt. Daarna roer je af en toe om de pasta gelijkmatig te laten garen.
- De kooktijd hangt af van de grootte en de dikte van de pasta; de kooktijden van gedroogde pasta staan vermeld op de verpakking. Houd rekening met deze tijd vanaf het moment dat het water opnieuw kookt.
- Pasta van vers deeg heeft een minder lange kooktijd nodig; hier is het vooral van belang dat je af en toe proeft. De pasta moet beetgaar zijn of 'al dente': zacht vanbuiten maar nog stevig vanbinnen.
- Zodra de pasta gekookt is, giet je de inhoud door een zeef en spoel je de pasta nog even na met vers water.
- Bij gevulde pasta als ravioli en tortellini neem je een grotere hoeveelheid water of kook je kleinere porties. Roer heel voorzichtig, anders kan het deeg scheuren en loopt de vulling eruit.

Hoe voorkom ik dat restjes pasta beginnen te kleven?

Als je een portie pasta hebt klaargemaakt, blijft er altijd wel een restje over. Om te voorkomen dat de pasta aan elkaar gaat kleven, kun je hem bewaren in ijskoud water (in de koelkast). Als je de pasta later verder wilt gebruiken, breng je in een ruime kookpan water aan de kook en leg je daar de uitgelekte pasta in. Na een paar tellen is die opnieuw warm en even lekker als tevoren.

Alle recepten in dit boek zijn voor **4 personen**.





Verse pasta

Verse pasta

Basisdeeg

Bij zelf pasta maken, is de keuze van de bloem heel belangrijk. Je hebt tarwebloem nodig met een héél fijne malingsgraad (00). Tegenwoordig kun je die in de meeste supermarkten kopen.

Voor 6 tot 8 personen

500 g tarwebloem (00) • 1 theelepel zout • 5 verse eieren • extra bloem bij uitrollen

Met de hand

Zorg voor een schoon werkvlak en zorg dat alle ingrediënten in de onmiddellijke nabijheid liggen. Niets is vervelender dan met vieze handen een kast of een lade te moeten openen. Voor het beste resultaat moeten alle ingrediënten ongeveer dezelfde temperatuur hebben. Haal de eieren dus niet op het laatste moment uit de koelkast. Stroop de mouwen op en je kunt beginnen!

Zeef de bloem tot een hoopje op het werkvlak. Maak een kuiltje in het midden en doe er het zout en de eieren in. Maak een papje van de bloem en de eieren en doe er langzaam telkens wat meer bloem bij. Werk eerst in het midden om daarna naar buiten toe alle bloem met de eieren te mengen tot een grof deeg. Kneed nu zeker 15 minuten stevig door, tot er een soepel deeg ontstaat. Plakt het deeg te veel aan het werkvlak, strooi er dan nog wat extra bloem over. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat 1 uur rusten.

Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit met een deegroller. Dat gaat het gemakkelijkst als je de roller ook met wat bloem bestuift. Draai het lapje deeg regelmatig in een andere richting; zo kan het aan alle kanten worden bewerkt tot je de gewenste dikte hebt verkregen.



Met de keuken- en de pastamachine

Met de keukenmachine gaat het heel wat sneller en makkelijker. Het zware werk wordt dan overgenomen.

Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en meng op de laagste

stand tot een grof deeg. Dit doe je met de menghaken en niet met de kneedhaken. Het deeg is klaar als het aan elkaar blijft hangen. Soms heb je een extra eetlepel water nodig omdat niet alle eieren even groot zijn.

Neem nu het pastahulpstuk (bij sommige keukenmachines) of de pastamachine met draaihendel. Haal het deeg op stand 1 door de pastamachine. Vouw het dubbel en haal het opnieuw door de machine; steek telkens eerst de gevouwen kant in de machine, zo krijg je een rechte lap. Herhaal dit vijf- tot zesmaal.

Zet de pastamachine op stand 3 en haal de pasta nogmaals door de machine voor een dunnere lap. Je hebt nu de basis voor lasagne of ravioli.

Wil je er spaghetti van maken, wissel dan het hulpstuk en gebruik de spaghettimodule. Haal het deeg door de machine, vang de spaghetti op en bestuif de spaghetti lichtjes met bloem zodat de pasta niet aan elkaar plakt. Nu kun je de pasta koken en er verschillende gerechten mee maken.

Graag een kleurtje?

Voeg tijdens het kneden de gewenste kleur- of smaakstof toe aan het deeg. Voor *pasta nero* zijn er kleine zakjes inkt van inktvis te koop in speciaalzaken. Voor *pasta verde* gebruik je ongeveer een eetlepel extra fijn gemalen spinazie, een theelepel tomatenpuree voor de rode pasta en ongeveer 1 eetlepel rodebietensap voor de roze versie. De intensiteit van de kleur bepaal je zelf door de hoeveelheid van de toevoeging aan te passen.

Graag een smaakje?

Je kunt ook een extra smaak aan je pasta geven door er kruiden, truffelolie of gemalen gedroogde paddenstoelen zoals eekhoorntjesbrood (*porcini* of ook *cèpes* genoemd) of cantharellen aan toe te voegen.



Ravioli

Maak het deeg volgens het basisrecept en haal de pasta door de pastamachine: eerst vijfmaal op stand 1, dan nog eenmaal op stand 3. Zo krijg je een mooie, rechte, dunne lap pastadeeg. Je maakt de vulling volgens het gewenste recept (ricotta en spinazie, ham en

mozzarella, champignons...). Leg de helft van het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en maak kleine hoopjes van de vulling. Hoe kleiner de hoopjes, hoe kleiner je de ravioli kunt maken. Laat genoeg ruimte tussen elk hoopje vulling. Maak de rand rond de vulling nat met water. Ik zet bijvoorbeeld altijd een glaasje water bij me.

Je legt er de tweede lap deeg bovenop en vormt de ravioli met de hand. Probeer zo weinig mogelijk lucht in de ravioli te laten. Met een gekarteld wielje snijdt je de ravioli in de gewenste vorm van elkaar los.

Er bestaan ook speciale vormen om gemakkelijk ravioli te maken. Die zijn verkrijgbaar in de betere keukenwinkels en sommige keukenmachines hebben zelfs een raviolihulpstuk waar je de vulling in giet en er kant-en-klare ravioli uit komt.

Gnocchi

Gnocchi zijn eigenlijk pasta gemaakt van aardappels. Ze komen in verschillende regio's van Italië voor en variëren in vorm van streek tot streek.

Voor 6 tot 8 personen

750 g bloemige aardappels • 200 g tarwebloem • 2 eieren

Schil en kook de aardappels in gezouten water. Giet ze af en laat iets afkoelen. Knijp de aardappelen door een pureeknijper of gebruik een groentemolen (roerzeef) om ze fijn te maken. Doe de puree in een grote kom en laat afkoelen. Zeef de bloem en voeg deze samen met de eieren toe aan de puree. Meng goed. Knijp tot een bal en kneed verder op een met bloem bestoven werkblad tot het deeg elastisch is geworden; dit duurt ongeveer 5 minuten. Als het deeg te plakkerig is, voeg je nog wat extra bloem toe. Verdeel het deeg in acht gelijke stukken en rol deze uit tot lange linten van ongeveer 2 cm dik. Bedek de rest van de deeglinten met plasticfolie, anders drogen ze te veel uit. Snijd elk lint in gelijke stukjes van ongeveer 2 à 3 cm. Je kunt de gnocchi een extra textuur geven door ze over een kaasrasp te rollen. Je kunt hiervoor ook een vork gebruiken. Breng voldoende gezouten water aan de

kook. De gnocchi moeten kunnen zwemmen. Voeg de gnocchi toe en breng opnieuw aan de kook; reken op 8 minuten om de gnocchi 'al dente' te koken. Ze komen bovendrijven als ze gaar zijn. Giet ze af boven een zeef. Serveer met een saus naar keuze.





Recepten

Pasta's met vlees

Basisrecepten

Spaghetti bolognese →

Voor een echte bolognese moet je de tijd nemen. Het trage garen maakt de smaken intenser. Dit is een echt Italiaans recept. Maak in elk geval genoeg; wat overblijft, bewaar je in de diepvries. Later kun je hiermee bijvoorbeeld een lasagne verde maken, zie recept op [p. 31](#).

Bereiding: 2 uur

2 wortels • 2 stengels bleekselderij • 1 ui • 80 g vers spek • boter • 500 g gemengd gehakt • 400 g tomatenblokjes • 2 eetlepels tomatenpuree • 1 glas rode wijn • 2,5 dl volle melk • 5 dl groentebouillon • peper en zout • snufje kaneel • 400 g spaghetti • 150 g geraspte kaas • 150 g geraspte kaas

Schraap de wortels en schil de bleekselderijstengels om de draadjes te verwijderen.

Pel de ui. Snijd alle groenten in gelijke blokjes van 5 mm (brunoise). Snijd het spek in even grote blokjes.

Bak de groenten en het spek in een grote pan in een flinke klont boter. Roer regelmatig en laat 30 minuten stoven. Als ze te snel kleuren, zet je het vuur lager en voeg je een beetje water toe.

Voeg het gehakt in grove stukken toe. Bak rul in ongeveer 20 minuten, terwijl je regelmatig roert. Voeg de tomatenblokjes en de tomatenpuree toe.

Blus met het glas rode wijn, de melk en de bouillon. Kruid met peper en zout en een snufje kaneel. Roer om en laat de saus op laag vuur gedurende 1 uur sudderen met het deksel schuin op de pan.

Kook voor het einde van de kooktijd de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de spaghetti in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Serveer de spaghetti met de bolognesesaus en de geraspte kaas.



Spaghetti carbonara

Als ik echt haast heb, maak ik vaak deze spaghetti carbonara. De ingrediënten heb je altijd wel in huis. Gebruik zeker eens pancetta, het Italiaanse spek. Deze pasta eet je 'à la minute' uit

warme borden; de eieren moeten aan de pasta kleven. Roer je hem niet warm genoeg, dan krijg je een rauwe eierblubber en dat is helemaal niet lekker!

Bereiding: 15 minuten

400 g spaghetti • 1 eetlepel olijfolie • 200 g pancetta in reepjes (of spekblokjes) • 2 eieren • 4 eierdooiers • peper en zout • 150 g geraspte Parmezaanse kaas

Verwarm de borden in een bordenwarmer of op 120 °C in de oven. Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olijfolie in een pan, bak de pancetta krokant en zet het vuur zo laag mogelijk. Klop de eieren en de eierdooiers los met wat peper en zout.

Giet de spaghetti in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Doe de spaghetti bij de pancetta in de pan en roer om, voeg de geraspte kaas toe en roer opnieuw. Voeg ten slotte de eieren toe en roer opnieuw tot alles zich mooi vermengd heeft. Haal de borden uit de oven, schep de pasta erin, doe er nog een beetje peper bij en serveer meteen.

Macaroni met ham en kaas

De kwaliteit van de ham en de kaas kan dit gerecht maken of breken. Gebruik lekkere beenham die je zelf in blokjes snijdt. Door het gebruik van twee kaassoorten krijg je nog meer smaak. Zo zie je dat je van een eenvoudige macaroni een heerlijke pasta kunt maken.

Bereiding: 15 minuten

50 g boter • 80 g bloem • 1 liter melk • peper en zout • nootmuskaat • 150 g geraspte pecorino • 150 g geraspte gruyère • 300 g hamblokjes • 400 g macaroni • 50 g paneermeel • 50 g paneermeel

Smelt de boter in een pan. Voeg al roerend de bloem toe tot er een korrelige roux ontstaat.

Laat even bakken om de bloemsmak weg te nemen. Voeg al roerend de melk toe en laat indikken. Kruid met peper en zout en een snufje nootmuskaat. Roer er geleidelijk de kaas door. Voeg op

het laatst de hamblokjes toe.

Kook de macaroni beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Meng de macaroni met de ham-en-kaassaus. Doe alles in een ovenschaal, strooi er het paneermeel over en gratineer 5 minuten onder de grill.

Lasagne verde

Je kunt kiezen of je deze snelle of liever de klassieke bolognesesaus (zie p. 28) maakt. Maak je ook de pasta zelf, dan is het helemaal af!

Bereiding: 40 minuten + 40 minuten in de oven

1 portie bolognesesaus (zie p. 28) of de snelle versie* • 100 g boter • 80 g bloem • 8 dl volle melk • peper en zout • nootmuskaat • 300 g jonge bladspinazie • 300 g jonge bladspinazie • 400 g groene lasagnevellen (of versgemaakte volgens het basisrecept op p. 20) • 100 g geraspte pecorino (of parmezaan)

* **Snelle bolognesesaus:** 1 ui • olijfolie • 500 g gemengd gehakt • 400 g tomatenblokjes • 2 eetlepels tomatenpuree • 1 glas rode wijn • peper en zout • rozemarijn

Maak een bolognesesaus volgens het basisrecept of maak een snelle versie.

Snipper hiervoor de ui. Stoof hem aan in wat olijfolie, voeg het gehakt toe en bak rul.

Doe er de tomatenblokjes en de tomatenpuree bij, blus met de rode wijn en laat 15 minuten zachtjes stoven. Kruid met peper, zout en rozemarijn.

Maak een witte saus. Smelt de boter in een kookpot en voeg al roerend de bloem toe.

Laat even doorkoken. Voeg er al roerend de melk bij en roer tot een dikke saus. Kruid met peper en zout en een snufje nootmuskaat.

Blancheer de spinazie in kokend water en laat uitlekken.

Kook de lasagnevellen in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat schrikken in koud water.

Laat de vellen tot gebruik in dit water liggen, zo gaan ze niet

plakken en scheuren.

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Bedek de bodem van een ingevette ovenschaal met een laag lasagnevellen, schep er een dun laagje witte saus en een dun laagje bolognesesaus over, verdeel er een kwart van de spinazie over en strooi er een kwart van de kaas over. Herhaal deze handelingen tot de lasagnevellen, de sauzen en de kaas verwerkt zijn.

Zet de schaal in de oven en bak gedurende 40 minuten. Laat even rusten alvorens de lasagne aan te snijden.

Pasta milanese →

Maak een snelle tomatensaus of volg het recept van de klassieke tomatensaus (p. 136). Door het paneermeel met de Parmezaanse kaas te mengen, krijg je een overheerlijk korstje aan de kalfslapjes!

Bereiding: 40 minuten

1 sjalot • olijfolie • 5 pruimtomaten, gepeld en in stukjes (of 400 g tomatenblokjes) • 2 eetlepels tomatenpuree • peper en zout • 1 eetlepel bladpeterselie, gehakt • 150 g paneermeel • 150 g geraspte Parmezaanse kaas • 2 tot 3 eieren • 600 g kalfslapjes • boter • 200 g kerstomaten • olijfolie • handvol basilicumblaadjes, gehakt • 400 g cappellini • 400 g cappellini

Snipper het sjalotje. Fruit het in wat olijfolie. Voeg de stukjes tomaat (zonder zaadjes) en de tomatenpuree toe. Doe er nog 1/2 dl water bij en laat 15 minuten garen op laag vuur met het deksel op de pan. Kruid met peper en zout en de bladpeterselie. Meng het paneermeel met de geraspte kaas in een kom. Klop de eieren los in een andere kom en kruid met peper en zout. Maak de kalfslapjes eventueel iets platter met een vleeshamer. Wentel ze eerst door het ei en dan door het paneermeel. Bak de kalfslapjes kort aan beide kanten in de helft boter en de helft olie. Houd ze eventueel warm in de oven tot alle kalfslapjes gebakken zijn; ze kunnen waarschijnlijk niet allemaal in één pan. Halveer de kerstomaatjes. Bak ze kort in wat olijfolie. Kruid met peper en zout en voeg de basilicumblaadjes toe. Kook de cappellini beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de cappellini in een zeef, spoel met vers water en laat

uitlekken. Meng de tomatensaus door de cappellini. Serveer met de kalflapjes en de kerstomaatjes.

Linguine met varkensragout

Wij serveren onze pasta, saus en kaas meestal apart. In Italië wordt vaak of de saus of de kaas eerst met de pasta gemengd voor het op het bord komt. De kaas kan dan mooi smelten en de smaken kunnen zich al mengen!

Bereiding: 50 minuten

1 wortel • 1 takje selderij • 1 ui • 4 tomaten • 3 eetlepels olijfolie • 500 g varkensvlees in blokjes • 1 glas rode wijn • peper en zout • 400 g linguine • 100 g ricotta

Schraap de wortel en snijd in stukjes. Snijd de selderij in stukjes. Snipper de ui. Snijd de tomaten in stukken. Fruit de ui, de selderij en de wortelstukjes in de olijfolie. Voeg het varkensvlees toe en braad rondom aan. Blus met de rode wijn en voeg de tomaten toe. Laat afgedekt stoven op laag vuur. Kruid met peper en zout. Kook de linguine in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de linguine in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Meng de linguine met de ricotta en serveer met de ragout.



Koude pasta's

Penne met salieboter →

Salie is een kruid dat wij niet zo veel gebruiken. De salieboter

geeft een aparte toets aan deze pastasalade. Ik serveer hem samen met de 'Zomerse risonisalade' (zie [p. 144](#)) bij een buffet of een barbecue.

Bereiding: 30 minuten

250 g fijne sperzieboontjes • 250 g kerstomaten • 150 g gerookte ham • 4 teentjes knoflook • 15 salieblaadjes • 400 g penne • 150 g boter • 1 dl droge witte wijn • peper en zout • 150 g pecorino (of grana padano), in schilfers • 150 g pecorino (of grana padano), in schilfers

Was de boontjes en kook ze 6 à 8 minuten in lichtgezouten water.

Laat schrikken in koud water om de mooie groene kleur te behouden. Was de kerstomaatjes en halveer ze.

Snijd de ham in reepjes. Pel de teentjes knoflook en snijd ze in dunne plakjes.

Snipper de helft van de salieblaadjes.

Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de penne in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Smelt de boter in een pan, voeg de knoflook en de gesnipperde en de hele salieblaadjes toe.

Laat 1 minuut warmen, voeg de boontjes en de kerstomaatjes toe en laat nog 2 minuten zachtjes stoven. Blus met de wijn en laat opnieuw aan de kook komen.

Doe er de hamreepjes bij en kruid met peper en zout. Meng er de penne door, doe alles in een grote kom en werk af met de kaasshilfers.



Mediterrane pastasalade met pesto en ham

De olijven en de feta doen je onmiddellijk aan Griekenland denken. Deze maaltijdsalade doet het ook prima bij een picknick.

Bereiding: 30 minuten

Pesto: 1 teentje knoflook, gepeld • 1 bosje basilicum • 30 g geroosterde pijnboompitjes • 50 g geraspte Parmezaanse kaas • olijfolie • peper en zout

300 g tricolore spirelli • 250 g hamblokjes • 150 à 200 g fetakaas, in stukjes • 2 eetlepels olie • 20 zwarte olijven, ontpit • 5 zongedroogde tomaten (op olie), fijngesneden • 100 g gemengde sla

Maak eerst de pesto. Wrijf de gepelde knoflook samen met de basilicumblaadjes fijn in een vijzel (of gebruik een keukenmachine). Voeg de pijnboompitjes toe en wrijf verder fijn.

Doe er de Parmezaanse kaas en olijfolie bij tot er een mooie gladde structuur ontstaat.

Kruid met peper en zout.

Kook de spirelli beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de spirelli in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Laat afkoelen. Doe de hamblokjes, de feta, de olie, de olijven en de zongedroogde tomaten in een grote kom en meng door elkaar.

Meng er de pasta door. Serveer koud met de sla en de pesto.

Fusilli met artisjokken en ham

De lichtzure smaak van de kwark geeft een frisse toets aan deze pastasalade. Lekker op een luie zomerse zondag.

Bereiding: 30 minuten

250 g fusilli • 300 g wortel in dunne plakjes • 100 g prosciutto • 300 g artisjokharten (op olie), uitgelekt • 100 g kwark • 75 g geraspte Parmezaanse kaas • 1 teentje knoflook, uitgeperst • peper en zout • 2 eetlepels bieslooksnippers

Kook de fusilli beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de fusilli in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Laat afkoelen.

Blancheer de wortelplakjes ongeveer 5 minuten in kokend water, spoel met koud water en laat uitlekken. Snijd de ham in dunne reepjes en de artisjokken in plakjes. Meng de pasta met de wortel, de ham en de artisjokken.

Meng de kwark met de Parmezaanse kaas en de knoflook.
Kruid met peper en zout, meng de saus door de pastasalade en bestrooi met de bieslook.

Spirelli met gemarineerd rundvlees en sesam

Dit gerecht is oosters geïnspireerd en lekker pittig. Je kunt ook mie gebruiken in plaats van spirelli.

Bereiding: 1 uur marineren + 20 minuten

Marinade: 2 cm gember • 3 teentjes knoflook • sap van 3 limoenen • 4 eetlepels sojasaus • 3 eetlepels olijfolie • 1 eetlepel sesamolie

250 g spirelli • 600 g biefstuk • 3 eetlepels geroosterde sesamzaadjes • 1 rode en 1 gele paprika • 1 venkel • 1 rode ui • 1 bosje lente-uitjes • 1 bosje veldsla • 1 bosje waterkers • handvol koriander • 1 eetlepel sesamolie • 4 eetlepels olijfolie • peper en zout

Meng eerst alle ingrediënten voor de marinade. Doe de biefstuk in een kom, doe de marinade erbij en wentel de biefstuk tot deze aan alle kanten een laagje marinade heeft.

Dek het vlees af met plasticfolie, die je goed aandrukt.

Zo zal de marinade beter zijn werk kunnen doen. Laat het vlees minstens 1 uur marineren.

Draai het vlees om op de helft van de tijd, dek opnieuw af en laat verder marineren.

Snijd de paprika's en de venkel in heel dunne plakjes. Snijd de rode ui in ringen.

Snijd de lente-uitjes in stukken van 1,5 cm.

Bak de groenten kort in de sesamolie en 2 eetlepels olijfolie.

Kruid met peper en zout. Laat afkoelen.

Spoel en droog de veldsla, de waterkers en de koriander. Scheur in hapklare stukken.

Kook de spirelli beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de spirelli in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Giet er wat olijfolie over, meng en laat afkoelen.

Haal het vlees uit de marinade en dep goed droog (bewaar wat van de marinade).

Bak het vlees kort aan beide kanten in de rest van de olijfolie op

hoog vuur.

Snijd het in fijne plakjes.

Meng de spirelli met de gebakken groenten. Leg de plakjes vlees erop en werk af met de gemengde sla. Giet er nog een beetje van de marinade over om het geheel sappig te houden en werk af met de sesamzaadjes.

Mediterrane gehaktballetjes →

Door de zongedroogde tomaatjes en de kruiden krijgen deze gehaktballetjes een nieuwe dimensie. Ze zijn even lekker warm als koud. Op buffetten merk ik dat deze kom als een van de eerste leeg is, verslavend voor groot en klein!

Bereiding: 35 minuten

1 sjalot • 400 g tomatenblokjes • 3 eetlepels tomatenpuree • olijfolie • theelepel gedroogde oregano • peper en zout • 300 g conchiglie (middelgroot)

Gehaktballetjes: 500 g rundergehakt • 50 g zongedroogde tomaten (op olie) • teentjes knoflook • 2 eetlepels geroosterde pijnboompitjes • 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas • 2 eetlepels gehakte basilicum • 2 eetlepels gehakte peterselie • peper en zout • olijfolie

Maak eerst een tomatensaus. Snipper de sjalot. Fruit de sjalot in wat olijfolie.

Voeg de tomatenblokjes en de tomatenpuree toe.

Leng eventueel aan met 1 dl water. Kruid met de oregano en peper en zout.

Laat 15 minuten zachtjes stoven. Mix de saus.

Kook de conchiglie beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de conchiglie in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Meng er de tomatensaus door.

Maak de gehaktballetjes. Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes. Bewaar de olie.

Snipper de knoflook. Hak de pijnboompitjes grof. Meng de tomaatjes, de knoflook, de pijnboompitjes, de geraspte kaas, het basilicum en de peterselie met het gehakt. Kruid met peper en zout en voeg nog wat van de marinade van de zongedroogde tomaatjes

toe.

Vorm balletjes van ongeveer 2 cm. Bak de balletjes krokant in olijfolie.

Serveer de pasta met de gehaktballetjes. Strooi er eventueel nog wat extra gehakte kruiden over.



Pastasalade 'Waldorf'

Iedereen kent wel de bekende Waldorfsalade, de ingrediënten lenen zich prima om er een pastasalade van te maken.

Bereiding: 30 minuten

1/2 knolselderij • 2 zoete appels (elstar) • 1/2 onbespoten citroen • 3 kropjes Romeinse sla • 1 sjalotje • 1 eetlepel olie • 6 plakjes prosciutto (of parmaham) • 1 koffielepel mosterd • 6 eetlepels maisolie • 6 eetlepels room • peper en zout • 200 g rigatoni • 60 g geroosterde walnoten

Schil de knolselderij en snijd in fijne julienne van 3 cm lang. Spoel ze en laat goed uitlekken.

Was de appels en snijd ze zonder te schillen (verwijder uiteraard wel het klokhuis) in fijne staafjes van 3 cm lang. Pers het sap uit de citroen en rasp de schil.

Houd 1 eetlepel citroensap apart voor de dressing en sprenkel de rest van het sap en de zeste over de appelstaafjes.

Was de sla en snijd in fijne reepjes. Snipper het sjalotje zeer fijn. Verhit de olie in een pan en bak de prosciutto kort. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd in repen.

Meng voor de dressing de achtergehouden eetlepel citroensap met de mosterd in een kommetje. Klop er met een garde beetje bij beetje de maisolie door tot alles goed gemengd is. Voeg de room toe en meng tot een homogene dressing. Kruid met peper en zout. Kook de rigatoni beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de rigatoni in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken en afkoelen.

Meng de sla, de knolselder- en de appelstaafjes met de pasta, de sjalot en de dressing.

Werk af met de hamreepjes en de walnoten.

Warme pasta's

Penne met gebakken spek, zongedroogde tomaatjes en rucolapesto

Deze rucolapesto is een lekker alternatief voor de gewone

pesto, als je geen basilicum in huis hebt. Je kunt hem ook natuurlijk als afwisseling maken. De rucola maakt de pesto net iets pittiger!

Bereiding: 25 minuten

400 g penne • 150 g ontbijtspek • 20 g pijnboompitten • 100 g rucola • 50 g geraspte Parmezaanse kaas • 1 teentje knoflook, gepeld • olijfolie • peper en zout • 100 g zongedroogde tomaatjes

Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Bak de plakjes ontbijtspek krokant in een pan met antiaanbaklaag.

Laat uitlekken op keukenpapier. Rooster de pijnboompitten in een pan. Mix de pijnboompitten met 40 g grof gesneden rucola, de Parmezaanse kaas en de knoflook in de keukenmachine. Schenk er in een straaltje olijfolie bij tot je een homogene pasta hebt.

Kruid met peper en zout. Meng deze pesto met de beetgare pasta en werk af met het ontbijtspek, de zongedroogde tomaatjes en enkele blaadjes rucola.

Risoni met tomatensaus en spek

Bereiding: 40 minuten

250 g spekblokjes • 1 ui, gesnipperd • 2 wortels, in kleine blokjes • 2 teentjes knoflook, gesnipperd • olijfolie • oregano • paprikapoeder • peper en zout • tabasco • 1 eetlepel bloem • 1 blikje tomatenpuree • 2 dl kippenbouillon • 400 g risoni • 2 eetlepels gehakte peterselie

Bak het spek in een pan met antiaanbaklaag en laat uitlekken op wat keukenpapier.

Stoof de ui, de wortels en de knoflook aan in de olijfolie tot ze glazig zijn. Voeg dan oregano, paprikapoeder, peper, zout en tabasco (naar smaak) toe en alles 3 minuten stoven.

Bestrooi met de bloem en roer goed door, voeg de tomatenpuree en het spek toe en giet er ten slotte de kippenbouillon bij. Laat deze saus ongeveer 30 minuten zachtjes koken en mix dan glad.

Kook de risoni gaar in ruim gezouten water, giet de pasta in een zeef en laat uitlekken.

Meng er de tomatensaus door. Strooi er de peterselie over.

Rigatoni met krulandijvie en salami

Vroeger kon niet iedere Italiaan zich Parmezaanse kaas veroorloven. Restjes brood werden dan in olijfolie gebakken, op smaak gebracht met knoflook, peper en zout en verkruimeld. Deze kruimels worden ook wel 'armeluiskaas' genoemd. Ik maak het niet omdat kaas te duur is, maar gewoon omdat de kruimels zo lekker en krokant zijn.

Bereiding: 30 minuten

1 stengel bleekselderij • 1 limoen • 1 krop krulandijvie • 1 rode ui • 200 g salami, in plakjes • olijfolie • peper en zout • 1 sneetje witbrood

Verwijder de bladeren van de bleekselderij. Schil de stengel met een dunschiller om de draadjes te verwijderen. Snijd in blokjes van 1 cm. Laat trekken in een kom met water en het sap van een halve limoen.

Verwijder de harde kern van de krop krulandijvie, was de bladeren en snijd in fijne reepjes.

Snipper de rode ui fijn. Bak de salami gedurende 3 minuten in 3 à 4 eetlepels olijfolie met een snufje zout. Voeg de krulandijvie en de ui toe en laat even meestoven.

Kruid met peper en zout. Laat verder garen op laag vuur.

Snijd de korst van de boterham, verkruimel het brood en bak krokant in 2 eetlepels olijfolie.

Laat afkoelen en verkruimel het nog iets fijner.

Kook ondertussen de pasta samen met de selderijblokjes beetgaar. Laat uitlekken.

Meng de pasta met de groenten en de salami. Strooi er het verkruimelde brood over.

Pasta met broccoli, gehakt en amandelen

Broccoli is een van de gezondste groenten en dus ideaal om op verschillende manieren klaar te maken. De amandelen geven dat tikkeltje extra!

Bereiding: 25 minuten

400 g korte pasta (penne, tubetti...) • 1 ui • 1 kg broccoli • 4 eetlepels olijfolie extra vierge • 500 g gemengd gehakt • 1 dl droge witte wijn • peper en zout • snufje nootmuskaat • 100 g pecorino • 50 g geschaafde en geroosterde amandelen

Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snipper de ui. Snijd de broccoli in hapklare stukken.

Kook de broccoli ongeveer 5 minuten in gezouten water. Fruit de ui in de olijfolie.

Voeg het gehakt toe en bak rul. Doe er de witte wijn bij en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Giet de pasta in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Meng de pasta met de broccoli, strooi er de pecorino over en schep om tot alles mooi gemengd is. Strooi er vlak voor het serveren de amandelen over.

Rigatoni met in chianti gestoofd rundvlees

Traag sudderend in een stoofpot, zo wordt het stoofvlees in Chianti gemaakt. Eerst marineer je het vlees 24 uur en daarna pruttelt het nog 3 uur lang; het vlees wordt dan zo heerlijk mals dat het bij aanraking van een vork uiteenvalt!

Bereiding: 24 uur marineren + 30 minuten + 3 uur stoven

800 g runderstoofvlees • 1 fles chianti • 1 ui • 1/2 stengel bleekselderij • 3 teentjes knoflook • olijfolie • 1 eetlepel bloem • blaadjes van 1 takje salie • 2 takjes rozemarijn • 5 jeneverbessen • 1 kruidnagel • 4 laurierblaadjes • 20 g pijnboompitjes • geraspte schil van 1 onbespoten citroen • 400 g rigatoni • 100 g geraspte Parmezaanse kaas

Doe het stoofvlees in een kom en giet er de chianti over. Dek af en laat 24 uur marineren in de koelkast.

Snijd de ui, de bleekselderij en de knoflook fijn.

Laat het vlees uitlekken en dep droog met keukenpapier. Bewaar de marinade.

Bak het vlees rondom rond krokant in 2 eetlepels olijfolie en strooi er 1 eetlepel bloem over. Voeg de ui, de bleekselderij, de knoflook, de salie, de rozemarijn, de jeneverbessen, de kruidnagel, de laurierblaadjes en de pijnboompitjes toe, roer om en voeg de helft van de marinade toe.

Kruid met peper en zout. Laat op laag vuur gedurende 3 uur stoven.

Voeg eventueel nog wat extra marinade toe om het vlees vochtig te houden.

Doe er tegen het einde van de bereidingstijd de geraspte citroenschil bij.

Kook de rigatoni beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de rigatoni in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Serveer de pasta met de ragout en de Parmezaanse kaas.

Farfalle met ham en erwtjes →

Bereiding: 20 minuten

400 g farfalle • 150 g hamblokjes • boter • 200 g diepvrieserwtjes • 1 teentje knoflook • peper en zout • 2 dl room • 1 eierdooier • 50 g geraspte Parmezaanse kaas • handvol peterselieblaadjes

Kook de farfalle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Bak de hamblokjes krokant in wat boter. Voeg de diepvrieserwtjes toe. Pers er (indien gewenst) een teentje knoflook boven uit. Kruid met peper en een beetje zout (naargelang het zoutgehalte van de ham). Meng de room met de eierdooier.

Voeg dit mengsel bij de ham en de erwtjes en blijf roeren tot de saus indikt.

Giet de farfalle in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Serveer met de saus en werk af met de Parmezaanse kaas en wat peterselieblaadjes.

Spirelli met venkel en chorizo

Dit is een 'snelle pasta', heel eenvoudig en de lievelingspasta van mijn jongste zoon. Als ik hem vraag wat hij eten wil, weet ik op voorhand al wat hij zal zeggen.

Bereiding: 15 minuten

400 g spirelli • 2 venkelknollen • 1 sjalot • 200 g chorizo • olijfolie • 400 g tomatenblokjes • 1 blikje tomatenpuree • peper en zout • 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Kook de spirelli beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de spirelli in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Snijd de venkel in dunne reepjes. Bewaar het groen van de venkel voor de garnituur.

Snipper het sjalotje. Snijd de chorizo in plakjes.

Fruit de sjalot en de venkel in olijfolie. Voeg de chorizoplakjes toe en laat 3 minuten garen met het deksel op de pan.

Voeg de tomatenblokjes en de tomatenpuree toe en leng aan met 1 dl water.

Kruid met peper en zout. Laat op laag vuur verder garen tot de groente gaar zijn.

Serveer de spirelli met de saus en strooi er de Parmezaanse kaas en wat fijngehakt venkelgroen over.



Ravioli met mozzarella en prosciutto

Wat een gedoe was het toen ik mijn eerste ravioli maakte: mijn deeg was niet soepel genoeg en te dik uitgerold, maar na wat oefening loont het de moeite om eraan te beginnen!

Bereiding: 1 uur deeg laten rusten + 1 uur

1 portie basispastadeeg • 125 g mozzarella • 6 zongedroogde tomaatjes • 4 plakjes prosciutto • 1 handvol basilicumblaadjes • 100 g geraspte Parmezaanse kaas • olijfolie • 1 bosje rucola • peper en zout

Maak het pastadeeg volgens het recept op pagina 20.

Terwijl het deeg rust, maak je de vulling.

Hak de mozzarella in kleine blokjes van 5 mm. Snijd de zongedroogde tomaatjes in even grote stukjes. Snijd de prosciutto en het basilicum in fijne reepjes. Meng alles in een kom en voeg 50 g Parmezaanse kaas toe. Giet er in een straaltje 3 eetlepels olijfolie bij en meng goed. Kruid met peper en zout.

Maak van het pastadeeg 2 lange en soepele pastavellen van ongeveer 12 x 50 cm.

Leg een pastavel op een met bloem bestoven werkvlak. Leg met een koffielepel hoopjes vulling op het deeg, ongeveer 1 cm van de kant.

We maken vierkante ravioli van 6 x 6 cm. Je krijgt dus 2 rijen van 8 ravioli. Maak de randen rond de vulling nat met water (met een borsteltje of met de vinger).

Leg er nu het tweede pastavel bovenop. Druk met de hand het pastadeeg rond de vulling aan. Probeer zo weinig mogelijk lucht in de ravioli te laten.

Zorg dat de randen goed verzegeld zijn, anders loopt de vulling eruit tijdens het koken.

Snijd nu met een kartelwielje de ravioli los en leg ze op een met bloem bestoven bord.

Breng gezouten water aan de kook en kook de ravioli in ongeveer 3 minuten gaar.

Voor nog meer smaak, kun je ook altijd groentebouillon gebruiken om de pasta in te koken.

Sprenkel er nog wat olijfolie over met een beetje peper uit de molen en de rest van de Parmezaanse kaas. Serveer met de rucola. Ook lekker met tomatensaus.

Gnocchi met aubergines en gehakt

De harissa geeft dit gerecht een pittige toets en is te koop in de meeste supermarkten (in tubes). Wees er zuinig mee, want *hot is hot!*

Bereiding: 40 minuten trekken + 50 minuten

2 aubergines • zout • 2 uien • 4 teentjes knoflook • 4 rijpe tomaten • 1 rood Spaans pepertje • 1 dl olijfolie • 400 g rundergehakt • 1 theelepel harissa • 3 dl tomatenpassata • 1 theelepel suiker • sap van 1/2 citroen • zout en peper • 300 g gnocchi • 2 eetlepels gehakte peterselie

Snijd de aubergines in plakken. Strooi er zout over en laat 40 minuten trekken.

Spoel het zout af en dep de plakken aubergine droog met keukenpapier.

Snijd de uien in ringen. Snipper de knoflook. Pel de tomaten en snijd in stukken.

Snijd het Spaanse pepertje zonder de zaadjes in fijne ringetjes.

Verhit de olijfolie in een pan en fruit er de uiringen in gedurende 10 minuten.

Voeg het gehakt toe en bak rul. Voeg de knoflook, de Spaanse peper, de aubergine, de harissa en de tomaten toe. Bak verder gedurende 5 minuten. Doe er de tomatenpassata, de suiker en het citroensap bij. Schep om en laat 30 minuten met het deksel op de pan pruttelen op laag vuur. Schep regelmatig om. Kruid met peper en zout. Kook de gnocchi gaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Serveer met het gehaktmengsel en strooi er de verse peterselie over.

Mie met runderreepjes en zilveruitjes

Mie is een Aziatische deegsoort die veel lijkt op de Italiaanse spaghetti. Bij dit Aziatisch geïnspireerd gerecht past het perfect. De verse zilveruitjes zijn een echte delicatessen!

Bereiding: 1 uur marineren + 15 minuten

600 g runderfilet • 3 teentjes knoflook, fijngesnipperd • 1 dl sojasaus • 1 dl zonnebloemolie • 1 koffielepel suiker • 200 g zilveruitjes • 1 bosje koriander, fijngesnipperd • 250 g mie • peper en zout

Snijd de runderfilet in reepjes. Meng 2 eetlepels sojasaus met 3 eetlepels olie, de knoflookteentjes en de suiker. Laat de reepjes 1 uur marineren in de sojasaus. Pel de zilveruitjes en halveer ze. Fruit

ze even aan in wat olie tot ze mooi kleuren. Voeg het vlees en de marinade toe. Bak op hoog vuur gedurende 5 minuten. Kruid met zout en peper en strooi er 2 eetlepels koriander over. Kook de mie beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de mie in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Meng de mie met de reepjes vlees in de wokpan. Voeg er eventueel nog wat extra sojasaus en olie aan toe, indien het geheel niet sappig genoeg is. Serveer goed heet met de rest van de koriander.

Tagliatelle met konijn en courgette →

Het magere vlees van het konijn zorgt voor een lijnvriendelijk recept. Wil je het helemaal light, vervang de mascarpone dan door een zachte light kaas!

Bereiding: 45 minuten

1 courgette • 1 sjalot • 2 teentjes knoflook • 4 konijnenbouten • peper en zout • 4 eetlepels olijfolie • 2 eetlepels honing • 1 eetlepel bloem • 2 dl droge witte wijn • 1/2 liter kippenbouillon • 400 g tagliatelle • 200 g mascarpone • verse peterselie, dragon of basilicum

Snijd de courgette in dunne linten. Snipper de sjalot en de knoflook. Kruid de konijnenbouten met peper en zout. Bak ze aan in olijfolie. Schep ze uit de pan en zet even apart. Stoof in dezelfde pan de ui en de knoflook. Voeg de honing toe en laat karamelliseren. Voeg de bloem toe en blus met de witte wijn. Leg de bouten er weer in en voeg kippenbouillon toe tot alles onderstaat. Laat ongeveer 30 minuten koken.

Schep de bouten uit de pan, haal het vlees eraf en verdeel het in stukjes. Zeef de saus en laat inkoken tot de gewenste dikte. Vermeng met het vlees. Kook de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de tagliatelle in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Stoof de courgette aan in olijfolie, maar laat niet kleuren. Roer er de mascarpone door. Meng de tagliatelle en de courgette met het vlees en doe alles in een grote kom. Werk af met peterselie, dragon of basilicum.

Pappardelle met een kalfsstoofpotje met mosterd

In het voorjaar kun je nog altijd een stoofpotje maken; door de jonge worteltjes komt de lente al om de hoek kijken.

Bereiding: 40 minuten + 1 uur stoven

50 g boter • 600 g kalfsstoofvlees, in blokjes • 6 kleine sjalotten • 40 g bloem • 3 dl droge witte wijn • 380 ml kalfsfond • 2 laurierblaadjes • zout en versgemalen peper • 1 bos jonge worteltjes • 1 bos jonge worteltjes • 2 dl room • 2 eetlepels grove mosterd • 2 eetlepels gehakte peterselie • 400 g pappardelle

Verhit de boter in een pan en bak hierin het vlees aan beide kanten goudbruin. Schep het uit de pan. Snijd de sjalotten in grove stukken. Fruit ze in het braadvet. Doe het vlees terug in de pan. Bestrooi met bloem, bak nog 2 minuten en giet er al roerend de wijn en de fond bij.

Breng deze saus aan de kook. Zet het vuur lager, voeg de laurierblaadjes toe en kruid met peper en zout. Laat zachtjes stoven met het deksel op de pan gedurende 1 uur. Schep af en toe om. Voeg, als de saus te dik is, een scheutje water of wijn toe. Schraap de worteltjes en snijd ze in plakjes. Voeg de wortel, de room en de mosterd toe en **laat zachtjes verder** pruttelen gedurende 15 minuten. Verwijder de laurierblaadjes en strooi de peterselie in de saus.

Kook de pappardelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de pasta in een zeef en laat uitlekken. Serveer de pappardelle met het stoofpotje.



Pastagratin

Snelle cannelloni met wortel, gehakt en doperwtjes

Cannelloni's vullen is soms een huzarenstukje. In deze pasta werken we met lasagnevellen die we oprollen, zo gaat het heel wat sneller.

Bereiding: 30 minuten + 20 minuten in de oven

500 g wortels • 1 sjalotje • boter • 350 g gemengd gehakt • 150 g gekookte hamblokjes • peper en zout • 1 theelepel tijm • 2 eetlepels fijngesnipperde peterselie • 2 eetlepels tomatenpuree • 1 dl kalfsbouillon • maizena • 100 g doperwtten (diepvries) • 12 verse lasagnevellen • 250 g mascarpone • 100 g geraspte Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Schil de wortels en snijd ze in kleine blokjes. Snipper het sjalotje fijn. Stoof aan in wat boter.

Voeg de wortelblokjes toe en laat 4 minuten met het deksel op de pan garen op laag vuur.

Bak in een andere pan het gehakt rul aan in wat boter. Doe er de hamblokjes bij als het gehakt gaar is. Kruid met peper, zout en wat tijm. Doe er de beetgare worteltjes, de peterselie en de tomatenpuree bij.

Blus met de kalfsbouillon. Als de saus te dun is, dik je het een beetje in met wat maizena.

Voeg tegen het einde de doperwtjes toe en laat nog even goed doorwarmen.

Kook ondertussen de lasagnevellen gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Leg ze na het koken in koud water tot gebruik. Zo zullen ze niet aan elkaar kleven en scheuren, als je ze wilt vullen.

Smelt de mascarpone op laag vuur en voeg al roerend de helft van de Parmezaanse kaas toe tot je een homogene kaassaus krijgt.

Leg de lasagnevellen open op een schoon werkvlak. Leg in het midden wat vulling en vouw tot mooie rolletjes. Leg deze cannelloni in een ingevette ovenschaal.

Giet er de kaassaus over, bestrooi met wat Parmezaanse kaas en gaar 15 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven. Serveer met stokbrood.

Pastitio

Een heerlijke Griekse pastaschotel uit de oven.

Bereiding: 40 minuten + 45 minuten in de oven

500 g macaroni • 1 ui • 1 teentje knoflook • 5 tomaten • 600 g rundergehakt • olijfolie • 2 eetlepels tomatenpuree • 1 theelepel gedroogde oregano • 1 theelepel mosterd • 1/2 theelepel chilipoeder • 8 eetlepels paneermeel • 5 eieren • 30 g boter • 30 g bloem • 1/2 liter melk • peper en zout • nootmuskaat • 200 g geraspte kaas

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Kook de macaroni in gezouten water gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en laat uitlekken. Snipper de ui en het teentje knoflook fijn.

Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd in blokjes. Bak het rundergehakt rul in een pan met wat olie. Roer er de ui, de knoflook, de tomatenblokjes en de tomatenpuree door. Kruid met oregano, 1/2 theelepel mosterd en 1/4 theelepel chilipoeder.

Laat nog 10 minuten garen op laag vuur. Laat iets afkoelen en meng er 6 eetlepels paneermeel en 2 eieren door.

Verhit de boter in een pan, strooi er de bloem bij en roer goed.

Voeg de melk toe terwijl je voortdurend roert. Laat 3 minuten koken.

Neem de pan van het vuur.

Klop 3 eieren los met 6 eetlepels saus. Roer dit mengsel opnieuw door de saus.

Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Strooi er 2 eetlepels paneermeel op de bodem van een ingevette ovenschotel.

Schep er de helft van de macaroni en de helft van de witte saus op. Verdeel er het gehakt over. Werk af met de rest van de macaroni en de saus.

Strooi er de geraspte kaas over (liefst schapenkaas als je het als een echte Griek wilt) en zet gedurende 45 minuten in de voorverwarmde oven.

Macaroni met brie en krokante ham →

Bereiding: 25 minuten + 15 minuten gratineren

100 g prosciutto • 400 g macaroni • 70 g boter • 100 g bloem • 5 dl melk • 100 g geraspte gruyère • peper en zout • snufje gemalen muskaatnoot • 200 g hamblokjes • 200 g brie • 1 eetlepel platte peterselie, grof gehakt

Halveer de plakjes prosciutto en leg ze tussen keukenpapier. Droog ze in de magnetron op een vermogen van 750 watt gedurende 1 à 2 minuten. Kook de macaroni gaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak een kaassaus: smelt de boter, voeg de bloem toe en roer ongeveer 2 minuten. Blus al roerend met de melk. Voeg geleidelijk de geraspte gruyère toe en roer tot een homogene saus. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Roer er voorzichtig de hamblokjes door. Meng de macaroni door de saus. Snijd de brie in even grote plakjes als de plakjes gedroogde prosciutto. Vul een ingevette ovenschaal met de macaroni en steek afwisselend een plakje prosciutto en brie in de macaroni en gratineer nog even in een warme oven. Strooi er wat peterselie over en serveer meteen.

Conchiglie met gehaktballetjes, spinazie en mozzarella

De gehaktballetjes passen net in de pastaschelpjes en kunnen dus in hun 'pastajasje' worden geserveerd!

Bereiding: 30 minuten + 10 minuten in de oven

500 g gemengd gehakt • 1 eetlepel gehakte tijm • 1 eetlepel gehakte peterselie • 1 eetlepel gehakte oregano • olijfolie • 800 g tomatenstukjes • paprikapoeder • peper en zout • 300 g jonge bladspinazie • 300 g conchiglie • 125 g mozzarella • 100 g geraspte Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 190 °C. Meng het gehakt met de tijm, de peterselie, de oregano en 50 g geraspte Parmezaanse kaas. Maak balletjes van 3 cm doorsnede. Bak de balletjes rondom krokant in een grote gietijzeren kookpot (die ook in de oven mag) met wat olijfolie.

Voeg de tomatenblokjes toe, kruid met paprikapoeder, peper en zout en schep om.

Duw de spinazieblaadjes tussen de balletjes in de pot, wacht tot ze iets geslonken zijn en voeg de rest van de spinazie toe. Kook de conchiglie in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Doe de conchiglie bij de gehaktballetjes en schep om. Snijd de mozzarella in stukjes van 1,5 cm en verdeel over de spinazie. Zet

de kookpot nog 10 minuten in de voorverwarmde oven. Serveer goed warm en strooi er nog wat Parmezaanse kaas over.



Lasagne op mijn wijze →

Deze lasagne maakte ik voor het eerst op mijn vijftiende, toen lasagne nog een uitheemse specialiteit was. Het blijft altijd een beetje nostalgie, want dit was ook het eerste gerecht dat ik voor mijn man maakte! Omdat de liefde van de man door de maag gaat, kan ik je verzekeren dat het een succes was en is; nog regelmatig komt deze lasagne bij ons op tafel!

Bereiding: 30 minuten + 30 minuten in de oven

300 g gedroogde lasagnevellen • 1 ui • 250 g champignons • 4 tomaten • boter • 500 g gemengd gehakt • 1 koffielepel rozemarijn • 1 koffielepel marjolein • peper en zout • 1 blikje tomatenpuree • 2 dl water • 800 g gehakte diepvriesspinazie • 3 dl room • 200 g geraspte kaas

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Kook de lasagnevellen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en leg de lasagnevellen tot gebruik in koud water, zo kleven ze niet aan elkaar en gaan ze niet scheuren. Snipper de ui. Snijd de champignons in plakjes.

Pel de tomaten en snijd ze in stukjes. Fruit de ui in wat boter. Voeg het gehakt toe en bak rul.

Kruid met de rozemarijn, de marjolein en peper en zout. Voeg de champignonplakjes en de tomatenpuree toe en bak al roerend mee. Voeg 2 dl water toe en meng tot een vloeibare bolognesesaus.

Verwarm de gehakte spinazie met de room.

Bekleed de bodem van een ingevette ovenschaal met lasagnevellen. Schep er een laag spinazie op en leg opnieuw lasagnevellen. Leg nu een laag bolognesesaus en opnieuw lasagnevellen tot alle ingrediënten op zijn. Eindig met de bolognesesaus.

Strooi er de geraspte kaas over en gratineer gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.



Macaroni-gehaktschotel met rode wijn en kaneel

Bereiding: 45 minuten + 40 minuten in de oven

Bolognesesaus: 1 gesnipperde ui • 2 stengels bleekselderij, in stukjes • 2 gesnipperde teentjes knoflook • 1/2 dl olijfolie • 500 g gehakt • 1 dl rode wijn • 400 g tomatenblokjes • 2 eetlepels tomatenpuree • 1 kaneelstokje • 1 laurierblad • 1 theelepel tijm • 1 eetlepel gedroogde oregano • 1/2 dl water • peper en zout • 300 g macaroni (of tubetti)

Bechamelsaus: 60 g boter • 60 g bloem • 6 dl melk • nootmuskaat • peper en zout • 1 ei • 30 g boter • 50 g geraspte Parmezaanse kaas • 20 g paneermeel

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Fruit de ui, de bleekselderij en de knoflook in de olijfolie. Voeg het gehakt toe en bak rul.

Blus met de rode wijn. Voeg de tomatenblokjes, de tomatenpuree, het kaneelstokje, het laurierblaadje, de tijm en de oregano toe.

Schep om en voeg 1/2 dl water toe.

Kruid met peper en zout. Laat op laag vuur gedurende 30 minuten pruttelen met het deksel op de pan. Schep af en toe om.

Verwijder het kaneelstokje en het laurierblad.

Kook de macaroni beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Maak de bechamelsaus. Smelt de boter en voeg al roerend de bloem toe. Voeg al roerend geleidelijk de melk toe en blijf roeren tot de saus indikt.

Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Roer er van het vuur 1 ei door.

Meng de pasta met driekwart van de bechamelsaus.

Vet een ovenschaal in met de boter. Verdeel één derde van de pasta over de schaal en daarna één derde van de bolognesesaus.

Herhaal deze handelingen tot alle pasta en bolognesesaus op zijn.

Schep er de rest van de bechamelsaus over en strooi er de geraspte kaas en het paneermeel over. Zet 40 minuten in de voorverwarmde oven tot alles mooi gratineert.

Feestelijke pasta's

Pasta met lam en komijn

Bereiding: 1 uur

800 g lamsfilet • 1 eetlepel bloem • zout • zwarte peper uit de molen • 5 eetlepels

olijfolie • 3 teentjes knoflook, fijngesnipperd • 1 dl rode wijn • 3 dl lamsfond • 4 dl tomatensaus • 1 tl komijnzaadjes, gekneusd • 2 takjes rozemarijn • 1/2 bosje basilicumblaadjes • 400 g farfalle

Dep het vlees droog met keukenpapier, snijd het in blokjes van ca. 1 cm en bestrooi met bloem, zout en peper. Schroei in een grote pan het vlees aan alle kanten dicht in de olijfolie.

Voeg de knoflook toe en roerbak nog even. Blus met de rode wijn.

Voeg de lamsfond en de tomatensaus toe en schep om. Zet het vuur lager, voeg de komijn en de rozemarijn toe, zet het deksel op de pan en laat 40 minuten zachtjes stoven. Roer regelmatig om.

Breng op smaak met peper en zout. Snijd de basilicumblaadjes fijn.

Kook de farfalle beetgaar in gezouten water volgens de

aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef, laat uitlekken en

doe ze terug in de pan. Voeg 3-4 eetlepels saus uit de pan met het

lamsvlees toe en schep alles enkele malen luchtig om. Verhit de

pan opnieuw tot de pasta weer goed warm is. Schep de pasta in het midden op de borden. Schep er het vlees met de saus over.

Bestrooi met het basilicum.

Groene curry met rundvlees

Bereiding: 30 minuten

2 cm gember • 2 lente-uitjes • 1 limoen • 1 eetlepel maisolie • 2 eetlepels Thaise groene currypasta • 500 g biefstuk, in dunne reepjes • 3 dl kokosmelk • 2 dl droge witte wijn • 1 eetlepel Thaise vissaus • 1 eetlepel suiker • 1 kleine courgette in reepjes • 100 g diepvrieserwtjes • 100 g fijne sperzieboontjes • 350 g mie • 1 bosje koriander, gehakt

Snipper de gember. Snijd de lente-ui in ringen. Pers het sap uit de limoen en rasp de schil.

Verhit een wokpan met de olie en bak de gember en de lente-uitjes gedurende 2 minuten.

Roer er de currypasta door en bak nog enkele minuten verder.

Voeg de reepjes vlees toe en schroei ze in 2 tot 3 minuten dicht.

Voeg de kokosmelk, de wijn, de geraspte limoenschil, de vissaus en de suiker toe en roer om. Voeg de courgette, de erwtjes en de sperzieboontjes toe, zet het vuur lager en laat 15 minuten stoven.

Roer regelmatig om.

Kruid met peper, zout en wat limoensap. Wel de mie in kokend water, laat uitlekken en serveer met de curry. Strooi er nog wat koriander over.

Gnocchi met varkenshaas, shiitake en marsala →

Gnocchi smaken me altijd op een koude herfst dag. Met deze romige saus erbij, staat het iedere herfst op ons menu.

Bereiding: 35 minuten

600 g varkenshaas • boter • peper en zout • 2 sjalotjes, gesnipperd • 1 teentje knoflook, gesnipperd • 250 g shiitake • 2 takjes tijm • 150 g jonge spinazie • 1 glas marsala • 1 dl room • 300 g gnocchi

Schroei het vlees dicht in boter. Kruid met peper en zout. Laat nog 8 minuten verder garen met het deksel op de pan. Haal het vlees uit de pan, laat rusten onder aluminiumfolie en snijd in plakken.

Fruit de sjalotjes en de knoflook in dezelfde pan met een beetje extra boter. Voeg de schoongemaakte shiitake, de tijm en de spinazie toe. Roerbak en blus met de marsala. Voeg de room toe en kruid met peper en zout. Laat even inkoken en leg het vlees terug in de saus.

Kook de gnocchi gaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Serveer de gnocchi met het varkensvlees en de saus.

Pasta met everzwijn op zijn Toscaans

In Toscane staat everzwijn veel op het menu. De tomaten geven het een zuidelijk accent. Ik maak het met eiernoedels.

Bereiding: 1 uur marineren + 1 uur 30 minuten sudderen

1,250 kg everzwijnvlees, in stukken • 1 liter jonge rode wijn • 4 jeneverbessen, gekneusd • 1 theelepel tijm • 2 teentjes knoflook, fijngehakt • 1 rode ui, fijngehakt • 4 blaadjes salie • 1 takje rozemarijn • 400 g gepelde tomaten uit blik • 2 eetlepels tomatenpuree • peper en zout • 400 g pasta naar keuze

Marineer het vlees in de wijn (houd 2 glazen wijn apart). Voeg de jeneverbessen en de tijm toe. Laat 1 uur marinieren. Haal het vlees uit de wijn en dep het droog. Bak het in een koekenpan ongeveer 5 minuten droog op hoog vuur, zodat er zoveel mogelijk vocht uit komt. Giet het vocht weg, net als de marinade.

Voeg de knoflook, de ui, de salie, de rozemarijn, de tomaten en de tomatenpuree toe.

Schenk er de 2 glazen wijn bij en laat nog 1,5 uur sudderen op laag vuur onder deksel.

Voeg eventueel extra water toe als het niet sappig genoeg blijft.

Kruid met peper en zout. Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water.

Laat uitlekken en serveer meteen met het everzwijnstoofpotje.



Penne met gegrild witlof, prosciutto en vijgen →

Bereiding: 30 minuten

8 eetlepels olijfolie extra vierge • 3 eetlepels citroensap • 2 eetlepels honing • 3 takjes citroentijm peper en zout • 4 struikjes witlof • 300 g penne • 4 rijpe vijgen • 1 bosje rucola • 12 plakken prosciutto

Meng in een kom de olijfolie met het citroensap, de honing, de citroentijm en wat peper en zout. Snijd het witlof in de lengte in vieren. Bestrijk het witlof met de marinade en bak het witlof in een pan. Bedruip met extra marinade als het dreigt aan te bakken. Kook ondertussen de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Halveer de vijgen en bestrijk ook deze met de marinade. Leg ze enkele minuten bij het witlof vlak voor dit klaar is en bak de vijgen tot ze zacht zijn. Was en droog de rucola.

Snijd in beetklare stukken. Meng de penne met de rest van de marinade en de rucola.

Schep het witlof en de vijgen bij de penne. Werk af met de prosciutto.

Tagliatelle met groene asperges, parmaham en gepocheerd ei

Een heel fris gerecht, lekker met Pasen. Vind je het pocheren van de eieren te veel werk, kook dan de eitjes heel zacht. Let dan wel op als je ze pelt.

Bereiding: 35 minuten

16 groene asperges • 12 plakken parmaham • 400 g tagliatelle • 150 g groene pesto (zie p. 36) • 4 verse scharreleitjes • peper • 50 g Parmezaanse kaas in schilfers • 50 g rucola of basilicum

Verwijder de harde uiteinden van de asperges. Snijd ze in hapklare stukken.

Blancheer ze 5 minuten in gezouten water; de kopjes hebben aan 3 minuten genoeg.

Bak de parmaham aan beide kanten krokant in een pan met antiaanbaklaag; vetstof hoeft niet, want het vet van de ham smelt sowieso al. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm in de oven op 100 °C. Kook de tagliatelle beetgaar in gezouten water

volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de tagliatelle in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Meng de pesto door de tagliatelle. Pocheer de eieren één voor één ongeveer 4 minuten in net niet kokend water (met een scheutje azijn), maak een draaikolkbeweging om het ei bij elkaar te houden. Zodra een ei gepocheerd is, leg je het voorzichtig in een voorverwarmd diep bord. Zet er een tweede bord omgekeerd bovenop, zo blijven de eieren lekker warm tot gebruik. Verdeel de asperges, de parmaham en de eieren over de tagliatelle.

Werk af met de Parmezaanse kaas en de rucola of het basilicum.



Runderreepjes stroganoff met pittige spinazietagliatelle

Door de spinazie te mengen met de tagliatelle krijgt de pasta niet alleen meer kleur maar ook meer smaak. Het Spaanse

pepertje zorgt voor de pittige toets.

Bereiding: 30 minuten

1 ui • 1 rode paprika • 250 g champignons • 500 g mager rundvlees, in reepjes • olie • theelepel paprikapoeder • peper en zout • 1 borrelglasje wodka • eetlepels tomatenpuree • 125 ml runderbouillon • 125 ml water • 125 ml room • 1 eetlepel maizena • 300 g groene tagliatelle • 1 Spaans pepertje, fijngesnipperd, zonder zaadjes • 100 g jonge bladspinazie • 1 teentje knoflook

Snijd de ui in ringen. Snijd de paprika in reepjes en de champignons in vieren.

Schroei het vlees dicht in een pan met wat olie op hoog vuur.

Haal het vlees uit de pan en doe wat extra olie in de pan. Bak nu de ui, de paprika en de champignons op middelhoog vuur. Kruid met paprikapoeder, peper en zout. Blus met de wodka.

Voeg het vlees, de tomatenpuree, de bouillon en 125 ml water toe.

Breng opnieuw aan de kook, zet het vuur lager en laat 10 minuten sudderen met het deksel op de pan.

Voeg de room toe en breng de saus met de maizena (eerst mengen met een beetje water!) op de gewenste dikte.

Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de pasta in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Roerbak het Spaanse pepertje en de spinazie kort (tot deze wat geslonken is) in een wokpan met wat olijfolie. Pers er het teentje knoflook boven uit. Kruid met peper en zout.

Voeg de pasta toe en roerbak even mee.

Serveer de pasta met het rundvlees en de stroganoffsaus.

Pasta's met gevogelte

Basisrecepten

Pasta met kippenboutjes en amandelpesto

Het leuke aan deze kippenboutjes is het krokante korstje, letterlijk en figuurlijk om je vingers bij af te likken.

Bereiding: 2 uur marineren + 35 minuten

1 onbespoten citroen • olijfolie • 4 takjes rozemarijn • 2 teentjes knoflook • peper en zout • 1,3 kg kippenboutjes • 400 g fusilli of een andere korte pasta • 150 g gemengde sla

Amandelpesto: 1 bosje basilicum • 60 g amandelschilfers • 60 g geraspte Parmezaanse kaas • 1 teentje knoflook • olijfolie

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Pers het sap uit de citroen en rasp de schil. Meng dit in een grote kom met evenveel olijfolie en de blaadjes van 3 takjes rozemarijn.

Pers er de knoflook boven uit en kruid met peper en zout.

Doe er de kippenboutjes in en meng tot alles een laagje marinade heeft.

Zet de kom 2 uur afgedekt in de koelkast.

Leg de kippenboutjes in een ovenschaal en zet 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Roer regelmatig om alle boutjes gelijkmatig te kleuren.

Kook ondertussen de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Stamp alle ingrediënten voor de pesto (behalve de kaas en de olijfolie) fijn in de vijzel of gebruik de keukenmachine. Meng er de kaas door en voeg beetje bij beetje de olijfolie toe tot je een dikke en smeùige pesto krijgt.

Meng de pasta met de amandelpesto.

Serveer met de kippenboutjes en een frisse salade.

Spaghetti met gevulde kipfilet →

De vulling van deze kip kun je gerust met andere ingrediënten variëren: plakjes prosciutto, gehakte champignons of gorgonzola.

Bereiding: 40 minuten

300 g jonge bladspinazie • 2 bolletjes mozzarella van 125 g • 150 g zongedroogde tomaatjes op olie • olijfolie • peper en zout • 600 g kipfilets • keukentouw • 400 g spaghetti

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Blancheer de spinazie in kokend water. Verdeel in twee porties.

Snijd de mozzarella in reepjes en de tomaatjes in stukjes. Meng de helft van de tomaatjes met één portie van de spinazie. Voeg 3 eetlepels olijfolie toe (of de marinade van de zongedroogde tomaatjes, die geeft nog meer smaak) en kruid met peper en zout. Zet even opzij.

Snijd de kipfilets open en leg er wat spinazie, enkele reepjes mozzarella en een eetlepel zongedroogde tomaatjes op. Rol voorzichtig op en bind vast met keukentouw.

Bak de kiprolletjes rondom krokant in wat olijfolie. Kruid met peper en zout.

Doe ze in een ingevette ovenschaal en zet 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de pasta in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Meng de andere helft van de spinazie en de zongedroogde tomaatjes door de spaghetti.

Laat de kiprolletjes even rusten en snijd ze in plakjes. Serveer met de pasta.

Pasta met kip en pompoen

Een heerlijke zoete smaak, want kip en pompoen gaan heel goed samen. Halloween was nog nooit zo lekker.

Bereiding: 20 minuten + 35 minuten in de oven

400 g pompoen (netto) • 1 dl olijfolie • 3 eetlepels ahornstroop of honing • 1 cm gember, geraspt • 1 teentje knoflook, gesnipperd • 1 sjalot, gesnipperd • 1 theelepel komijnzaadjes • 1 theelepel venkelzaadjes • peper en zout • 4 kipfilets, in stukken • 400 g tagliatelle

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de pompoen in beetklare stukken. Meng de olijfolie met de ahornstroop, de gember, de knoflook en de sjalot. Voeg de komijn- en de venkelzaadjes toe en kruid met peper en zout. Meng alles goed. Meng de pompoen met de kip en de marinade. Doe alles in een ingevette ovenschaal en

zet 35 minuten in de voorverwarmde oven. Schep regelmatig om. Kook 15 minuten voor het einde van de gaartijd de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Serveer de tagliatelle met de kip en de pompoen.



Tagliatelle met eend →

Bereiding: 35 minuten

1 bosje peterselie • 2 teentjes knoflook • olijfolie • peper en zout • 400 g tagliatelle • 2 eendenborsten • 50 g Parmezaanse kaas, in schilfers • 1 bosje veldsla

Hak in een keukenmachine de blaadjes van de peterselie fijn samen met de knoflookteentjes. Voeg in een straaltje de olijfolie toe tot je een gladde saus krijgt.

Kruid met peper en zout.

Kook de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd het vet van de eendenborsten kruiselings in. Bak de eendenborsten eerst op de vetkant. Boter of olie is niet nodig; het vet van de eend smelt in de pan.

Draai na 2 minuten om en bak de eend nog 2 minuten op hoog vuur; zet het vuur lager en bak nog 3 minuten verder. Kruid met peper en zout. Laat de eend 3 minuten rusten in aluminiumfolie. Giet de tagliatelle in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Doe de pasta terug in de kookpot en meng er de peterseliesaus door.

Snijd de eend in plakjes. Schep de tagliatelle op de borden en verdeel er de plakjes eend over.

Werk af met de schilfers Parmezaanse kaas en de veldsla.

Spaghetti met kip en gekonfijte citroen

Bereiding: 40 minuten

1 bosje peterselie • 2 teentjes knoflook • 1 ui • 2 eetlepels olie • 4 kipfilets, in grove stukken • 1 theelepel gemberpoeder • 1 snufje saffraan • 3 dl gevogeltebouillon • 4 jonge wortels • 100 g groene olijven • 2 eetlepels puree van gekonfijte citroen • 400 g spaghetti

Hak in een keukenmachine de peterselie fijn samen met de knoflook en de ui.

Fruit dit mengsel in een grote pan met de olie. Voeg de stukken kip

toe en kruid met de gember en de saffraan. Draai de kip om en blus met de bouillon.

Laat 25 minuten garen op laag vuur met het deksel op de pan.

Snijd de wortels en de olijven in dunne plakjes. Doe ze samen met de gekonfijte citroen bij de kip. Laat nog 10 minuten garen met het deksel op de pan. Dik de saus eventueel in met een eetlepel maizena, opgelost in wat water.

Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Serveer de kip met de spaghetti. Werk eventueel af met nog wat gehakte peterselie.



Pappardelle met kalkoen en mascarpone

In de winterperiode komt deze pasta in ons gezin vaak op tafel. Ik geef er dan kleine gevulde appeltjes met veenbessen bij voor een echte wintersfeer.

Bereiding: 40 minuten

600 g kalkoenfilet • 1 sjalotje • 4 blaadjes salie • 250 g champignons • het sap van 1 citroen • boter • 1 borrelglasje Noilly Prat of droge sherry • 6 dl gevogeltebouillon • 400 g pappardelle • 250 g mascarpone • 1 eetlepel maizena • peper en zout

Snijd de kalkoen in repen. Ik snijd ze altijd lang en fijn; dat staat leuker dan kleine stukjes.

Snipper het sjalotje fijn. Snijd de salie in reepjes.

Snijd de champignons in kwartjes. Besprenkel met het citroensap.

Fruit het sjalotje in een grote stoofpot in wat boter. Voeg de kalkoenrepen toe en bak ze krokant. Blus met de Noilly Prat en de gevogeltebouillon.

Zet het vuur lager en laat 10 minuten stoven met het deksel op de pan.

Kook de pappardelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Doe de champignons en de salie bij de kalkoen, roer om en kruid met peper en zout.

Voeg de mascarpone toe en laat nog 5 minuten pruttelen. Bind met de maizena, die je in wat water hebt opgelost tot een gladde saus.

Proef en kruid eventueel nog bij met peper en zout.

Giet de pappardelle in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Serveer de pasta met de kalkoenreepjes. Werk eventueel af met nog wat verse salie.

Koude pasta's

Kipsalade met peultjes en ricotta

Bereiding: 30 minuten

200 g tubetti of andere korte pasta • 100 g gemengde groene sla • 1 bosje fijne groene asperges • 100 g doperwtten • 1 teentje knoflook • 150 g ricotta • 2 eetlepels basilicumsnippers • 2 eetlepels geraspte pecorino • peper en zout • 1 limoen • 2 eetlepels bieslook • 1/2 dl olijfolie • 200 g kipfilet, in blokjes • boter • 4 sneetjes toastbrood • 50 g peultjes

Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Spoel en droog de sla. Blancheer de asperges kort in gezouten water, laat schrikken onder koud water. Pureer de helft van de erwten met de knoflook, de ricotta, het basilicum en de pecorino. Kruid met peper, zout en het sap van 1/2 limoen. Mix de bieslook met de olijfolie, het sap van de andere limoenhelft en wat peper en zout. Bak de kipblokjes krokant in een pan met wat boter, kruid met flink wat peper en een snufje zout. Verwijder de korsten van het toastbrood. Rooster de sneetjes brood. Snijd elk toastje in twee driehoeken. Meng de gemengde sla en de pasta met de peultjes, de asperges en de rest van de erwten. Sprenkel er de bieslookvinaigrette over. Verdeel de ricotta en de kipblokjes over de salade. Werk af met de toastjes.

Pasta met kip, kruiden en yoghurt

Bereiding: 1 uur marineren + 30 minuten

200 g Griekse yoghurt • 2 teentjes knoflook, fijngehakt • 1 theelepel gekneusde komijnzaadjes • peper en zout • 600 g kipfilets • 3 eetlepels olie • 1 eetlepel gehakte gember • 2 sjalotten • 1 Spaans pepertje, in ringetjes • 400 g spirelli • 2 eetlepels gehakte dille • 2 eetlepels gehakte munt

Roer de yoghurt los met de knoflook, de komijn en wat peper en zout. Leg er de kip in en laat 1 uur marineren in de koelkast. Verhit de olie op hoog vuur in een wok en fruit de sjalotten, de gember en de Spaanse peper. Voeg de kip met de yoghurtmarinade toe en roerbak het geheel 2 minuten. Doe het deksel op de pan en laat nog 5 minuten sudderen op laag vuur. Doe er de dille en de munt bij en laat nog een paar minuten sudderen zonder deksel. Kook de spirelli beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Breng de kip op smaak met peper en zout. Serveer met de pasta.

Zomerse pasta met kip en tomaat →

De oosterse kruiden van de wokmarinade bepalen hier de smaak; er zit kaneel, kerrie, koriander, paprika en komijn in.

Deze pittige pasta kan zowel koud als warm worden gegeten, maar zelf vind ik hem koud het best.

Bereiding: 30 minuten

300 g farfalle • 3 tomaten • 1 bosje lente-uitjes • 500 g kipfilet • olie • peper en zout • 50 g pijnboompitten • 1 koffielepel pittige kruiden (type wokmarinade van Topaz) • 1 ei • 2,5 cl balsamicoazijn • 1 theelepel mosterd • 0,75 dl olijfolie

Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Laat afkoelen. Ontpit de tomaten en snijd ze in blokjes. Snijd de lente-uitjes in ringen.

Snijd de kipfilet in reepjes en bak deze goudbruin in wat olie. Kruid ze met peper en zout.

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan met antiaanbaklaag.

Mix voor de marinade de pittige kruiden, het ei, de mosterd en de balsamicoazijn.

Schenk er langzaam de olijfolie bij en blijf ondertussen mixen.

Schep de kipreepjes, de tomatenblokjes, de lente-ui en de marinade voorzichtig door de pasta. Werk af met de pijnboompitten. Lekker met rucola.

Pastasalade met gerookte kip, peer en gorgonzola

Het gerookte smaakje van de kip is heel lekker met de dragon. De gorgonzola geeft lekker veel pit!

Bereiding: 2 uur marineren + 20 minuten

5 eetlepels olijfolie • 2 takjes verse dragon, gehakt • peper en zout • 2 gerookte kipfilets • 2 lente-uitjes • 2 peren (conference) • 3 eetlepels wittewijnazijn • 100 g gorgonzola • 1 bosje veldsla • 300 g farfalle of andere korte pasta • 50 g Parmezaanse kaas, in schilfers

Meng de olijfolie met de dragon en kruid met peper en zout. Snijd de gerookte kip in dunne plakjes. Laat de kip 2 uur marineren in de

dragonmarinade. Haal de plakjes kip uit de marinade en dep ze droog met keukenpapier. Zet de dragonmarinade even opzij. Snijd de lente-uitjes in ringetjes. Schil de peren en snijd ze in blokjes. Meng met de wittewijnazijn.

Voeg de lente-ui en de dragonmarinade toe. Snijd de gorgonzola in blokjes. Spoel en droog de veldsla. Kook de farfalle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Meng de farfalle met de gorgonzola, de peer en de kip. Werk af met de veldsla en de Parmezaanse kaas.



Pastasalade met gerookte eendenborst en vijgen →

Je hebt natuurlijk lekker zachte, rijpe vijgen nodig. De eendenborst en de vijgen smelten samen met de honing. De

kardemom geeft dan weer een frisse toets aan het gerecht.

Bereiding: 20 minuten

300 g penne of andere korte pasta • 4 verse vijgen • 1 snufje gemalen kardemom • 2 eetlepels vloeibare honing • 2 eetlepels frambozenazijn • 1/2 theelepel mosterd • 4 eetlepels notenolie • peper en zout • 50 g rucola • 200 g gerookte eendenborstfilet, in plakjes • 2 lente-uitjes, in ringetjes

Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Snijd de vijgen in fijne partjes. Meng de kardemom door de honing en voeg een snufje zout toe. Bestrijk de vijgenplakjes met een borsteltje met de honing.

Meng de azijn met de rest van de honing, voeg de mosterd en de olie toe en klof luchtig tot een dressing. Kruid met peper en zout.

Meng de pasta met de rucola en schep er de dressing door.

Verdeel over de borden en leg de plakjes eendenborst en de partjes vijg op de pastasalade.

Werk af met de lente-uitjes.



Pastasalade met kip, tuinbonen en prosciutto

Op een zomerse dag scoren de zure room en de frisse kruiden goed!

Bereiding: 35 minuten

200 g tuinbonen • 120 g prosciutto • 500 g kipfilet • olijfolie • peper en zout • 300 g penne of andere korte pasta • 2 eetlepels wittebalsamicoazijn • 1 eetlepel honing • 2 eetlepels gehakte peterselie • 2 eetlepels gehakte munt • 100 g zure room • 100 g zure room

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Kook de tuinbonen 10 minuten in gezouten water. Laat ze uitlekken en druk ze uit hun dunne vliesje. Snijd de prosciutto in stukjes. Snijd de kippenfilet in hapklare stukken.

Bak de kip en de prosciutto krokant in 2 eetlepels olie. Kruid met peper en zout.

Zet 5 minuten in een voorverwarmde oven.

Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Meng de balsamicoazijn, de honing, de peterselie, de munt en de helft van de tuinbonen door de zure room. Kruid met peper en zout.

Voeg enkele eetlepels water toe om de saus iets vloeibaarder te maken.

Meng de saus door de pasta.

Serveer de pasta met de kip en de prosciutto.

Werk af met de rest van de tuinbonen en eventueel een takje peterselie.

Warme pasta's

Tagliatelle met gegrilde kip, limoen en koriander

Bereiding: 30 minuten

4 ontbeende kippenborsten zonder vel • 100 g roomkaas • sap en geraspte schil van 2 onbespoten limoenen • 2 teentjes knoflook, uitgeperst • 3 eetlepels fijngehakte koriander • zwarte peper • 300 g tagliatelle • 1 rode paprika, in blokjes • 3 lente-uitjes, fijngesneden • 3 eetlepels olijfolie • 2 eetlepels gehakte peterselie • peper en zout

Maak met een scherp mes drie tot vier diepe inkepingen in de kippenborsten. Meng in een grote kom de roomkaas, de geraspte

schil en het sap van de limoenen, de knoflook en de koriander; kruid met de zwarte peper. Doe de kip in de kom en wentel door de helft van het kaasmengsel. Bak de kip krokant gedurende 12-15 minuten onder een matig warme grill en draai één keer om. Kook ondertussen de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water.

Laat uitlekken. Bak de paprikablokjes en de lente-uitjes in de olijfolie.

Doe er de tagliatelle, de peterselie en de rest van het kaasmengsel bij en roer om.

Kruid met peper en zout. Serveer de pasta met de kip.

Kalkoencurry

Een stoofpotje uit de Indiase keuken; de kokosmelk en de rode currypasta geven er een pittige toets aan.

Bereiding: 35 minuten

olijfolie • 600 g kalkoenfilet, in stukken • 1 bosje lente-uitjes, fijngesneden • 1 ui, fijngesneden • 1 rode paprika, fijngesneden • 1 gele paprika, fijngesneden • 1 wortel, fijngesneden • 1 appel, in blokjes • 3 teentjes knoflook, geperst • 4 dl kokosmelk • 2 tot 4 eetlepels rode currypasta • peper en zout • 3 eetlepels gehakte koriander • 2 eetlepels gehakte munt • 300 g risoni

Verhit enkele lepels olie in de wok en bak de kalkoen kort aan. Doe er de lente-uitjes, de ui, de rode en de gele paprika, de wortel en de appel bij. Roerbak kort, voeg de knoflook toe en roerbak nog een paar minuten. Giet er de kokosmelk en de currypasta bij. Kruid met peper en zout en voeg de helft van de koriander en de helft van de munt toe.

Laat 10 minuten sudderen op laag vuurtje tot de saus iets is ingedikt. Kook ondertussen de risoni beetgaar in gezouten water, volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Strooi de rest van de koriander en de munt over de kalkoencurry en serveer met de risoni.

Rigatoni met kip, broccoli en gremolata

Gremolata is een typisch product uit de Italiaanse keuken. Gebruik platte peterselie; krulpeterselie is minder geschikt voor dit gerecht.

Bereiding: 35 minuten

400 g rigatoni • 2 teentjes knoflook, fijngesnipperd • 1/2 eetlepel geraspte citroenschil • 4 eetlepels gehakte peterselie • olijfolie • peper en zout • 4 kippenborsten • boter • 3 plakjes rauwe ham • 600 g broccoliroosjes • 2 dl droge witte wijn

Kook de rigatoni beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Meng voor de gremolata de knoflookteentjes met de citroenschil, de peterselie, 2 eetlepels olijfolie, peper en zout. Laat 15 minuten rusten.

Bak ondertussen de kippenborsten krokant in wat boter. Kruid met peper en zout.

Snijd de plakjes rauwe ham in dunne reepjes. Voeg ze bij de kippenborsten en laat gedurende 10 minuten verder garen op laag vuur met het deksel op de pan.

Zet het vuur nadien iets hoger en laat nog 3 minuten bakken zonder deksel.

Kook de broccoliroosjes beetgaar in gezouten water en spoel onder koud water om de mooie groene kleur te behouden.

Snijd het kippenvlees in hapklare stukken. Blus het aanbaksel van de pan met een scheutje witte wijn. Leg de kip terug in de pan.

Verhit de gremolata in een andere pan met 2 eetlepels olijfolie, voeg de broccoliroosjes en de rigatoni toe en roer voorzichtig om tot alles zich vermengt.

Serveer de pasta met de kip.

Kippensoep met pasta

Een snelle maaltijdsoep die bij jong en oud goed in de smaak valt!

Bereiding: 45 minuten

1 grote ui • 3 stengels bleekselderij • 6 wortels • 4 kippendijltjes • peper en zout • boter • 1 laurierblaadje • tijm • 2 liter kippenbouillon • 200 g korte pasta (strikjes of lusjes)

Snijd de ui in ringen. Snijd de bleekselderij in boogjes. Schil de wortelen en snijd ze in stukjes. Bak in een hoge braadpan de kippendijltjes aan beide kanten krokant in wat boter en kruid met peper en zout. Haal uit de pan en zet opzij.

Stoof in dezelfde pan de ui, de bleekselderij en de wortelen met een extra klontje boter en kruid met peper, zout, het laurierblaadje en wat tijm. Doe er de kip bij, als de groenten wat glazig zien (en alles lekker geurt), en blus met de kippenbouillon tot alles onderstaat.

Laat 20 minuten garen met het deksel op de pan. Haal de kip uit de soep en laat ze wat afkoelen. Doe de pasta bij de soep, roer regelmatig om en laat nog 10 minuten meekoken.

Verwijder ondertussen het vel van de kip en pluk het vlees van de bouten in hapklare stukken.

Voeg het kippenvlees opnieuw bij de soep, laat nog even meewarmen en serveer goed heet.

Spaghetti met kippengehaktballetjes

Bereiding: 40 minuten

400 g spaghetti • 500 g kippengehakt • 2 uien, fijngesnipperd • 2 eetlepels gehakte peterselie • 30 g broodkruim • 1 ei • peper en zout • 2 teentjes knoflook, fijngesnipperd • olijfolie • 400 g tomatenblokjes uit blik • 1 blikje tomatenpuree • 1 theelepel gedroogde oregano • 1 theelepel bruine basterdsuiker • 2 dl water • 100 g geraspte kaas

Meng het kippengehakt in een kom met 1 ui, de peterselie, het broodkruim en het ei tot een homogeen geheel. Kruid met peper en zout. Rol er met natte handen balletjes van.

Verhit in een pan 2 eetlepels olie en bak de balletjes rondom goudbruin.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Fruit de andere ui en de knoflook in wat olie. Voeg de tomatenblokjes, de tomatenpuree, de oregano en de bruine suiker toe. Blus met het water en roer tot een gladde saus.

Laat 5 minuten pruttelen op laag vuur met het deksel op de pan.

Voeg de balletjes toe en laat nog 20 minuten verder garen; roer af en toe voorzichtig om met een houten lepel.

Kook ondertussen de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens

de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Serveer de spaghetti met de gehaktballetjes en strooi er wat geraspte kaas over.

Conchiglie met kalkoenreepjes, champignons en courgette →

Conchiglie, de grote pastaschelpen, zijn leuk om te presenteren. Verwerk ze onmiddellijk zodra ze gekookt zijn, want als je ze laat staan, drukken ze op elkaar en breken de schelpen; het mooie effect is dan weg.

Bereiding: 1 uur marineren + 35 minuten

400 g kalkoenlapjes • 4 dl droge witte wijn • 6 peperkorrels • tijm • 1 takje selderij, in stukjes • 50 g spek, in kleine blokjes • 1 ui, fijngesnipperd • boter • 1 courgette • peper en zout • 400 g conchiglie • 50 g gedroogde morieljes (of eekhoorntjesbrood) • 250 ml room • 2 eetlepels maizena • 50 g geraspte Parmezaanse kaas • 2 eetlepels platte peterselie, gehakt

Snijd de kalkoenlapjes in fijne reepjes. Overgiet met de wijn. Voeg de peperkorrels, de tijm en de selderij toe. Laat 1 uur marineren.

Bak de spekblokjes samen met de ui in de boter.

Haal de kalkoenreepjes uit de marinade. Laat uitlekken en bak ze met het spek.

Kruid met peper en zout. Snijd de courgette in kleine blokjes en bak kort mee.

Voeg beetje bij beetje de marinade toe en laat nog even garen.

Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af.

Week de gedroogde paddenstoelen in warm water. Spoel ze goed af om alle vuil te verwijderen en doe ze bij de saus. Laat alles nog 5 minuten garen.

Voeg op het laatst de room toe. Kruid met peper en zout.

Bind de saus met de maizena, die je hebt opgelost in wat water.

Vul de schelpen met de saus. Strooi de Parmezaanse kaas en de peterselie over de pasta en serveer.



Pappardelle met kalkoen en eekhoorntjesbrood

Een grote schaal met pasta in het midden van de tafel. Net als bij Italiaanse families, waar iedereen naar hartenlust opschept.

Wees gerust dat er gesmuld zal worden!

Bereiding: 30 minuten

300 g eekhoorntjesbrood • 1 sjalot • 1 teentje knoflook • 500 g kalkoenlapjes • 1 tot 2 eetlepels bloem • olijfolie • peper en zout • 400 g tomatenblokjes uit blik • 4 eetlepels tomatenpuree • 3 dl water • 1 theelepel gedroogde oregano • 400 g pappardelle • 1/2 bosje basilicum • 50 g Parmezaanse kaas, in schilfers

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes.

Snipper de knoflook en de sjalot fijn. Snijd de kalkoenlapjes in reepjes.

Wentel de reepjes door de bloem. Stoof de sjalot en de knoflook in wat olijfolie.

Voeg de kalkoenreepjes toe en bak ze krokant. Kruid met peper en zout.

Voeg de tomatenblokjes en de tomatenpuree toe.

Doe er het water bij en roer om. Voeg de champignonplakjes toe.

Kruid met zout, peper en de oregano.

Laat 10 minuten garen op laag vuur met het deksel op de pan. Kook de pappardelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Meng de pappardelle met de saus.

Pluk de blaadjes van het basilicum. Doe de pasta in een grote schaal en werk af met de basilicumblaadjes en de Parmezaanse kaas.

Farfalle met kruidige kip en prei

Bereiding: 20 minuten marineren + 1 uur

sap van 1 citroen • 1 theelepel cayennepeper • 1 theelepel zout • 1 theelepel komijnpoeder • 1 mespunt kaneel • 4 teentjes knoflook, gesnipperd • 1 dl olijfolie • 1 scharrelkip, in stukken (1,5 kg) • wit van 3 preien • boter • 100 g diepvrieserwtjes • 3 eetlepels gehakte dille • 1 dl droge witte wijn • 150 g ricotta • peper en zout • 400 g farfalle

Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng het citroensap met de cayennepeper, het zout, het komijnpoeder, de kaneel, de knoflook en de olijfolie. Wrijf de stukken kip in met deze marinade en laat 20 minuten marineren. Doe de kip samen met de marinade in een

ingevette braadslede en braad gedurende ongeveer 1 uur in de voorverwarmde oven.

Schep regelmatig om. De kip is gaar als er helder vocht uitvloeit wanneer je in de kip prikt.

Snijd, terwijl de kip in de oven staat, de prei in ringen. Stoof de prei in de boter, voeg de diepvrieserwtjes en de dille toe. Blus met de witte wijn en voeg de ricotta toe; roer om.

Kruid met peper en zout. Kook 15 minuten voor het einde van de braadtijd de farfalle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Meng de farfalle door de preisous. Serveer de pasta met de kip. Strooi er eventueel nog wat verse dille over.

Penne met kip in mosterdsausje

Een mosterdsausje is snel gemaakt en doet het altijd of je het nu met kip, vlees of vis serveert.

Bereiding: 40 minuten

4 kipfilets • 2 eetlepels olijfolie • 2 uien, in ringen • 4 plakjes spek • 2 eetlepels bloem • 4 dl kippenbouillon • 2 dl droge witte wijn • 1 takje tijm • 2 eetlepels mosterd • 2 dl room • 400 g penne

Snijd de kip in stukken. Bak de stukken in 1 eetlepel olie aan alle kanten aan.

Kruid met peper en zout. Haal uit de pan.

Bak de ui en het spek met een eetlepel olie in dezelfde pan tot ze lichtbruin zijn.

Strooi er de bloem over en roer om. Blus met de bouillon en de wijn en roer het aanbaksel los. Doe de kip terug in de pan en kruid met de tijm.

Zet het vuur lager, doe een deksel op de pan en laat 30 minuten sudderen.

Kook 15 minuten voor het einde van de kooktijd de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water.

Laat uitlekken. Meng de mosterd met de room en voeg bij de kip.

Laat alles nog even goed warmen. Serveer met de penne. Lekker met gestoomde worteltjes.

Kip met pepertjes, knoflook en citroen →

Some like it hot! De hoeveelheid pepertjes bepaal je zelf!

Bereiding: 35 minuten

onbespoten citroen • 1 sjalot • 2 rode Spaanse pepertjes • 3 teentjes knoflook • 4 kipfilets • 400 g cappellini • 1 dl olijfolie • peper en zout • 1 glas droge witte wijn • 3 dl gevogeltebouillon • 1 ciabattabrood • 2 eetlepels gehakte peterselie

Pers het sap van de citroen en rasp de schil. Snipper het sjalotje, de pepertjes en de knoflook fijn. Snijd de kip in hapklare stukken. Kook de cappellini beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Fruit het sjalotje, de knoflook, de pepertjes en de helft van de geraspte citroenschil in eetlepels olijfolie. Roerbak even en voeg de kipblokjes toe. Bak de kip krokant.

Kruid met peper en zout. Blus met het citroensap, de wijn en de gevogeltebouillon. Laat inkoken.

Snijd de korst van de ciabatta en maal het brood tot kruim met de rest van de olie, de peterselie en de rest van de geraspte citroenschil. Bak het kruim krokant in een pan met antiaanbaklaag. Giet de cappellini in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Meng de pasta met de kip en strooi er het gebakken broodkruim over.



Spirelli met kalkoen, pistachenootjes en sinaasappel

Bereiding: 30 minuten marineren + 25 minuten

400 g spirelli • 1 eetlepel komijnzaadjes • 1 eetlepel korianderzaadjes • 4 draadjes saffraan • 1 theelepel harissa of scherp paprikapoeder • 1 teentje knoflook • 1 eetlepel honing • olijfolie • 600 g kalkoenfilet • peper en zout • 2 onbespoten sinaasappels, in plakken • 50 g pistachenootjes, fijngenhakt • 2 eetlepels gehakte munt

Saus: sap van 2 sinaasappels • 2 dl kippenbouillon • 2 eetlepels honing • 50 g boter

Rooster de komijn- en de korianderzaadjes in een pan zonder vetstof tot het lekker begint te ruiken. Stamp ze fijn in een vijzel. Voeg de saffraandraadjes, de harissa en de knoflook toe en wrijf fijn; roer er de honing en 2 eetlepels olijfolie door.

Doe dit mengsel in een plastic zak.

Snijd de kalkoenfilets in reepjes, kruid met peper en zout en doe ze bij de marinade in de zak. Meng de marinade met de reepjes door goed met de zak te schudden en te knijpen.

Laat ongeveer 30 minuten marineren in de koelkast.

Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit 2 eetlepels olie in een pan met antiaanbaklaag en bak de reepjes krokant op hoog vuur. Bak in een andere pan de sinaasappelplakjes met wat olie en strooi er de pistachenootjes en de munt over.

Verhit in een pannetje het sinaasappelsap met de kippenbouillon en smelt er de honing in.

Roer er vlak voor het serveren de boter door tot een gladde saus.

Giet de pasta in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Serveer de pasta met de saus, de kalkoenreepjes en de plakjes sinaasappel.

Strooi er eventueel nog wat gehakte pistachenootjes over.

Spaghetti met kip en rabarber

Rabarber doet me telkens aan mijn grootmoeder denken; zij had een grote struik achteraan in de tuin. Toen at ik hem in compote of rauw, gedoopt in suiker. Maar er is zoveel meer te doen met rabarber, zoals dit kipgerecht bijvoorbeeld!

Bereiding: 20 minuten + 30 minuten in de oven

4 kipfilets • 8 plakjes prosciutto • 10 salieblaadjes • peper • 2 teentjes knoflook • 12 rabarberstelen • olijfolie • 400 g spaghetti

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Verdeel de kip in 8 stukken. Leg de plakjes prosciutto open op een schoon werkvlak en leg op elk plakje een blaadje salie en een stuk kip. Kruid met peper en rol op.

Snipper de knoflook fijn. Schil de rabarber en snijd ze in repen.

Doe 2 eetlepels olie en de knoflook in een braadslede. Maak daarin een bedje van rabarber met de kiprolletjes er bovenop. Lepel nog 3 eetlepels olijfolie over de rolletjes.

Dek de braadslede af met aluminiumfolie en zet 15 minuten in de oven.

Verwijder de folie, lepel het braadvocht over de rolletjes en bak nog 15 minuten verder.

Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Laat het vlees nog 5 minuten rusten onder aluminiumfolie en snijd in plakken.

Serveer de spaghetti met de kiprolletjes en de rabarber. Lepel er het braadvocht over.

Pastagratin

Lasagne met spinazie en kip

Bereiding: 35 minuten + 30 minuten in de oven

400 g kipfilet • 1 ui • 1 teentje knoflook • 1 eetlepel olijfolie • 100 g spekblokjes • 900 g gehakte spinazie à la crème (diepvries) • 150 g ricotta • klontje boter • 12 voorgekookte groene lasagnevellen • 100 g geraspte kaas

Bechamelsaus: 50 g boter • 50 g bloem • 1/2 liter melk • peper en zout • nootmuskaat

Verwarm de oven op 200 °C. Snijd de kipfilet in kleine blokjes en snipper de ui en het knoflookteentje fijn. Verhit de olijfolie in een pan. Fruit de ui en de knoflook in de olie. Voeg de kipblokjes toe en bak ze krokant. Voeg de spekblokjes toe. Verwarm de spinazie in de magnetron of in een pannetje, smelt er de ricotta in en roer goed om. Maak de bechamelsaus: smelt de boter en strooi er de bloem

bij, roer goed en schenk er al roerend de melk bij. Blijf roeren tot je een gladde saus krijgt. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Vet een rechthoekige ovenschaal in met een klontje boter. Schep de helft van de bechamelsaus op de bodem en leg dan drie lasagnevellen naast elkaar. Schep er één derde van het spinaziemengsel en één derde van de kip op. Leg er opnieuw drie lasagnevellen op. Herhaal tot alle spinazie en kip verwerkt zijn. Giet er de rest van de bechamelsaus over en strooi er de geraspte kaas over. Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Macaroni met venkel, kip en vermout

Een eenpansgerecht is altijd handig. Als je alles dan nog in de oven kunt klaarmaken, heb je er niet al te veel omkijken naar.

Bereiding: 20 minuten + 30 minuten in de oven

2 venkelknollen • 300 g macaroni • 4 kipfilets, in stukken • 1 bakje kerstomaatjes • 2 teentjes knoflook, in plakjes • 10 ontpitte olijven • enkele takjes tijm • 1/2 dl olijfolie • 1 dl vermout of Pernod • boter • 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 220 °C. Halveer de venkel in de lengte en snijd elk stuk nog eens in vieren. Kook de macaroni en de venkel beetgaar in gezouten water. Giet in een zeef. Vet een ovenschotel in en leg er de venkel en de macaroni in. Verdeel er de kip, de kerstomaatjes, de knoflook, de olijven en de takjes tijm over. Giet er de olijfolie en de vermout over. Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven. Schep regelmatig om. Serveer met de Parmezaanse kaas.

Spaghetti met gevulde aubergines

In Griekenland en Turkije staat er regelmatig aubergine op het menu. De munt is heerlijk verfrissend in de spaghetti.

Bereiding: 30 minuten + 40 minuten in de oven

2 aubergines • olijfolie • 150 g kippengehakt • 1 ui, gesnipperd • 1 teentje knoflook,

gesnipperd • peper en zout • 400 g tomatenblokjes uit blik • 2 eetlepels gehakte peterselie • 2 tomaten • 100 g fetakaas • 400 g spaghetti of andere pasta • olijfolie • 1 eetlepel gehakte munt

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Was de aubergines en snijd om de centimeter 1 cm schil weg, zodat je een gestreept effect verkrijgt. Hierdoor zal de schil zachter zijn en behoudt de aubergine toch zijn stevigheid.

Halveer de aubergines in de lengte. Bak de aubergines aan alle kanten in de olie.

Hol de aubergines iets uit. Doe de gebakken aubergines in een ovenschaal.

Bak het kippengehakt met de ui en de knoflook. Kruid met peper en zout.

Voeg de tomatenblokjes toe. Laat 5 minuten sudderen met het deksel op de pan.

Doe de peterselie bij de saus en haal de pan van het vuur.

Vul de aubergines met het gehaktmengsel. Snijd de tomaten in plakjes. Leg de plakjes tomaat op de gevulde aubergines.

Verbrokkel er de fetakaas over en zet 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Kook ondertussen de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Doe er een scheutje olijfolie en de munt bij, kruid met peper en zout en roer om. Serveer bij de aubergines.

Penne met ricotta en kippengehakt →

De romige kaas smelt met de penne. Je kunt deze gratin ook met rundergehakt maken of zonder vlees voor een vegetarische maaltijd.

Bereiding: 30 minuten + 15 minuten in de oven

2 wortels • 1 ui • 1 teentje knoflook • 2 eetlepel olijfolie • 400 g kippengehakt • peper en zout • 0,75 liter tomatenpassata • 1 bosje basilicum • 400 g penne • 150 g ricotta • 1 dl melk • 100 g geraspte Parmezaanse kaas • klontje boter

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Hak de wortel, de ui en de knoflook fijn. Verhit de olie in een pan en

fruit deze groenten in de olie. Voeg het kippengehakt toe, roer met een houten lepel en bak rul. Kruid met peper en zout. Voeg de tomatenpassata en enkele blaadjes basilicum toe. Laat 10 minuten garen op laag vuur met het deksel op de pan.

Kook de penne in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Meng de ricotta met de melk en de helft van de Parmezaanse kaas goed door elkaar in een kom. Meng de penne met dit kaasmengsel, doe er het klontje boter bij en roer om.

Doe de gehaktsaus in een ingevette ovenschaal en schep er de penne op. Strooi er de rest van de Parmezaanse kaas over en laat nog 15 minuten gratineren in de voorverwarmde oven.

Serveer met de rest van de basilicumblaadjes.



Ravioli met kip-‘knikkers’ →

Noem het gerust een kinderfavoriet. Op de feestjes van mijn kinderen smullen ze allemaal van deze mysterieuze ‘knikkers’.

Bereiding: 35 minuten

600 g kippengehakt • cayennepeper • zout • 400 g gevulde ravioli naar keuze (ricotta, spinazie, gehakt...) • 500 g spinazie à la crème (diepvries) • 1 dl room • 1 bolletje mozzarella van 125 g • boter • 1 bakje tuinkers

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak van het kippengehakt balletjes zo groot als een knikker. Bak de balletjes krokant in wat boter. Kruid met cayennepeper en zout. Kook de ravioli beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Verwarm de spinazie in een pannetje of in de magnetron en meng er de room door. Meng de spinazie en de ravioli met de balletjes. Kruid met cayennepeper en zout. Wees voorzichtig met de cayennepeper; het kan pittig worden. Schep alles in een ingevette ovenschaal. Snijd de mozzarella in stukken en verdeel over de schaal. Zet in de voorverwarmde oven tot de kaas smelt. Werk af met enkele plukjes tuinkers voor een pittig en fris accent.

Cannelloni met kippenlevertjes en sherry

Kippenlevertjes worden in Spanje vaak klaargemaakt. Ze geven nog meer smaak aan de cannelloni. Wij aten ze in een tapasbar in Barcelona.

Bereiding: 40 minuten + 30 minuten in de oven

3 eetlepels olijfolie • 1 ui, gesnipperd • 1 teentje knoflook, gesnipperd • 200 g kippenlevertjes, schoongemaakt en in stukjes • 75 g spekblokjes • 250 g kippen- of rundergehakt • 3 eetlepels zoete sherry • 20 g broodkruim • 1 ei, losgeklopt • 4 eetlepels room • 50 g geraspte Parmezaanse kaas • 1 theelepel tijm • peper en zout

Bechamelsaus: 60 g boter • 60 g bloem • 600 ml melk • peper en zout • 1 snufje nootmuskaat • 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verhit de olijfolie in een pan. Fruit er de ui en de knoflook in tot alles zacht is. Voeg de kippenlevertjes, de spekblokjes en het gehakt toe en bak rul gedurende 5 minuten; roer los met een houten lepel. Blus met de sherry. Voeg het broodkruim, het ei, de room en de Parmezaanse

kaas toe en schep alles om. Kruid met tijm, peper en zout. Vul de cannelloni met het gehakt. Leg deze in een ingevette ovenschaal. Maak een bechamelsaus. Verhit de boter in een pannetje, voeg de bloem toe, roer om en schenk er al roerend de melk bij tot je een gladde saus krijgt. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Schenk de saus over de cannelloni en strooi er de Parmezaanse kaas over. Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de kaas gratineert.



Feestelijke pasta's

Eiernoedels met duif in rode wijn met champignons

Een klassieker voor een winters feestje. De eiernoedels zijn vol van smaak; met het extra klontje boter smaakt het nog lekkerder.

Bereiding: 1 nacht marineren + 2 uur

Marinade: 1 eetlepel olijfolie • 1 ui, gesnipperd • 1 wortel, in stukjes • 1 stengel bleekselderij, in boogjes • 3 teentjes knoflook, in plakjes • 6 jeneverbessen • 2 laurierblaadjes • 8 peperkorrels • 120 ml rodewijnazijn • 1,5 dl rode wijn

4 panklare duiven • bloem • klont boter • 1 ui, gesnipperd • 250 g champignons, in plakjes • 3 dl gevogeltefond • 2 eetlepels gehakte peterselie • 2 eetlepels maizena • peper en zout • 400 g eiernoedels

Meng een dag van tevoren de ingrediënten voor de marinade in een grote glazen kom.

Leg er de duiven in en laat 1 nacht marineren in de koelkast.

Haal de duiven uit de marinade en zeef de marinade. Strooi de bloem over de duiven.

Verhit in een gietijzeren pan een flinke klont boter, fruit de ui en de champignonplakjes ongeveer 5 minuten tot de ui zacht is. Doe er de duiven bij en bak de duiven rondom aan.

Blus met de marinade en de gevogeltebouillon; voeg de peterselie toe.

Laat 1,5 uur sudderen op laag vuur met het deksel op de pan.

Schep regelmatig om.

Haal de duiven uit de pan en bind de saus met de maizena, opgelost in wat water.

Kruid met peper en zout.

Kook 15 minuten voor het einde van de kooktijd de eiernoedels beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water.

Laat uitlekken. Smelt een klontje boter in de noedels.

Serveer met de duiven. Lekker met veenbessen.

Mie met Thaise curry, eend en ananas

Een lekker Aziatisch gerechtje. De vissaus zorgt voor het zoutgehalte in de curry. Wees er zuinig mee: voeg liever eerst een beetje toe, proef en voeg eventueel nog wat extra toe.

Bereiding: 25 minuten

400 g eendenborst • 4 kaffirlimoenblaadjes (oosterse speciaalzaak) • 2 eetlepels olie • 4 eetlepels rode currypasta • 5 dl kokosmelk • 2 eetlepels palmsuiker • vissaus • 1 verse ananas (niet te groot) • 200 g lychees, gepeld • 300 g mie

Snijd de eend in reepjes en snij de limoenblaadjes fijn. Verhit de olie in een wok, bak hierin de currypasta en voeg de eendenborst toe. Bak kort op hoog vuur en voeg de kokosmelk, de limoenblaadjes, de suiker en de vissaus toe naar smaak. Bak dit verder gedurende 2 minuten. Schil de ananas, verwijder de harde kern en snijd in stukjes. Voeg de ananas en de lychees bij de curry. Kook de mie gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer de curry met de mie.

Tagliatelle met kippenlevertjes

Bereiding: 25 minuten

400 g tagliatelle • 300 g kippenlevertjes • 2 eetlepels olijfolie • 1 ui, gesnipperd • teentje knoflook, gesnipperd • 1 eetlepel gehakte peterselie • 2 dl gevogeltefond • dl room • 1 theelepel mosterd • 2 eieren • geraspte Parmezaanse kaas

Kook de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de levertjes in reepjes. Verhit de olie in een pan en bak hierin de ui met de knoflook en de peterselie. Voeg de kippenlever toe, zet het vuur lager en bak nog ongeveer 3 minuten verder; roer regelmatig om. Blus met de gevogeltefond en de room. Voeg al roerend de mosterd en de eieren toe tot er een mooie gladde saus ontstaat. Schep de saus door de pasta en serveer meteen met de Parmezaanse kaas.

Penne met kip en zongedroogde tomaatjes →

Een heel toegankelijke pasta, voor groot en klein. Let wel op de scherpte van het Spaanse pepertje en gebruik zeker de zaadjes niet, anders wordt het te pikant!

Bereiding: 35 minuten

400 g penne • 4 kipfilets, in hapklare stukken • 6 eetlepels olijfolie • 1 Spaanse peper, gesnipperd • 2 courgettes • peper en zout • 2,5 dl room • 1 bakje kerstomaten • 150 g zongedroogde tomaatjes, in stukjes • enkele basilicumblaadjes

Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Bak de stukjes kipfilet in een wok met de olijfolie. Voeg het pepertje toe.

Snijd de courgette in plakjes. Kruid met peper en zout en doe ze bij de kip.

Zet het vuur lager en voeg de room toe. Doe er de kerstomaatjes en de zongedroogde tomaatjes bij en roer om. Kruid met peper en zout.

Giet de penne in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Meng de penne met de kip. Werk af met de basilicumblaadjes.



Eend met mie →

Gebruik jonge groenten, want die hebben maar een korte gaartijd nodig. Ideaal recept om een snelle, lekkere en gezonde maaltijd op tafel te toveren.

Bereiding: 25 minuten

2 eendenborstfilets • 2 eetlepels vloeibare honing • 400 g mie • 2 eetlepels sesamolie • 1 eetlepel olijfolie • 1 rode paprika, in reepjes • 1 groene paprika, in reepjes • 100 g peultjes • 1 teentje knoflook • 1 koffielepel gedroogde chilivlokken (zie p. 117) • 2 cm verse gember, geschild en in plakjes • 1 bosje lente-ui, in ringetjes • 100 g erwtes • 4 eetlepels droge witte wijn • 4 eetlepels sojasaus • peper en zout • 1 eetlepel gehakte koriander • 1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd het vet van de eendenborstfilets kruiselings in. Bak ze zonder extra vetstof in een braadslede op hoog vuur. Lepel er de honing over en laat nog 5 minuten verder garen op een zacht vuurtje. Laat 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Kook ondertussen de mie gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat uitlekken en meng met 1 eetlepel sesamolie.

Verhit de olie in een wokpan en roerbak de paprikareepjes, de peultjes, de gember, de lente-ui, de erwtes en de knoflook kort.

Blus met de witte wijn en de sojasaus.

Kruid met peper, zout en de chilivlokken en voeg nog 1 eetlepel sesamolie toe. Roer de mie bij de groenten in de wokpan.

Schep de mie en de groenten in de kommetjes en verdeel er de in plakjes gesneden eend over. Strooi er de koriander en de sesamzaadjes over.



Cappellini met gebraden kip en sinaasappel

Kip en sinaasappel is misschien niet een voor de hand liggende combinatie. De saus is zoet en kruidig. Zodra het in de oven staat, heb je er geen omkijken meer naar en doet de

geur uit de oven iedereen watertanden.

Bereiding: 30 minuten + 40 minuten in de oven

2 sjalotten • 2 stengels bleekselderij • 4 sinaasappels • 1,2 kg kippendijtes met vel • peper en zout • 2 eetlepels olijfolie • 50 g boter • 3 teentjes knoflook, niet gepeld • 2 takjes tijm • 10 salieblaadjes • 2 dl droge witte wijn • 2 dl gevogeltebouillon • 400 g cappellini

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd de sjalotten in grove stukken. Snijd de bleekselderij in boogjes. Schil de sinaasappels, snijd ze in dikke plakken en vang het sap op. Wrijf het vel van de kippendijtes in met een mengsel van peper en zout.

Verhit de olijfolie in een pan. Braad de kippendijtes rondom krokant in de olie.

Voeg de boter, de knoflookteentjes, de tijm en de salie toe en braad nog 3 minuten verder.

Blus met de wijn en de gevogeltebouillon, voeg de sjalotten, de sinaasappelplakken met het sinaasappelsap en de bleekselderij toe. Roer om. Doe alles in een braadslede en zet 40 minuten in de voorverwarmde oven. Lepel er regelmatig het vocht over.

Kook 15 minuten voor het einde van de gaartijd de cappellini beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water.

Laat uitlekken.

Haal de kip uit de braadslede, maak het aanbaksel los en voeg een klontje extra boter toe.

Als het vocht te veel verdampt is, kun je nog wat gevogeltebouillon toevoegen.

Serveer de cappellini met de kippendijtes en de saus.

Pappardelle met parelhoen, marsala en witlof

Bereiding: 40 minuten

4 parelhoenfilets • boter • 4 witlofstronkjes • 1 eetlepel suiker • 1/2 dl water • peper en zout • 100 g spekjes • 1 sjalot, gesnipperd • 300 g eekhoorntjesbrood (porcini), in plakjes • 1 teentje knoflook, gesnipperd • 1 glaasje marsala • 2 dl room • 1 takje tijm • 1 takje rozemarijn • 1 takje oregano • 400 g pappardelle

Verwarm de oven op 180 °C.

Bak de parelhoen aan in een pan met een klontje boter. Haal ze uit de pan en doe ze in een ovenschaal. Zet 25 minuten in de voorverwarmde oven.

Bak het witlof in wat boter, strooi er de suiker over en blus met het water.

Kruid met peper en zout. Laat 15 minuten garen op laag vuur met het deksel op de pan.

Bak de spekjes, de sjalot, de paddenstoelen en de knoflook met wat extra boter in dezelfde pan als de parelhoen. Blus met de marsala en voeg de room toe. Kruid met de tijm, de rozemarijn, de oregano en peper en zout.

Kook de pappardelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Serveer de pasta met de saus, het witlof en de parelhoen.

Pasta's met vis

Basisrecepten

Pasta vongole →

Een van mijn favorieten! Al kan ik erop afknappen als de schelpjes onvoldoende gespoeld zijn, want niets is zo vervelend als zand tussen de tanden!

Bereiding: 20 minuten

800 g kokkels • 1 klein sjalotje • 3 teentjes knoflook • 2 Spaanse pepertjes • 400 g spaghetti • 6 eetlepels olijfolie • 1/2 bosje bladpeterselie, gehakt • 2 dl droge witte wijn • peper uit de molen • zout

Spoel de schelpjes driemaal onder stromend water. Snipper het sjalotje, de knoflook en de Spaanse pepertjes. Kook ondertussen de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit olijfolie in een pan. Fruit de sjalot, de knoflook, de chilipeper

en de peterselie. Voeg de schelpjes toe en schep om. Blus met de witte wijn. Schep om tot alle schelpjes opengaan. Kruid met peper en zout. Giet de spaghetti in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Doe de spaghetti bij de schelpjes in de pan en schep om tot alle smaken gemengd zijn. Serveer meteen. Strooi er eventueel nog wat extra peterselie over.

Penne rigate met zalm en broccoli

Mijn kinderen vinden dit een heel lekkere pasta. Broccoli is hun favoriete groente en de zalmblokjes schuiven zo gemakkelijk de mondjes binnen.

Bereiding: 35 minuten

400 g penne rigate • 500 g broccoli • 1 sjalot • 1/2 bosje bladpeterselie, fijngesnipperd • olijfolie • 1 dl witte wijn • 3 dl kippenbouillon • 2 dl room • 600 g zalm, in blokjes • 200 g kerstomaatjes • 125 g mozzarella, in stukjes • peper en zout

Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Blancheer of stoom de broccoliroosjes gaar. Laat schrikken onder koud water om de mooie groene kleur te behouden.

Snipper het sjalotje fijn en fruit het met de peterselie in een pan met wat olie.

Blus met de witte wijn en de bouillon. Voeg de room toe. Laat eventjes inkoken op laag vuur.

Bak de zalmblokjes krokant in wat olie. Kruid met peper en zout. Doe de broccoliroosjes, de zalmblokjes, de kerstomaatjes en de mozzarella bij de saus en laat nog 1 minuut meewarmen. Serveer de spaghetti met de zalm en de broccoli.



Spaghetti alla putanesca (met ansjovis, olijven en knapperig broodkruim) →

Een klassieker uit de Italiaanse keuken. De ansjovis smelt heerlijk weg in de saus en geeft er extra pit aan. Geen zout

toevoegen dus! In Italië vind je geen vispasta's met kaas; deze pangrattato is een krokante vervanger.

Bereiding: 35 minuten

Pangrattato: 1 dl olijfolie • 4 gepelde teentjes knoflook • 1 klein ciabattabrood zonder korst, gemalen in de keukenmachine

olijfolie • 4 teentjes knoflook, in plakjes • 100 g gezouten ansjovisfilets, grof gehakt • 2 eetlepels gedroogde oregano • 2 gedroogde Spaanse pepertjes, verkruimeld • 3 eetlepels gezouten kappertjes, gespoeld en grof gehakt • 4 eetlepels zwarte olijven, ontpit en in plakjes • 1/2 bosje bladpeterselie, grof gehakt • 400 g tomatenblokjes • peper • 400 g spaghetti

Maak eerst de pangrattato. Verhit de olijfolie in een pan, voeg de knoflook toe en bak ongeveer 5 minuten op laag vuur tot hij bruin kleurt. Haal hem eruit.

Dompel de broodkruimels in de hete olie en bak ze 5 tot 10 minuten tot ze krokant zijn.

Laat uitlekken op keukenpapier.

Verhit 3 eetlepels olijfolie in een grote pan. Voeg de knoflook toe en zodra hij verkleurt, voeg je de ansjovisfilets, de oregano en de Spaanse pepertjes toe.

Als de ansjovis smelt, voeg je de helft van de kappertjes, de helft van de olijven en de helft van de peterselie toe. Schep om en voeg de tomatenblokjes toe. Zet het vuur lager en laat 15 minuten sudderen met het deksel op de pan.

Schep af en toe om en kruid met peper uit de molen.

Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Meng de spaghetti met de saus, roer er de resterende olijven, kappertjes en peterselie door en kruimel er de pangrattato over.



Cappellini met kabeljauw en prei →

Je kunt dit gerecht met kabeljauw maken, maar het is even lekker met elke andere soort visfilet. Kies vooral de soort die op dat moment voordelig is, zo koop je altijd de vis van het

seizoen.

Bereiding: 40 minuten

wit van 4 preien • 1 sjalot • olijfolie • 400 g tomatenblokjes • peper en zout • 300 g kabeljauwfilet • 400 g cappellini • handvol basilicumblaadjes

Verwarm de oven voor op 190 °C. Snijd de preien in ringen.

Snipper de sjalot fijn.

Fruit de sjalot in olijfolie. Voeg de preiringen toe. Laat zacht worden met het deksel op de pan en schep regelmatig om. Voeg de tomatenblokjes toe en kruid met peper en zout.

Laat 15 minuten pruttelen op laag vuur met het deksel op de pan.

Snijd de kabeljauw in 4 gelijke stukken. Doe een scheutje olijfolie in een ovenschaal en leg er de kabeljauwfilet in.

Kruid met peper en zout. Zet de kabeljauw 15 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot hij gaar is. Kook de cappellini beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Snijd de basilicumblaadjes in reepjes. Serveer de cappellini met de preisaus.

Leg er een stukje kabeljauw bovenop. Werk af met de basilicumreepjes.

Farfalle uit Capri

Kappertjes zijn ongeopende bloemknopjes van de kappertjesplant die worden bewaard in zout of ingelegd in azijn. Ze worden vooral in mediterrane landen gekweekt. Deze versie is een variant op de putanesca met extra tonijn!

Bereiding: 30 minuten

1 ui • 2 teentjes knoflook • 250 g tonijn uit blik • 4 eetlepels olijfolie • 5 tomaten • 12 zwarte olijven, in plakjes • 300 g farfalle • 60 g gezouten ansjovisfilets • peper en zout • 2 eetlepels kappertjes

Snipper de ui en de knoflook fijn. Laat de tonijn uitlekken. Verhit de olie in een pan en fruit er de ui en de knoflook in. Pel de tomaten en snijd ze in grove stukken.

Doe de tomaten bij de ui en de knoflook. Laat 10 minuten zachtjes koken en roer regelmatig om. Voeg de olijven toe. Kook ondertussen de farfalle in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Snijd de ansjovis in kleine stukjes. Verbrokkel de tonijn tot hapklare stukken.

Voeg de tonijn en de ansjovis toe aan de saus en kruid met peper en zout.

Laat nog 5 minuten verder pruttelen op laag vuur met het deksel op de pan.

Serveer de farfalle met de saus en werk af met de kappertjes.



Scampi diabolique

Dit gerecht staat in veel restaurants op de menukaart. Probeer het zeker ook thuis eens. Ideaal bij een onverwacht bezoek, want ik heb meestal scampi in de diepvries liggen.

Bereiding: 35 minuten

1 sjalot • 2 grote vleestomaten • olijfolie • 3 eetlepels tomatenpuree • 2,5 dl droge witte wijn • 2 dl visfond • cayennepeper • zout • 2 dl room • 1 eetlepel gehakte peterselie • 400 g tagliatelle • 24 scampi

Snipper het sjalotje fijn. Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Stoof het sjalotje aan in wat olie en voeg de tomatenblokjes en de tomatenpuree toe. Roer om en blus met de helft van de witte wijn en de visfond.

Kruid met cayennepeper en zout. Cayennepeper kan vrij sterk zijn; voeg beter iets te weinig dan iets te veel toe. Voeg de room en de peterselie toe, maar laat niet meer koken.

Je kunt de saus eventueel wat indikken met maizena.

Kook de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Pel de scampi en verwijder het darmkanaal. Bak ze in olijfolie en kruid met zout en wat cayennepeper. Bak de scampi niet te lang, anders worden ze taai.

Haal de scampi uit de pan en doe ze bij de saus. Maak het aanbaksel los met de resterende witte wijn, voeg dit toe aan de saus, roer om en serveer met de tagliatelle.

Strooi er eventueel nog wat peterselie over.

Koude pasta's

Pastasalade met gerookte paling, asperges en appel

Op elk tuinfeest vind je wel een pastasalade. Deze versie met heerlijke asperges en gerookte paling is heel verfrissend.

Bereiding: 30 minuten

300 g penne • 3 pruimtomaten • 3 lente-uitjes • 1 granny smith • 1 citroen • 200 g gerookte paling • 200 g witte asperges • 200 g gekookte doperwtjes • 1,5 dl zure room • 1,5 dl yoghurt • 1 eetlepel citroensap • 1 eetlepel fijngehakte dille • peper en zout

Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de

aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd in blokjes. Snijd de lente-uitjes in fijne ringetjes. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in blokjes. Pers het sap van de citroen. Sprenkel het citroensap over de appel om verkleuring te voorkomen. Houd 1 eetlepel citroensap apart voor de dressing. Snijd de paling in smalle reepjes. Maak de asperges schoon, snijd ze in hapklare stukken en blancheer ze gedurende 7 minuten (de kopjes 4 minuten). Laat schrikken onder koud water. Meng de tomaat, de lente-ui, de appel, de paling, de erwtjes en de asperges in een grote kom. Schep er de penne door. Meng voor de dressing de zure room met de yoghurt, het citroensap, de dille, peper en zout. Doe de dressing over de pasta en schep nog eens luchtig om.

Pastasalade met zeevruchten en artisjokken

Niet alledaags, maar het mag ook weleens anders. Vroeger was ik niet gek op artisjokken, maar het is net als bij olijven: je moet ze leren eten. Nu vind ik niets heerlijker bij het aperitief.

Bereiding: 15 minuten

250 g rigatoni • 2 tomaten • 12 miniartisjokken op olie • 100 g gepelde garnalen • 100 g gekookte mosselen uit de schelp • 100 g gekookte ham, in blokjes • 2 eetlepels kappertjes • 4 eetlepels olijfolie • 1,5 eetlepel wittewijnazijn • 1 theelepel mosterd • 2 eetlepels gehakte peterselie

Kook de rigatoni beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Verwijder de zaadjes van de tomaten en snijd ze in blokjes. Halveer de artisjokken. Meng de artisjokken met de garnalen, de mosselen, de tomatenblokjes, de hamblokjes en de kappertjes. Maak een luchtige dressing met de olijfolie, de wittewijnazijn en de mosterd. Schep de dressing door de pasta en schep er daarna de zeevruchten voorzichtig door. Strooi er de gehakte peterselie over.

Pasta niçoise

Deze pasta niçoise met tonijn uit blik neem je gemakkelijk mee op een picknick. Bij de feestelijke pasta's op [p. 134](#) vind je de luxueuzere versie met verse tonijn.

Bereiding: 30 minuten

250 g fijne sperzieboontjes • 1 rode ui • 300 g tubetti of andere korte pasta • 2 blikjes tonijn op olie • 3 hardgekookte eieren • 5 à 6 eetlepels groene pesto (zie recept op [p. 36](#)) • 12 zwarte olijven, in plakjes • zwarte peper uit de molen • 2 eetlepels gehakte bieslook

Maak de boontjes schoon en halveer ze; zo kun je ze gemakkelijker mengen met de pasta. Snijd de rode ui in ringen.

Kook de tubetti in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Blancheer de boontjes beetgaar en laat schrikken onder koud water om de mooie groene kleur te behouden. Laat de tonijn uitlekken en pluk de tonijn in beetklare stukken. Snijd de eieren in partjes.

Halveer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in partjes.

Giet de pasta door een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken en afkoelen. Meng de pesto door de pasta in een grote slakom.

Schep de boontjes, de tonijn, de tomaat en de olijven door de pasta. Kruid met wat peper uit de molen. Leg de gekookte eitjes bovenop de pasta en werk af met de bieslook en de uiringen.

Pastasalade met garnalen en avocado

Een variant op de guacamole die ik als dipsausje geef bij taco's. De roze garnalen zijn zachter en iets kleiner dan scampi. Ze zijn dan ook gemakkelijker in een pastasalade te gebruiken.

Bereiding: 20 minuten

250 g fusilli of andere korte pasta • 3 lente-uitjes • 2 tomaten • 1 rijpe avocado • sap van 1 citroen • 300 g roze garnalen of cocktailgarnalen • 1 theelepel versgeraspte gemberwortel • 1 theelepel saffraanpoeder • 6 eetlepels olijfolie extra vierge • sap van 1 limoen • cayennepeper en zout • 50 g versgeraspte kokos

Kook de pasta gaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op

de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Snijd de lente-uitjes in ringen.

Verwijder de zaadjes van de tomaten en snijd de tomaten in blokjes. Verwijder de schil en de pit van de avocado. Snijd het avocadovruchtvlees in blokjes en besprenkel meteen met het citroensap, zodat ze niet verkleuren. Meng de avocado met de pasta, de garnalen, de tomatenblokjes en de lente-uitjes. Roer de gemberwortel en het saffraanpoeder door de olijfolie. Kruid met cayennepeper en zout. Breng op smaak met het limoensap. Doe de dressing bij de salade en schep om. Werk af met de geraspte kokos en serveer.

Pastasalade met gerookte forel en mangodressing

Je zou het misschien niet onmiddellijk verwachten, maar forel en mango vormen een overheerlijke combinatie. Het zoute van de forel en het exotische parfum van mango gaan perfect samen. De dressing wordt romig zoet als je een mooi rijpe mango gebruikt.

Bereiding: 40 minuten

250 g minipastaschelpjes • 4 eetlepels olijfolie • 1 granny smith, ongeschild, in blokjes • 1 avocado, in blokjes • 5 lente-uitjes, in ringetjes • sap van 2 limoenen • handvol bladpeterselie, fijnehakt • handvol munt, fijnggehakt • peper en zout • 1 rijpe mango, in blokjes • 2 eetlepels wittewijnazijn • 4 eetlepels maisolie • peper en zout • 4 forelfilets, gerookt

Kook de pastaschelpjes beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Meng er 3 eetlepels olijfolie door.

Doe de appel, de avocado en de lente-uitjes in een slakom.

Besprenkel met het limoensap.

Meng er de peterselie, de munt en vervolgens de pastaschelpjes door. Kruid met peper en zout en voeg eventueel nog wat extra olijfolie en limoensap toe.

Mix de mango met de azijn en de maisolie tot een vloeibare dressing.

Kruid met peper en zout (en eventueel nog wat extra olie of azijn, afhankelijk van de sappigheid van de mango).

Breek de gerookte forelfilets in hapklare stukken. Doe de pastasalade in een grote kom en verdeel er de gerookte forel over. Zet er de mangodressing in een schenkkannetje bij.

Pastasalade tricolore met gerookte vis →

Een pastasalade die bij mij al jaren op het menu staat. De combinatie van de kappertjes, de venkel en de olijven geven net dat tikkeltje meer.

Bereiding: 40 minuten

300 g driekleuren penne • 150 g gerookte paling • 200 g gerookte zalm • 150 g gepelde garnalen • 5 ansjovisfilets, in kleine stukjes • 2 theelepels dragonblaadjes • 3 eetlepels kappertjes • 50 g groene olijven zonder pit, in plakjes • 1 venkelknol, in dunne plakjes • 5 eetlepels olijfolie • 2 eetlepels citroensap • peper en zout • 2 eetlepels fijngesneden dille

Kook de spirelli beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Snijd de paling en de zalm in reepjes. Meng de reepjes met de spirelli, de garnalen, de ansjovisstukjes, de dragon, de kappertjes, de olijven en de venkel.

Meng de olijfolie met het citroensap en kruid met peper en zout.

Schep de dressing door de salade en strooi er de dille over.



Warme pasta's

Pasta met krokante zalmblokjes, scampi en groene asperges

Bereiding: 40 minuten

2 kleine sjalotjes • 1 eetlepel boter • 1 dl witte wijn • 5 dl visfond • 16 kerstomaatjes • 400 g spirelli • 50 g boter • 1 eetlepel bloem • 16 groene asperges • 12 scampi • 400 g zalmfilet, in blokjes • cayennepeper • zout • 2,5 dl room

Snipper de sjalotjes fijn. Fruit aan in wat boter, blus met de witte wijn en voeg de visfond toe. Laat inkoken tot de helft. Halveer de kerstomaatjes. Kook de spirelli gaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de boter en de bloem tot een roux.

Maak de asperges schoon en snijd ze in hapklare stukken. Stoom of blancheer de asperges gaar. Maak de scampi schoon en verwijder het darmkanaal en het pantser. Bak de zalmblokjes en de scampi krokant en kruid met cayennepeper en zout. Voeg de room toe aan de ingekookte visfond met 1 à 2 eetlepels roux. Laat indikken. Doe de pasta en de asperges in een kom, schep er de saus over en werk af met de scampi, de zalm en de kerstomaatjes.

Linguine met inktvis en venkel

Venkel heeft een frisse smaak; in Italië wordt hij vaak na de maaltijd geserveerd in dunne plakjes, omdat hij de spijsvertering bevordert. De venkelzaadjes geven dit gerecht een extra accent.

Bereiding: 40 minuten

2 eetlepels olijfolie • 2 teentjes knoflook • 1 Spaans pepertje • 1 venkelknol • 5 pruimtomen • olijfolie • 1 theelepel venkelzaadjes, gekneusd • 500 g inktvis, in ringen • 2 eetlepels tomatenpuree • 1 glas water • 400 g linguine • handvol dille, fijnesneden • peper en zout

Snipper de knoflook en het Spaanse pepertje. Snijd de venkel in vieren, verwijder de harde kern en snijd de venkel in flinterdunne plakjes. Snijd de tomaten in grove stukken. Verhit de olijfolie in een pan. Fruit de knoflook, de Spaanse peper en de venkelzaadjes in de olijfolie tot alles begint te kleuren. Voeg de inktvisringen toe en roer om. Voeg de venkelplakjes, de tomaten en de tomatenpuree toe. Kruid met peper en zout. Giet er een glaasje water bij en laat 15 tot 20 minuten pruttelen tot de inktvis zacht is. Kook ondertussen

de linguine beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Serveer de linguine met de saus en werk af met de dille.

Spaghetti met vis, saffraan en rivierkreeftjes

Een saffraansausje is heel verfijnd. De zachte structuur van de vis, het veerkrachtige van de rivierkreeftjes en de krokante amandelschilfers geven een leuk mondgevoel.

Bereiding: 35 minuten

1 sjalot • 1 Spaans pepertje • 2 tomaten • boter • 400 g witvisfilet (griet, wijting, kabeljauw...) • peper en zout • 150 g rivierkreeftjes • 400 g spaghetti • 1 dl droge witte wijn • 3 dl visfond • 1 theelepel saffraanpoeder • 2 dl room • maizena • 2 eetlepels gesnipperde bladpeterselie • 2 dl room • 50 g geschaafde amandelen

Snipper het sjalotje en het Spaanse pepertje. Verwijder de zaadjes van de tomaten en snijd de tomaten in blokjes.

Verhit een klontje boter in een pan. Bak de vis aan beide kanten krokant.

Kruid met peper en zout. Strooi er de rivierkreeftjes over.

Laat rusten onder aluminiumfolie.

Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Fruit in een steelpannetje het sjalotje en het Spaanse pepertje in wat boter.

Blus met de witte wijn en de visfond. Laat even inkoken.

Voeg de saffraan en de room toe. Kruid met peper en zout.

Bind de saus met wat maizena, die je eerst hebt opgelost in wat water.

Schenk de saus over de vis en de rivierkreeftjes.

Rooster de amandelschilfers in een pan met antiaanbaklaag zonder vetstof.

Schud regelmatig tot alles mooi kleurt; let op, want het kan snel gaan.

Serveer de spaghetti met de vis en de rivierkreeftjes; strooi er de amandelschilfers en de peterselie over.

Pappardelle met mosselen en pastis →

In de Provence aten wij deze pasta tijdens een van onze vakanties. De eenvoud van dit gerecht bewijst nogmaals dat je echt niet lang in de keuken hoeft te staan om iets lekkers op tafel te toveren. Deze pasta doet me steeds terugdenken aan deze vakantie; ik hoor de krekels nog!

Bereiding: 30 minuten

1 ui • 1 venkelknol • 20 g boter • 2 eetlepels pastis (Ricard) • 4 kg mosselen • 400 g pappardelle • 2 dl room • 2 eierdooiers • 1 takje dragon, fijngehakt • peper en zout • sap van 1 citroen • 1 eetlepel gehakte bieslook • 1 eetlepel gehakte peterselie

Snipper de ui en de venkel. Fruit de ui en de venkel aan in de boter in een grote kookpot en blus met de pastis. Voeg de mosselen toe en leg het deksel op de kookpot. Schud regelmatig tot alle mosselen opengaan. Haal er de mosselen uit, maar laat de groenten en het vocht in de pot. Haal de mosselen uit hun schelp (laat er 16 in de schelp voor de afwerking) en houd warm in een afgedekte kom.

Kook ondertussen de pappardelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat het kookvocht van de mosselen voor twee derde inkoken.

Voeg de room en de eierdooiers toe en roer tot de saus indikt. Voeg de dragon toe en kruid met het citroensap, peper en zout. Schep de mosselen door de saus. Serveer met de pappardelle, werk de borden af met de mosselen in de schelp, de bieslook en de peterselie.

Tagliatelle met scampi en Thaise kerriesaus

Bij onze vis-traiteurzaak is dit een van de favoriete scampigerechten; het oosterse tintje valt duidelijk in de smaak.

Bereiding: 25 minuten

400 g tagliatelle • 1 sjalot • olijfolie • 1 eetlepel gele currypasta • 2 dl droge witte wijn • 2 dl kokosmelk • 2 dl room • handvol koriander, gehakt • 24 scampi, gepeld en ontdaan van darmkanaal • 2 peper en zout • 1 theelepel kerriepoeder

Kook de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Snipper het sjalotje en fruit het in wat olijfolie. Voeg de currypasta toe en roer los.

Blus met 1,5 dl witte wijn en roer. Voeg de kokosmelk, de room en de koriander toe.

Laat iets inkoken. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een andere pan. Bak de scampi aan beide kanten krokant. Strooi er het kerriepoeder over. Blus met de rest van de witte wijn.

Doe de scampi met de jus bij de kerriesaus.

Serveer met de tagliatelle en eventueel nog wat verse koriander.



Spaghetti met mosselen en saffraan

Deze pasta maakte ik eens met een restje mosselen. De saffraan geeft een verrassend lekker accent. Door het mosselvocht proef je de zee, wees dus zuinig met zout!

Bereiding: 35 minuten

2,5 kg mosselen • 3 stengels bleekselderij • 1 grote ui • 30 g + 50 g boter • 1 teentje knoflook, gekneusd • peper • 1 takje tijm • 2 takjes peterselie • 1 laurierblad • 1 glas droge witte wijn • 400 g spaghetti • 2 eetlepel bloem • 3 dl visfond • 1 portie saffraan • 2 dl room

Was de mosselen grondig. Snijd de bleekselderij in grove stukken. Snijd de ui in ringen.

Stoof de ui lichtjes aan in 30 g boter in een grote pan. Doe er de bleekselderij en de knoflook bij. Voeg de mosselen toe, kruid met de tijm, het peterselie, het laurierblad en peper.

Blus met de wijn en zet het deksel op de pan.

Schud regelmatig met de pan tot alle mosselen geopend zijn.

Giet de mosselen in een zeef en vang het mosselvocht op. Haal de mosselen uit de schelp.

Laat er eventueel enkele in de schelp voor de afwerking.

Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Smelt 50 g boter in een pan, voeg de bloem toe en roer. Blus met het mosselvocht en de visfond en blijf roeren tot de saus begint te binden.

Voeg de saffraan en de room toe en laat alles goed doorwarmen.

Voeg de mosselen toe.

Serveer de spaghetti met de mosselen en werk af met de mosselen in de schelp en eventueel een takje peterselie.

Penne met gerookte zalm en pesto

Als het snel moet gaan en het toch een beetje feestelijk mag zijn, is deze pasta de oplossing. Je hebt er, behalve het maken van de pesto, niet al te veel werk aan. In uiterste nood kun je een kant-en-klare pesto gebruiken.

Bereiding: 25 minuten

Pesto: 1 teentje knoflook, gepeld • 1 bosje basilicum • 30 g geroosterde pijnboompitjes • 50 g geraspte Parmezaanse kaas • olijfolie • peper en zout

400 g penne • 250 g gerookte zalm • 100 g rucola • 50 g Parmezaanse kaas, in schilfers

Maak eerst de pesto. Wrijf de knoflook fijn in een vijzel (of gebruik een keukenmachine), samen met de basilicumblaadjes. Voeg de pijnboompitjes toe en wrijf verder fijn. Voeg de Parmezaanse kaas en de olijfolie toe tot er een mooie gladde structuur ontstaat. Kruid met peper en zout. Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Snijd de zalm in reepjes. Spoel en droog de rucola. Verdeel de pasta over de borden en lepel over elke portie 2 eetlepels pesto en een kwart van de zalmreepjes. Werk af met de rucola en de Parmezaanse kaas.

Ziti met zwaardvis op zijn Napolitaans

Chilivlokken zijn fijn vermalen of grof geplette rode Spaanse pepers. De zuiver vermalen peulen komen in de handel als cayennepeper. Chilivlokken bevatten dikwijls ook nog andere kruiden zoals koriander en zout. Chilivlokken kun je kopen in de toko, in delicatessenwinkels en vaak ook bij Turkse en Italiaanse kruideniers. De smaak is brandend scherp. Gebruik chilivlokken slechts met mespuntjes; de scherpste overheerst al vlug de smaak van de andere ingrediënten. Nakruiden is dus de boodschap. Doseer de vlokken nooit met de vingers omdat de scherpste in de huid kan dringen en niet makkelijk is weg te wassen.

Bereiding: 20 minuten

50 g kappertjes in zout • 400 g ziti • 600 g zwaardvisfilet • olijfolie • 2 teentjes knoflook, fijngesnipperd • 1 theelepel chilivlokken • peper en zout • 1 dl droge witte wijn • 50 g zwarte olijven • 15 zongedroogde tomaatjes • 1 eetlepel tomatenpuree • handvol bladpeterselie, fijngehakt

Week de kappertjes 10 minuten in koud water en laat uitlekken. Kook de ziti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Snijd de zwaardvis in hapklare blokjes. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een pan. Doe er de knoflook en de chilivlokken bij. Voeg de zwaardvis toe en schroei dicht.

Kruid met peper en zout. Blus met de witte wijn en laat nog 2

minuten garen. Voeg de kappertjes, de olijven, de zongedroogde tomaatjes en de tomatenpuree toe. Zet het vuur lager en laat nog even pruttelen. Schep de saus door de pasta en werk af met de peterselie.

Fettuccine met zeebaars, courgette en hazelnoten →

De balsamicocrème smaakt heerlijk in combinatie met de courgette en de zeebaars.

Bereiding: 25 minuten

400 g fettuccine • 1/2 dl balsamicoazijn • 1 eetlepel bruine suiker • 2 dl zure room • peper en zout • 2 courgettes • 2 sjalotjes • boter • 2 eetlepels hazelnotenolie • 3 eetlepels gehakte hazelnoten • 4 zeebaarsfilets (totaal 600 g) • olijfolie

Kook de fettuccine beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Laat in een steelpannetje de balsamicoazijn met de bruine suiker karamelliseren op laag vuur. Haal van het vuur en meng er de zure room door. Kruid met peper en zout. Snijd de courgettes in blokjes. Snipper de sjalotjes fijn. Fruit de sjalotjes in een klontje boter en voeg de courgetteblokjes en de hazelnotenolie toe. Kruid met peper en zout en strooi er 2 eetlepels gehakte hazelnoten over. Bak de zeebaars eerst op de huid gedurende 2 minuten in wat olijfolie. Draai daarna de visfilets om en bak nog 2 minuten verder; kruid met peper en zout.

Zet het vuur lager en bak tot de zeebaars gaar is. Meng de fettuccine met de courgetteblokjes.

Voeg eventueel nog wat extra hazelnotenolie toe. Doe de pasta in de borden, leg op elk bord een visfilet en werk af met de balsamicocrème en nog wat gehakte hazelnoten.

Open lasagne met zeebarbeel en mediterrane crumble

Zeebarbeel staat bij ons regelmatig op tafel; we zitten natuurlijk aan de bron met onze winkel. Ik vind het een lekker

visje; de volle krachtige smaak doet je mijmeren over mediterrane terrasjes.

Bereiding: 30 minuten

400 g lasagnevellen llen • 100 g zongedroogde tomaatjes • 2 eetlepels kappertjes • 2 eetlepels ontpitte olijven • olijfolie • 600 g zeebarbeelflet • peper en zout • 2 eetlepels geroosterde pijnboompitten • 2 eetlepels gehakte peterselie • 1 citroen

Kook de lasagnevellen beetgaar in gezouten kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Mix in een keukenmachine de zongedroogde tomaatjes, kappertjes, olijven met 4 eetlepels olijfolie tot een pasta, leng aan met een glaasje water en mix tot een saus. Bak de zeebarbeel eerst op de huid in een pan met wat olie. Draai om na 2 minuten en bak de andere kant nog 2 minuten verder. Kruid met peper en zout.

Leg de lasagnevellen in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Leg op elk bord een dubbelgevouwen lasagnevel, een gebakken visfilet en een lepel van de saus. Leg er een nieuw lasagnevel dubbelgevouwen bovenop met wederom een visfilet en de saus.

Werk af met de geroosterde pijnboompitjes, gehakte peterselie en een partje citroen.



Cappellini met inktvis, chorizo en rucola →

Een combinatie van vis en vlees vinden we vooral in de Catalaanse keuken terug; de pikante chorizo brengt dit gerecht op smaak.

Bereiding: 30 minuten

400 g cappellini • 1 Spaans pepertje • 300 g schoongemaakte inktvis • 1 chorizoworst • 12 kerstomaatjes • 6 eetlepels olijfolie • peper en zout • 1,5 eetlepel citroensap • 2 teentjes knoflook, gesnipperd • 2 eetlepels gehakte bladpeterselie • 100 g rucola

Kook de cappellini beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Snipper het Spaanse pepertje, zonder de zaadjes. Snijd de inktvis in ringen. Snijd de chorizo in plakjes. Halveer de kerstomaatjes.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan. Bak de inktvis aan beide kanten goudbruin. Kruid met peper en zout en haal uit de pan. Doe de rest van de olie in de pan. Fruit het Spaanse pepertje, de knoflook en de peterselie. Voeg de kerstomaatjes, de chorizo en de inktvis toe. Breng op smaak met het citroensap en eventueel nog wat peper en zout. Voeg de cappellini toe en laat nog even meewarmen. Doe de pasta in een grote kom en schep er de rucola door.

Pasta met sardientjes en citroencrumble

Het is heel belangrijk dat je verse vis gebruikt. Maak het gerecht à la minute klaar, dan is het velletje van de sardientjes lekker krokant. Ik laat de sardientjes ‘en poche’ fieren: de graat wordt eruit gehaald maar het visje blijft nog heel.

Bereiding: 20 minuten

Citroencrumble of pangrattato: 1 onbespoten citroen • 1 dl olijfolie • 4 gepelde teentjes knoflook • 1 klein ciabattabrood zonder korst, gemalen in de keukenmachine

400 g korte pasta naar keuze (bijvoorbeeld spirelli) • 1 teentje knoflook • 1 gedroogd Spaans pepertje, verkruimeld • 1 dl droge witte wijn • handvol gehakte bladpeterselie • 100 g rucola • 12 kleine sardientjes of 8 grote, zonder graat • olijfolie • 1 citroen, in partjes

Maak eerst de pangrattato. Rasp de schil van de citroen. Verhit de olijfolie in een pan, voeg de knoflook toe en bak ze ongeveer 5

minuten op laag vuur tot ze bruin kleuren. Haal ze eruit. Dompel de broodkruimels in de hete olie en bak ze 5 tot 10 minuten tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Doe er de geraspte citroenschil bij. Laat afkoelen.

Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snipper het knoflookteentje. Bak het met het Spaanse pepertje in 4 eetlepels olie.

Blus met de witte wijn. Voeg de peterselie, de rucola en de pasta toe en schep om.

Spoel de sardientjes en dep ze droog met keukenpapier. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan en bak de sardientjes aan beide kanten krokant. Kruid met peper en zout.

Serveer de pasta onmiddellijk met de sardientjes en leg er een partje citroen bij.



Krabravioli

Wontonblaadjes zijn kant-en-klare, flinterdunne pastavelletjes uit de oosterse keuken. Je vindt ze in het diepvriesvak bij de toko. Zodra ze ontdooid zijn, kun je ze gebruiken als vers

pastadeeg. Heel handig, dus heb ik altijd een voorraadje in mijn diepvries liggen.

Bereiding: 45 minuten

basispastadeeg van 250 g bloem of 24 blaadjes wontonblaadjes • 100 g witvisfilet • 2 eiwitten • 3 dl room • peper en zout • 1 eetlepel gehakte koriander • 1/2 theelepel kurkuma • snufje cayennepeper • 250 g krabvlees (blik of king crab) • 1 sjalot • 1 teentje knoflook • olijfolie • 300 g jonge bladspinazie • 1 koffielepel wasabi

Maak het pastadeeg volgens het basisrecept op [p. 20](#) of gebruik kant-en-klare wontonblaadjes.

Maak de vulling. Pureer de visfilet met de eiwitten, 1 dl room, de koriander, de kurkuma en de cayennepeper tot een gladde pasta. Voeg de krab toe en meng kort tot de krab mooi gemengd is met de rest, maar niet helemaal is fijn gepureerd.

Leg een deegvel open op een schoon en droog werkvlak. Schep met een koffielepeltje hoopjes van de vulling op het deeg en laat er telkens 2 cm ruimte tussen.

Maak de randen nat met wat water. Leg er een tweede deegvel bovenop, druk zo goed mogelijk aan en probeer zo weinig mogelijk lucht in de ravioli te laten.

Snijd de ravioli los met een kartelwiel of steek ze uit met een serveerring.

Bewaar ze op een met bloem bestoven bord.

Snipper het sjalotje en de knoflook. Fruit aan in een ruime hoeveelheid olijfolie.

Voeg de spinazie toe en roer tot deze mooi is geslonken. Kruid met peper en zout.

Klop de room stijf met de wasabi.

Kook de ravioli in ongeveer 3 à 4 minuten beetgaar in gezouten water.

Leg ze in een zeef en laat uitlekken.

Verdeel de spinazie over de borden, leg op elke portie 4 à 5 ravioli en werk af met de wasabiroom.

Pastagratin

Cannelloni met zalm

Dit gerecht maak ik graag als er bezoek komt. Je kunt het van tevoren maken en je hoeft tijdens het bezoek nauwelijks in de keuken te staan.

Bereiding: 35 minuten + 30 minuten in de oven

1 rode paprika, in kleine blokjes • 100 g fijne sperzieboontjes, in kleine blokjes • 500 g zalmfilet in blokjes van 1,5 cm • 3 losgeklopte eieren • 2 teentjes knoflook, geperst • 200 g ricotta • 1 kleine rode ui, gesnipperd • 1 eetlepel gehakte oregano • 1 eetlepel gehakte basilicum • peper en zout • 2 eetlepels olijfolie • 400 g tomatenblokjes • 1 dl visfond • 1 koffielepel harissa • 12 verse lasagnevellen (koelvak) • 100 g geraspte kaas

Blancheer de paprika en de boontjes 3 minuten in gezouten water. Maak in de keukenmachine een vulling van 200 g zalmblokjes, de eieren, de knoflook en de ricotta. Spatel er de paprika, de boontjes, de ui en de rest van de zalmblokjes door.

Breng op smaak met de oregano, het basilicum en ruim peper en zout.

Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de tomatenblokjes toe en meng er de visfond door.

Kruid met de harissa en wat zout.

Leg een hoopje van de vulling op elk lasagnevel en maak een rolletje. Leg de rolletjes in de ingevette ovenschaal, overgiet met de tomatensaus en strooi er de geraspte kaas over.

Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven van 180 °C tot de kaas begint te kleuren.

Fusilli met courgette en pladijs

In de zomer zijn courgettes voordelig en dan is er ook volop pladijs te verkrijgen, een ideale combinatie dus: weinig ingrediënten en een heerlijk gerecht voor een schappelijke prijs!

Bereiding: 35 minuten

300 g courgette • 2 eetlepels olijfolie • 400 g pladijsfilet • peper en zout • 1 teentje knoflook, in dunne plakjes • 150 g boter • 350 g fusilli • 60 g geraspte Parmezaanse kaas

Verwijder de kapjes van de courgette en snijd de courgette in

plakken van 1 cm.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan. Bak de visfilets krokant aan beide kanten en kruid met peper en zout. Haal de vis uit de pan en houd warm in aluminiumfolie.

Doe nog een eetlepel olijfolie in de pan. Fruit de knoflook in de olie. Leg alle courgetteplakjes op de bodem van de pan en kruid met peper en zout.

Roer tot alle courgetteplakjes beginnen te kleuren. Voeg de helft van de boter toe en roer regelmatig tot de courgetteplakjes zacht en romig zijn.

Voeg eventueel wat water toe, als ze aan de bodem van de pan kleven.

Kook de fusilli beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Meng de fusilli, de visfilets en de rest van de boter met de courgetteplakjes.

Doe alles in een ovenschaal, strooi er de Parmezaanse kaas over en gratineer enkele minuten onder de grill tot de kaas begint te kleuren.

Macaroni met schelvis en spinazie

Een gerecht dat ik ook soms met aardappelpuree maak; met macaroni is het uiteraard voor de pastaliefhebbers.

Bereiding: 20 minuten + 40 minuten in de oven

300 g macaroni • 500 g diepvriesspinazie • peper en zout • nootmuskaat • 60 g boter • 3 eetlepels bloem • 1/2 liter melk • 150 g gruyère • 150 g emmentaler • 600 g schelvisfilet • 4 eetlepels paneermeel

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook de macaroni beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Ontdooi de spinazie in een pannetje of in de magnetron. Kruid met peper en zout en wat nootmuskaat. Maak een dikke kaassaus.

Smelt de boter in een pan, roer er de bloem door.

Voeg al roerend de melk toe tot je een gladde saus krijgt. Voeg 100 g van elke kaassoort toe. Schep de spinazie op de bodem van een ingevette ovenschaal.

Leg hierop de met keukenpapier drooggedekte visfilets en kruid met peper en zout.

Verdeel er de macaroni en de kaassaus over en strooi er de rest van de kaas en het paneermeel over. Zet 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Vislasagne

Bereiding: 35 minuten + 30 minuten in de oven

300 g lasagnevellen • 500 g kabeljauwfilet • wit van 4 preien • 100 g boter • 50 g bloem • 1/2 liter melk • 2 dl room • 2 dl droge witte wijn • 150 g geraspte pecorino • peper en zout • 100 g gepelde garnalen • 60 g geraspte Parmezaanse kaas • 100 g gerookte zalm, in reepjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook de lasagnevellen volgens de aanwijzingen op de verpakking in gezouten water. Leg in een zeef, spoel met vers water en laat in koud water liggen tot gebruik. Snijd de vis in grove stukken. Snijd de prei in ringen.

Smelt 30 g boter in een pan en fruit de prei een minuutje in de boter. Smelt voor de saus in de andere pan de rest van de boter, voeg al roerend de bloem toe en roer dit een minuut goed door elkaar. Voeg de melk, de room en de wijn toe en blijf goed roeren tot je een mooie gladde saus krijgt. Haal de pan van het vuur.

Voeg de pecorino en de garnalen toe en kruid met peper en zout.

Leg de lasagnevellen in een ingevette ovenschaal. Leg er één derde van de prei en één derde van de visfilet op. Bedek met de saus. Herhaal deze handelingen tot alle prei, vis en saus opgebruikt zijn. Strooi er de Parmezaanse kaas over en werk af met de zalm. Zet ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Vislasagne met lentegroenten en uiengratin



Bereiding: 25 minuten + 30 minuten in de oven

300 g stevige witvisfilet (bijvoorbeeld kabeljauw) • 150 g zalmfilet • 200 g peultjes • 3 wortels, in niet te dunne plakken • 1 sjalotje • 2 uien • olijfolie • 1 dl droge witte wijn • 3 dl room • peper en zout • 1 eetlepel kerriepoeder • 12 lasagnevellen • 100 g geraspte emmentaler

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Stoom de kabeljauw en de zalm gaar in een stoomkoker of stoommandje.

Blancheer of stoom de peultjes en de wortelen gaar. Snipper het sjalotje fijn.

Snijd de uien in ringen.

Fruit het sjalotje in 1 eetlepel olijfolie en voeg de peultjes en de wortels toe.

Blus met de witte wijn en 2 dl room. Kruid met peper en zout.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een andere pan en bak er de uiringen in tot ze zacht zijn.

Strooi er het kerriepoeder over en roerbak. Voeg de rest van de room toe en roer om.

Leg 3 lasagnevellen in een ingevette ovenschotel; leg hierop één derde van de vis (in stukjes) en één derde van de saus. Herhaal deze handelingen driemaal.

Leg de uien bovenop en werk af met de emmentaler.

Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de kaas mooi gratineert.



Feestelijke pasta's

Zwarte pasta met langoustines →

Langoustines zijn mijn lievelingszeevruchten. Ik neem er de

tijd voor om ze helemaal op te peuzelen. De zwarte tagliatelle staat mooi bij het roze van de langoustines en de saus.

Bereiding: 35 minuten

2 teentjes knoflook gesnipperd • olijfolie • 2 dl droge witte wijn • 2 eetlepels gehakte peterselie • 24 langoustines • peper en zout • 400 g zwarte tagliatelle • 1 sjalot, gesnipperd • 4 tomaten, zonder zaadjes en in blokjes • 2 dl room • cayennepeper

Verwarm de oven voor op 190 °C. Meng de knoflook met 1 dl olie, 1 dl wijn en de peterselie. Halveer de langoustines, verwijder het maagje (een klein zakje bovenaan de kop) en het darmkanaal. Leg de langoustines op een bakplaat met de opengesneden kant naar boven. Sprenkel de marinade over de langoustines en kruid met flink wat peper en zout.

Zet ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven. Kook ondertussen de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Fruit de sjalot in 2 eetlepels olijfolie, voeg de tomatenblokjes toe en roer om. Blus met de rest van de wijn en de room.

Kruid met cayennepeper en zout. Laat iets inkoken. Serveer de pasta met de langoustines.

Je kunt ze mooi rechtop zetten tegen de pasta. Serveer de saus apart in een klein kommetje.

Open lasagne met sint-jakobsvruchten, asperges en lamsoor

Lamsoor en asperges zijn ideale groenten bij sint-jakobsvruchten; de zilte smaak past perfect. Lamsoor is verkrijgbaar bij de betere groenteboer of in sommige vishandels.

Bereiding: 35 minuten

16 witte asperges • 12 lasagnevellen • 12 sint-jakobsvruchten • 150 g boter • peper en zout • 250 g lamsoor

Schil de asperges, verwijder de harde onderkant en kook ze in

ongeveer 8 minuten gaar.

Kook ondertussen de lasagnevellen beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Dep de sint-jakobsvruchten droog met keukenpapier. Bak ze in 30 g boter aan beide kanten goudbruin. Kruid met peper en zout. Verhit in een andere pan de rest van de boter, voeg de lamsoor toe en roerbak kort; laat de asperges 2 minuten meebakken. Leg een lasagnevel op elk bord. Leg er wat asperges, lamsoor en een sint-jakobsvrucht op; herhaal tot elk bord 3 lasagnevellen met 3 sint-jakobsvruchten heeft. Lepel er de boter uit de pan omheen.



Tagliatelle met kreeft en champagnesaus

Als het echt feestelijk mag zijn, dan is deze tagliatelle wel een topper. Vanaf mei, juni zijn er weer babykreeften; ze zijn goedkoper dan gewone kreeften; een ideaal moment dus om ze

bij een tuinfeest te serveren!

Bereiding: 40 minuten

Court-bouillon: 1 kruidenbultje • 1 eetlepel cayennepeper • 2 eetlepels peperkorrels
• 2 eetlepels zout • 4 liter water

2 kreeften van 600 g (of 4 babykreeften) • 400 g tagliatelle • 1 sjalotje, fijngesnipperd
• 50 g boter • 3 eetlepels bloem • 3 dl cava (of prosecco) • 2,5 dl room • peper en zout
• 4 pruimtomaten • 2 eetlepels gehakte peterselie

Breng alle ingrediënten voor de court-bouillon aan de kook. Voeg de kreeften toe.

Zodra het kookpunt weer is bereikt, zet je het vuur lager.

Kook 10 minuten voor kreeften van 600 g, 8 minuten voor babykreeften van 300 g.

Laat ze in de bouillon liggen.

Kook de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Fruit het sjalotje in de boter, voeg de bloem toe en roer goed. Blus al roerend met de cava. Voeg de room toe en roer tot je een gladde saus krijgt.

Breng op smaak met peper en zout.

Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in blokjes.

Halveer de kreeften en haal het kreeftenvlees uit het karkas en de poten. Schep de tagliatelle in de borden, lepel er wat saus over en verdeel het kreeftenvlees. Strooi er de tomatenblokjes en de peterselie over.

Tagliatelle met zeebaars, boontjes en salsa verde

Salsa verde is een heerlijke saus die perfect bij vis past. De frisse kruiden, het pittige van de mosterd en het zure van de kappertjes; het water komt me in de mond als ik eraan denk!

Bereiding: 30 minuten

4 eetlepels fijngehakte bladpeterselie • 12 fijngehakte blaadjes vers basilicum • 14
fijngehakte muntblaadjes • 2 teentjes knoflook, fijngesnipperd • 2 eetlepels

kappertjes, uitgelekt • 3 ansjovisfilets, fijngehakt • sap van 1/2 citroen • 6 eetlepels olijfolie • 1 koffielepel dijonmosterd • zout en peper • 400 g tagliatelle • 200 g fijne sperzieboontjes • 650 g zeebaarsfilet • olijfolie

Meng de peterselie, het basilicum, de munt, de knoflook, de kappertjes en de ansjovis in een blender of een keukenmachine (of traditioneel met de vijzel).

Voeg het citroensap, de olijfolie en de mosterd toe. Kruid met zout en peper.

Zet op een koele plaats.

Kook de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Blancheer de boontjes beetgaar in gezouten water. Zet geen deksel op de pot, zo bewaar je de groene kleur van de boontjes.

Bak de zeebaars eerst op de huid gedurende 2 minuten in een hete pan met 2 eetlepels olijfolie. Draai om, bak nog 2 minuten verder op hoog vuur; zet het vuur iets lager en bak nog een minuutje verder tot de vis gaar is. Kruid met peper en zout.

Serveer de tagliatelle met de zeebaars, de salsa verde en de boontjes.

Zeevruchtenpasta →

Bereiding: 35 minuten

1 venkelknol • wit van 2 preien • olijfolie • 2 teentjes knoflook, gesnipperd • 1/2 theelepel paprikapoeder • 2 eetlepels Noilly Prat • 2 dl droge witte wijn • 20 mosselen • 1 theelepel saffraan • 1 takje tijm • 2 inktvissen, in ringen • 12 scampi, gepeld, met het staartje er nog aan • 100 g gepelde garnalen • 300 g staartvis, in hapklare stukken • 400 g spaghetti • peper en zout • 2 takjes dille

Snijd de venkel in dunne plakjes en de prei in ringen. Verhit de olie in een pan en fruit de venkel en de prei op matig vuur. Voeg de knoflook en het paprikapoeder toe. Blus met de Noilly Prat en de witte wijn. Kruid met peper en zout. Laat 8 minuten sudderen op laag vuur.

Voeg de mosselen toe en schud de pan tot de schelpen opengaan. Haal de mosselen uit de pan en haal ze uit hun schelp; zet ze even opzij. Doe de saffraan en de tijm in de pan. Voeg de inktvis, de scampi en de staartvis toe en laat 10 minuten garen op laag vuur

met het deksel op de pan. Kook ondertussen de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Voeg de mosselen en de garnalen aan het stoofpotje toe en laat nog even meewarmen.

Voeg eventueel nog wat peper en zout toe. Serveer met de spaghetti en werk af met de dille.

Penne met king crab en groene asperges

King crab wordt meestal al op het schip gekookt. De bereidingstijd is dus helemaal niet lang. Het mooie witte vlees van king crab is nog fijner van smaak dan kreeft!

Bereiding: 35 minuten

400 g penne • 2 lente-uitjes • 12 groene asperges • 4 gekookte poten van king crab • 100 g gesmolten boter • peper en zout • blaadjes van 3 takjes dragon, gehakt • olijfolie • 1 dl droge witte wijn • 250 g mascarpone • handvol bladpeterselie, gehakt

Verwarm de oven voor op 190 °C. Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken. Snijd de lente-uitjes in ringen. Verwijder de harde onderkant van de groene asperges en snijd ze in hapklare stukken. Blancheer ze kort in gezouten water. Snijd de krabpoten in de lengte open.

Schik ze in een ovenschaal met de opengesneden kant naar boven. Lepel er de boter over en kruid met peper en zout. Strooi er de helft van de dragonblaadjes over. Zet 5 minuten in de voorverwarmde oven. Verhit de olie in een pan. Fruit de lente-uitjes kort in de olie. Voeg de asperges toe en kruid met peper en zout. Blus met de witte wijn en voeg de mascarpone toe. Meng de pasta door de saus en strooi er de peterselie over. Serveer de pasta met de king crab, lepel de boter over de king crab en werk af met de rest van de dragon.



Pasta niçoise met verse tonijn

Verse tonijn: je kunt er veel mensen blij mee maken. Zo'n eenvoudige pastasalade met superverse tonijn: wie zegt daar nu 'nee' tegen?

Bereiding: 40 minuten

300 g farfalle • 250 g fijne sperzieboontjes • 200 g kerstomaten • 1 kleine rode ui • 1 eetlepel gehakte peterselie • 4 eieren • 600 g verse tonijn • olijfolie • peper en zout • 50 g zwarte olijven • 2 eetlepels geroosterde sesamzaadjes • 100 g gemengde sla

Vinaigrette: 5 eetlepels maisolie • 2 eetlepels wittewijnazijn • 1 eetlepel gesnipperde bieslook • 1 eetlepel citroensap • peper en zout (fleur de sel)

Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Blancheer de boontjes en spoel onder koud water om de mooie groene kleur te behouden. Halveer de kerstomaatjes. Snijd de ui in ringen. Kook de eieren ongeveer 9 minuten. Laat ze schrikken in koud water, pel ze en snijd ze in kwartjes.

Bestrijk de tonijn met olijfolie. Schroei aan beide kanten dicht in een grillpan, rosé of iets meer doorbakken (volgens smaak). Let wel, de sappigheid verdwijnt als je de tonijn te lang bakt. Kruid met peper en zout. Snijd in plakjes.

Mix alle ingrediënten voor de vinaigrette.

Meng de pasta met de boontjes, de olijven, de kerstomaatjes en de peterselie.

Meng er wat vinaigrette door.

Werk af met de plakjes tonijn, de eieren en de uiringen. Strooi er nog wat fleur de sel en geroosterde sesamzaadjes over. Serveer met de gemengde sla.

Deze salade is zowel koud als lauw lekker.

Vegetarische pasta's

Basisrecepten

Rigatoni quattro formaggi (met vier kazen)

Welk kazen gebruik je bij een pasta quattro formaggi? Er zijn natuurlijk veel mogelijkheden. Wat wel belangrijk is, is dat je zeker één kaas kiest die wat pittigheid heeft zoals een gorgonzola. Verder heb je keuze te over: taleggio, ricotta,

Parmezaanse kaas, mozzarella, mascarpone... Let wel dat je weinig tot geen zout toevoegt. Door de kaas smaakt de saus op zich al vrij zout, een beetje versgemalen peper kan natuurlijk altijd!

Bereiding: 15 minuten

400 g rigatoni • 150 g mascarpone • 100 g schilfers Parmezaanse kaas • 50 g pecorino • 50 g gorgonzola, verkruimeld • peper uit de molen

Kook de rigatoni beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzing op de verpakking.

Smelt de mascarpone in een pannetje op laag vuur. Voeg de Parmezaanse kaas, de pecorino en de gorgonzola toe. Meng alles door elkaar en breng op smaak met peper. Giet de pasta in een zeef, spoel met vers water en laat nog even uitlekken. Roer het kaasmengsel voorzichtig door de pasta en serveer warm. Lekker met een frisse groene salade.

Linguine aglio olio (met knoflook en olie)

Deze pasta genoemd naar de twee hoofdingrediënten, knoflook en olie, is een echte klassieker. Het is dan ook van belang dat je een echt goede olijfolie gebruikt, anders zal de knoflook te veel overheersen.

Bereiding: 15 minuten

400 g linguine • 6 teentjes knoflook • 1 rood Spaans pepertje • 1 dl olijfolie extra vierge • handvol platte peterselie • peper en zout

Kook de linguine in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Pel de knoflookteentjes en snijd ze in dunne plakjes. Snipper het pepertje (zonder zaadjes).

Verhit de olijfolie in een grote pan en voeg de knoflook en het chilipepertje toe.

Laat bakken tot de knoflook begint te kleuren. Zet het vuur uit. Hak de peterselie fijn.

Giet de linguine in een zeef, spoel met vers water en laat even uitlekken. Doe de linguine en de peterselie in de pan met de knoflook en zet het vuur weer aan. Laat al roerend tot de gewenste temperatuur komen. Kruid met peper en zout; serveer warm.

Pasta met klassieke tomatensaus →

Door de toevoeging van wortel en bleekselderij krijgt deze tomatensaus zoveel meer smaak. Je maakt deze saus met mooie zongerijpte tomaten; buiten het seizoen kun je het best tomaten uit blik nemen. Toevoegen van knoflook en oregano kan, maar hoeft niet. Ik maak altijd een extra grote portie en bewaar de rest in de diepvries, handig voor later als je haast hebt of als topping op pizza!

Bereiding: 45 minuten

1 ui • 2 wortels • 1 stengel bleekselderij • 1 klontje boter • 1 kg pruimtomaten (of 800 g tomatenblokjes) • 1 dl olijfolie • peper en zout • 400 g korte pasta naar keuze (penne, spirelli...) • handvol basilicumblaadjes, gescheurd • 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Snijd de ui, de wortels en de bleekselderij in blokjes. Fruit eerst de ui. Voeg als hij glazig wordt de bleekselderij en de wortels toe en roer om. Blus met twee eetlepels water en laat 15 minuten stoven op laag vuur met een deksel op de pan tot de groenten gaar zijn. Pel de tomaten en verwijder de zaadjes. Voeg ze met de olijfolie bij de groenten en laat gedurende 20 minuten verder stoven op zeer laag vuur. Kruid met peper en zout.

Als je meer kruiden wilt, kun je op het moment dat je de tomaten toevoegt, eventueel een takje oregano of een uitgeperst teentje knoflook toevoegen.

Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de pasta in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Indien gewenst, kun je de saus mixen. Serveer met de pasta, de basilicumblaadjes en de Parmezaanse kaas.

Pasta funghi

Funghi porcini (eekhoorntjesbrood) zijn ideaal om deze pasta te maken: ze zijn vlezig en een beetje nootachtig van smaak. Ze kunnen niet lang worden bewaard en moeten dus onmiddellijk worden verwerkt!

Bereiding: 15 minuten

1 sjalot • 500 g porcini • 30 g boter • olijfolie • 3 takjes verse tijm • peper en zout • 200 g mascarpone • 400 g rigatone (of penne) • 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Snipper het sjalotje. Snijd de porcini in plakjes. Verhit de boter en 1 eetlepel olijfolie in een pan. Fruit de sjalot glazig. Voeg de porcini toe en bak op hoog vuur. Rits de tijmblaadjes van de takjes en voeg ze bij de porcini. Kruid met peper en zout. Doe er de mascarpone bij en laat inkoken op laag vuur. Kook de rigatone in gezouten water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Serveer de pasta met de porcinisaus en de Parmezaanse kaas. Lekker met wat extra rucola.



Pasta genovese →

Pesto is wel hét uithangbord van de Genovese keuken. Alle ingrediënten worden geproduceerd in deze streek. Je vindt tegenwoordig voldoende kant-en-klare potjes pesto in de

supermarkt, maar je kunt hem net zo goed zelf maken. De geur van het verse basilicum is intenser en de smaak is niet te vergelijken.

Bereiding: 30 minuten

Pesto: 1 teentje knoflook, gepeld • 1 bosje basilicum • 30 g geroosterde pijnboompitjes • 50 g gemalen Parmezaanse kaas • olijfolie • peper en zout

200 g vastkokende aardappels • 400 g tagliatelle • 200 g fijne sperzieboontjes • 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Maak eerst de pesto. Wrijf de knoflook fijn in een vijzel (of gebruik een keukenmachine), samen met de basilicumblaadjes. Voeg de pijnboompitjes toe en wrijf verder fijn.

Voeg de Parmezaanse kaas en de olijfolie toe tot er een mooie gladde structuur ontstaat.

Breng op smaak met peper en zout.

Schil de aardappels en snijd ze in plakjes. Doe ze in een grote kookpot (de tagliatelle moet erbij kunnen) gevuld met gezouten water. Breng aan de kook en doe er na 10 minuten de tagliatelle bij. Kook alles beetgaar. Blancheer de boontjes in een andere kookpot of voeg ze (zoals in Genua) 3 minuten voor het einde van de kooktijd aan de aardappels en de tagliatelle toe.

Giet de tagliatelle en de aardappels af, maar bewaar wat van het kookvocht.

Meng de aardappels, de tagliatelle en de boontjes met de pesto en voeg het kookvocht toe tot er een smeùige saus ontstaat. Werk af met de Parmezaanse kaas.



Penne alla arrabiata

Niets is zo lekker als een penne alla arrabiata! Het is altijd afwachten hoe pikant hij zal zijn. Met rode pepertjes weet je het nooit. Begin altijd met een beetje van de pepertjes en proef tot

je de gewenste pittigheid hebt. Let wel op: hoe meer je proeft, hoe meer je smaakpapillen wennen; de pasta kan dan alsnog iets te pikant zijn!

Bereiding: 15 à 20 minuten

3 teentjes knoflook • olijfolie • 800 g tomaten uit blik • 2 verse tomaten • 50 g geraspte pecorino • 1 à 2 kleine rode Spaanse pepertjes, fijngesneden • 3 teentjes knoflook • olijfolie • handvol verse peterselie • peper en zout • 400 g penne

Snipper de knoflook en bak lichtbruin in flink wat olijfolie. Blus met het sap van de tomaten uit blik. Snijd de verse tomaten in stukken en voeg ze toe.

Snijd de tomaten uit blik in stukken (of kies voor een blik tomatenstukjes).

Voeg ze toe en laat verder pruttelen op een zacht vuur.

Strooi er 20 g gemalen pecorino over en laat meekoken.

Snipper de pepertjes (zonder de zaadjes). Was de handen, want het kan prikken als je onverwacht aan lippen of ogen komt. Kruid naar smaak met één of twee fijngesneden rode pepertjes. Hak de peterselie fijn en voeg bij de saus. Breng op smaak met peper en zout. Laat de saus indikken.

Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de penne in een zeef, spoel met vers water en laat nog even uitlekken.

Meng de penne met de saus en serveer met de rest van de pecorino.

Koude pasta's

Spirelli met kerstomaten, olijven en knoflookcroutons

Je kunt de zon bijna proeven in deze pastasalade. Doe je ogen dicht en je waant je zo op een zomers terrasje!

Bereiding: 15 minuten

250 g spirelli • 2 sneetjes witbrood • 2 teentjes knoflook • 2 x 1/2 dl olijfolie ie extra

vierge • 4 eetlepels rodewijnazijn • peper en zout • 300 g rode kerstomaten • 300 g gele kerstomaten • 100 g zwarte olijven zonder pit • handvol platte peterselie • 1 takje verse tijm

Kook de spirelli beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de spirelli in een zeef, spoel met vers water en laat nog even uitlekken. Snijd de korsten van de sneetjes witbrood en snijd in kleine blokjes. Pers de knoflookteentjes en meng met 1/2 dl olijfolie. Verhit deze olie in een koekenpan en bak de stukjes brood krokant. Meng de olijfolie met de rodewijnazijn tot een luchtige dressing. Kruid met peper en zout.

Halveer de kerstomaatjes, snijd de olijven in plakjes en meng door elkaar.

Hak de peterselie fijn en strooi over de kerstomaten en de olijven; giet er de dressing bij.

Meng met de afgekoelde spirelli en werk af met de broodcroutons en wat verse tijm.

Tubetti met gorgonzola en spinazie

Niet iedereen is gek op blauwschimmelkaas. De kaas is vrij zout en krachtig. Hij geeft onmiddellijk pit aan deze pastasalade. Voor de liefhebbers!

Bereiding: 15 minuten

400 g tubetti • 1 teentje knoflook • 150 g gorgonzola • 2 eetlepels dragonazijn • 3 eetlepels notenolie • 2 eetlepels olijfolie extra vierge • zout en peper • 300 g jonge bladspinazie • 50 g gehakte walnoten

Kook de tubetti in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de tubetti in een zeef, spoel met vers water en laat nog even uitlekken. Halveer de knoflook en wrijf met de helften een slakom in. Verbrokkel de gorgonzola in kleine stukjes. Meng de dragonazijn met de notenolie en de olijfolie, kruid lichtjes met zout en ruim peper. Doe de gorgonzola met de dressing in de kom en schep er de spinazie en de afgekoelde tubetti door. Strooi er de gehakte walnoten over en serveer meteen. Lekker met een versgebakken ciabattabroodje!

Penne caprese →

Een echte klassieker in Italië! Koop wel mozzarella gemaakt van buffelmelk. De zachte kaas is heerlijk en niet te vergelijken met de mozzarella gemaakt van koemelk.

Bereiding: 20 minuten

250 g penne • 1 onbespoten citroen • 500 g kerstomaatjes • 6 eetlepels olijfolie extra vierge • fleur de sel • peper uit de molen • 2 bolletjes buffelmozzarella van 125 g • 1 bosje vers basilicum

Kook de penne beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de penne in een zeef, spoel met vers water en laat nog even uitlekken. Pers het sap van een halve citroen en rasp de schil. Spoel de tomaatjes af, meng ze met de olijfolie, 1 theelepel van de geraspte citroenschil en 3 eetlepels citroensap. Kruid met de fleur de sel en peper uit de molen.

Bak de tomaatjes 5 tot 7 minuten in een pan. Roer regelmatig om. Laat de mozzarella uitlekken. Scheur de basilicumblaadjes in stukken. Scheur de mozzarella in hapklare stukken. Schep de tomaatjes en de mozzarella door de afgekoelde penne. Zo nodig voeg je nog wat extra olijfolie en citroensap toe. Breng op smaak met peper en zout en werk af met het basilicum.

Rigatoni met waterkers en sinaasappel

Het pittige van de waterkers en de heerlijk zoete sinaasappel maken van deze pastasalade een voltreffer. Lekker als maaltijd, maar ook ideaal voor een zomers tuinbuffet.

Bereiding: 25 minuten

Dressing: 1/2 dl maisolie • 1/2 dl citroensap • 2 theelepels geraspte schil van een onbespoten sinaasappel • 1 theelepel mosterd • 1 eetlepel honing • peper en zout

200 g rigatoni • 300 g waterkers • 3 stengels bleekselderij • 1 komkommer • 1 rode ui • 3 sinaasappels • 50 g geroosterde pijnboompitjes

Maak eerst de dressing: klop alle ingrediënten luchtig op en kruid

met peper en zout.

Kook de rigatoni beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de rigatoni in een zeef, spoel met vers water. Laat uitlekken en afkoelen; doe de rigatoni in een grote kom en meng er de dressing door.

Maak de waterkers schoon. Schil de selderijstengels om de draadjes te verwijderen. Snijd in dunne reepjes van 5 cm. Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en snijd de komkommer in fijne reepjes van 5 cm lang. Snijd de ui in fijne ringen. Schil de sinaasappels en snijd de partjes van tussen de vliesjes (à vif). Meng de waterkers, de bleekselderij, de komkommer, de ui en de sinaasappel voorzichtig door de pasta. Strooi er de pijnboompitjes over.



Zomerse risonisalade →

Kleurrijke zomerse pastasalade. Zuur en zoet zijn heerlijk in evenwicht. Ik at deze salade voor het eerst bij mijn vriendin Els en heb hem intussen al heel vaak bij een barbecue geserveerd.

Bereiding: 25 minuten

200 g risoni • 1 bosje radijzen • 1 appel (granny smith) • sap van 1/2 citroen • 3 eetlepels kleine augurkjes • 100 g rucola • 1 eetlepel notenolie • 3 eetlepels olijfolie • 1 koffielepel mosterd • 2 eetlepels wittewijnazijn • peper en zout • 2 eetlepels rozijnen • handvol platte peterselie • handvol verse muntblaadjes

Kook de risoni in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de risoni in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken en afkoelen.

Was de radijsjes en snijd ze in kwartjes. Verwijder het klokhuis van de appel, maar schil hem niet. Snijd de appel in stukjes. Besprenkel de stukjes met het citroensap om verkleuring te voorkomen. Snijd de augurkjes in kleine stukjes. Spoel en droog de rucola en snijd in hapklare stukjes. Meng de notenolie, de olijfolie, de mosterd en de wittewijnazijn tot een luchtige dressing. Kruid met peper en zout.

Meng de risoni met de appel, de radijsjes, de augurkjes, de rucola en de rozijnen. Hak de peterselie en de munt fijn.

Vlak voor het serveren, schenk je er de dressing over en bestrooi je de pastasalade met de peterselie en de munt. Meng alles nog even door elkaar. Lekker bij de barbecue!

Farfalle met rucola, peer en Parmezaanse kaas

Meestal geeft september nog een mooie nazomer en zijn de peren plukklaar. Te vroeg voor herfstgerechten en sommige salades zijn we al een beetje beu. Deze pastasalade geeft weer een nieuwe 'boost'.

Bereiding: 25 minuten

250 g farfalle • 150 g rucola • 3 rijpe peren (doyenné) • 40 g Parmezaanse kaas • 2 eetlepels notenolie • 2 eetlepels olijfolie extra vierge • 2 eetlepels citroensap • zout • zwarte peper uit de molen

Kook de farfalle beetgaar in gezouten water. Giet de farfalle in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken en afkoelen. Spoel en

droog de rucola. Was de peren, verwijder het klokhuis zonder de peer te schillen en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes. Maak met een dunschiller fijne schilfers van de Parmezaanse kaas. Meng de notenolie, de olijfolie en het citroensap tot een luchtige dressing. Breng op smaak met peper en zout. Meng de farfalle met de rucola en de peerplakjes. Giet er de dressing over en meng voorzichtig: dit kun je het best met de hand doen. Werk af met de Parmezaanse kaas en wat extra zwarte peper uit de molen.



Warme pasta's

Penne met prei, champignons en walnoten

Een eerder winterse pasta die het bij ons prima doet. De prei,

champignons en noten zijn producten van eigen bodem.

Bereiding: 30 minuten

400 g penne • wit van 4 preien • 250 g champignons • 100 g walnoten • 3 eetlepels olijfolie • 1 eetlepel bloem • 2 dl groentebouillon • 1 glas droge witte wijn • 2 dl room • 1 teentje knoflook • peper en zout • 1 eetlepel gehakte peterselie

Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de penne in een zeef, spoel met vers water en laat nog even uitlekken. Snijd de prei in ringen en spoel onder stromend water.

Snijd de champignons in kwartjes. Hak de walnoten grof en rooster ze even in een pan met antiaanbaklaag. Stoof de prei aan in 1 eetlepel olijfolie. Voeg de bloem toe en roer goed om. Blus met de bouillon en de wijn en voeg de room toe. Breng op smaak met peper en zout en laat even inkoken. Bak ondertussen in een andere pan de champignons in de rest van de olijfolie, pers er het teentje knoflook boven uit en kruid met peper en zout. Verdeel de pasta over de borden. Lepel er de preiroomsaus over en werk af met de champignons, de walnoten en de peterselie.

Linguine met kruidige tomatensaus

Verse kruiden geven extra smaak en kunnen dezelfde tomatensaus een totaal andere smaak geven. Heb je kruiden op het balkon of in de tuin, dan is het nog zo leuk om ‘eigen kweek’ te gebruiken!

Bereiding: 30 minuten

1 rode ui • 2 teentjes knoflook • olijfolie • 4 pruimtomaten • 2 eetlepels tomatenpuree • 2 eetlepels gezouten kappertjes • 1 bosje marjolein • blaadjes van 3 takjes citroentijm • blaadjes van 3 takjes salie • 1 mespunt cayennepeper • peper en zout • 4 dl groentebouillon • 500 g linguine • 30 g Parmezaanse kaas in schilfers

Hak de ui en de knoflook fijn. Snijd de tomaten in stukken. Fruit de ui en de knoflook glazig aan in een bodempje olijfolie. Voeg de tomaten, de tomatenpuree en de kappertjes toe.

Hak de marjolein, de citroentijm en de salie fijn en voeg ze samen

met de cayennepeper en wat peper en zout bij de saus. Blus met de bouillon en laat gedurende 20 minuten zachtjes stoven met het deksel op de pan. Kook ondertussen de linguine beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de linguine in een zeef, spoel met vers water en laat nog even uitlekken. Serveer de linguine met de saus, de Parmezaanse kaas en olijfolie.

Penne met drie soorten tomaat

Tomaten zijn er in verschillende maten en kleuren. Je kunt er oneindig mee combineren. Als je ze in deze variatie mengt, komen hun smaken naar boven: het pittige van de zongedroogde tomaten, de ietwat zuurdere kerstomaatjes en de volle smaak van de pruimtomaten.

Bereiding: 1 uur marineren + 20 minuten

300 g kerstomaten • 100 g zongedroogde tomaten • 3 pruimtomaten • 2 teentjes knoflook • 1 bosje basilicum • olijfolie • peper en zout • 400 g penne • 80 g rucola

Halveer de kerstomaten. Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes.

Snijd de pruimtomaten in vieren, verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in blokjes.

Snipper de knoflook fijn. Hak ongeveer 10 basilicumblaadjes fijn. Doe alles in een kom, schenk er ruim olijfolie over en breng op smaak met peper en zout.

Laat ten minste 1 uur marineren in de koelkast.

Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de penne in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Hak de rucola. Serveer de warme penne met de saus en de rucola. Dit lauwwarme gerecht doet het prima op een zomerse dag!

Pappardelle op zijn Siciliaans →

Aubergines, knoflook, basilicum en tomaten zijn de basisingrediënten van de Siciliaanse keuken. De auberginelinten en de pappardelle worden met elkaar verweven

tot een heerlijke pasta. Verbrokkel er de ricotta over en iedereen zal ervan smullen!

Bereiding: 40 minuten trekken + 30 minuten

2 aubergines • 1 theelepel zout • 400 g pappardelle • 1/2 dl olijfolie • 4 teentjes knoflook, fijngesnipperd • 400 g tomatenblokjes uit blik • 1 theelepel chilivlokken • 1 eetlepel tomatenpuree • peper en zout • handvol basilicumblaadjes • 120 g ricotta

Snijd de uiteinden van de aubergines. Snijd de aubergines in lange repen, even dik als de pappardelle. Strooi er 1 theelepel zout over, leg ze in een vergiet en laat ze 40 minuten trekken. Veeg het zout en het vocht met keukenpapier van de auberginelinten.

Kook de pappardelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de pappardelle in een zeef, spoel met vers water en laat nog even uitlekken.

Verhit de olijfolie in een pan en bak de auberginelinten lichtbruin (in twee keer).

Laat uitlekken terwijl je de rest bakt. Bak in dezelfde olie de knoflook aan.

Voeg de tomatenblokjes, de chilivlokken en de tomatenpuree toe.

Roer regelmatig gedurende 3 minuten. Kruid met peper en zout.

Voeg de aubergines toe met de basilicumblaadjes, roer om en laat nog 2 minuten meestoven. Voeg de pappardelle toe en roer om.

Strooi er de verkruimelde ricotta over en serveer meteen.

Indien de saus niet sappig genoeg is, voeg je extra water toe!

Pasta met mozzarellaballetjes, kerstomaatjes en jonge bladspinazie

Bereiding: 20 minuten

400 g penne • 300 g kerstomaatjes • 1 teentje knoflook • 1 dl olijfolie • peper en zout • 300 g jonge spinazie • 200 g mozzarellaballetjes

Kook de penne beetgaar in gezouten water. Giet de penne in een zeef, spoel met vers water en laat nog even uitlekken. Halveer de

kerstomaatjes en snipper het teentje knoflook fijn.

Meng de kerstomaatjes met de knoflook en voldoende olijfolie (kies een lekkere olijfolie van eerste persing), kruid met ruim peper en zout.

Roerbak de spinazie heel kort in wat olijfolie. Meng de penne met de kerstomaatjes en de spinazie en doe er de uitgelekte mozzarellaballetjes bij.

Het effect van koud en warm is heerlijk op een zomerse dag.



Linguine met groente en citroen-gorgonzolaroom

Peultjes en erwten zijn heel dankbaar. Diepvrieserwtjes heb je wel altijd wel in huis, dus je tovert zó een maaltijd op tafel bij

onverwacht bezoek. Deze combinatie maakte ik eens met de inhoud van mijn koelkast en het resultaat was verrassend lekker!

Bereiding: 25 minuten

400 g linguine • 1 onbespoten citroen • 3 lente-uitjes • 2 teentjes knoflook • 1 eetlepel boter 100 g diepvrieserwtjes • 200 g peultjes • 1 dl groentebouillon • 1,5 dl room • 150 g gorgonzola • peper • nootmuskaat • 1 bakje tuinkers

Kook de linguine beetgaar in gezouten water. Giet in een zeef en spoel met vers water.

Pers de citroen uit en snijd de schil van de citroen in flinterdunne reepjes.

Probeer zo min mogelijk wit van de schil te behouden, dit kan nogal bitter smaken.

Snijd de lente-ui in ringen en pers de knoflookteentjes uit.

Verhit de boter in een pan, voeg de diepvrieserwtjes, de peultjes en de lente-ui toe, pers er de knoflookteentjes boven uit en roerbak kort. Blas met de groentebouillon.

Laat 5 minuten zachtjes stoven.

Verwarm de room in een pannetje, verbrokkel er de gorgonzola in en roer tot alles is gesmolten. Breng op smaak met peper, een snufje nootmuskaat en citroensap naar smaak. Serveer de linguine met de groenten en de gorgonzolasaus.

Werk af met de citroenschilletjes en wat tuinkers.

Tortellini met pompoen

Natuurlijk is pompoensoep lekker, maar met pompoen kun je nog zoveel meer doen. Deze pasta bijvoorbeeld, een echte halloweenklassieker! Butternutpompoentjes zijn ideaal, niet te groot en hebben meer smaak dan hun grote broers.

Bereiding: 25 minuten

400 g tortellini gevuld met ricotta en spinazie • 400 g pompoen (netto) • 2 eetlepels olijfolie • 2 takjes rozemarijn • 125 ml kippenbouillon • 1 sjalotje • 1 klontje boter • 1 eetlepel gehakte bieslook • 1 eetlepel gehakte peterselie • 200 g ricotta • peper en zout

Kook de tortellini beetgaar in gezouten water volgens de

aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Snijd de pompoen in blokjes. Stoof aan in de olijfolie. Voeg de rozemarijn toe, roerbak en blus met de kippenbouillon. Wil je het helemaal vegetarisch houden, gebruik dan groentebouillon. Dek af en laat zachtjes garen.

Snipper het sjalotje. Fruit het aan in een klontje boter in een pannetje en doe er de bieslook, de peterselie en de ricotta bij. Laat al roerend smelten. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de tortellini met de pompoen en de saus.

Orechiette met ragout van linzen en oesterzwammen

Oesterzwammen zijn voor mij altijd een beetje het vlees van de vegetariër. Met de linzen erbij bevat dit gerecht in ieder geval genoeg vitaminen om als stevig winters stoofpotje door te gaan. Orechiette of kleine oortjes passen prima bij de linzen.

Bereiding: 35 minuten

2 uien, gepeld • 1 kruidnagel • 2 takjes selderij • 1 liter groentebouillon • 2 teentjes knoflook • 250 g linzen • 300 g orechiette • 300 g oesterzwammen • olijfolie • peper en zout

Snipper 1 ui. Prik de kruidnagel in de tweede ui. Snijd de selderij in stukjes.

Breng de groentebouillon aan de kook. Doe er de gesnipperde en de hele ui, de knoflook, de selderijstukjes en de linzen bij. Laat 20 minuten koken op laag vuur tot de linzen gaar zijn.

Kook ondertussen de orechiette in gezouten water volgens de aanwijzing op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water.

Bak de oesterzwammen kort op hoog vuur in een likje olijfolie en kruid met peper en zout.

Verwijder de hele ui uit de ragout. Indien er nog te veel vocht in de ragout zit, kun je dat een beetje afgieten.

Doe de oesterzwammen en de orechiette bij de ragout en serveer goed heet.

Spaghettini primavera →

Als de lente in het land is, komen al de primeurgroenten eraan. Onnodig te zeggen dat dit een van mijn favoriete pasta's is; alleen al van werken met dit prille groen word je blij!

Bereiding: 25 minuten

100 g jonge spinazie • 100 g peultjes • 1 bosje jonge worteltjes • 2 pruimtomaten • 1 sjalot • 400 g spaghettini • 4 el olijfolie • 1 glas droge witte wijn • 40 g pecorino, geschaafd

Spoel de spinazieblaadjes. Haal de peultjes af. Schraap de worteltjes en snijd ze in stukjes.
Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in blokjes.
Pel het sjalotje en snipper het fijn.
Kook de spaghettini beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Fruit de sjalot glazig in de olijfolie. Voeg de peultjes en de worteltjes toe. Roerbak 1 minuut.
Blus met de witte wijn en laat een paar minuten zachtjes stoven.
Doe er de spinazie en de tomatenblokjes bij. Schep om en laat nog een paar minuten zachtjes meestoven.
Giet de spaghettini in een zeef en spoel met vers water.
Meng de saus door de spaghettini en werk af met de pecorino.
Serveer meteen.

Spaghetti calabrese (met rode pepertjes)

Een pittige, romige saus door de ricotta. Wil je de saus iets pikanter? Bak dan ook wat van de zaadjes van de Spaanse peper mee; je bent gewaarschuwd! Je kunt deze pasta vegetarisch eten, maar hij is ook heel lekker met gegrilde gamba's.

Bereiding: 35 minuten

1 rode paprika • 1 rode Spaanse peper • 1 dl olijfolie • 100 g ricotta • 50 g gemalen pecorino • 50 g geraspte Parmezaanse kaas • 1 eetlepel gedroogde oregano • peper en zout • 400 g spaghetti

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en het steeltje. Wrijf de buitenkant van de paprikahelften in met olijfolie. Rooster de paprika gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven. Laat iets afkoelen en verwijder het dunne velletje. Snijd de paprikahelften in stukken. Verwijder de zaadjes van de Spaanse peper en snipper de peper fijn. Verhit de rest van de olijfolie in een pan en fruit er de peper in. Voeg de paprikastukjes, de ricotta, de pecorino en de parmezaan toe. Roer om en breng op smaak met de oregano, peper en zout.

Pureer met een staafmixer tot een smeūige saus. Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de spaghetti in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Meng er de saus onmiddellijk door. Werk af met extra geraspte kaas en serveer met ciabatta en een frisse salade.



Farfalle verdure

In Italië maken ze deze pasta met de groenten die ze zelf in hun tuin kweken. Als je groene vingers en een moestuin hebt, kun je dit ook doen. Anders haal je gewoon je lievelingsgroenten

van de groenteboer in huis om deze pastasaus te maken.

Bereiding: 25 minuten

1 aubergine • 1 courgette • 1 ui • 1 rode en 1 groene paprika • 300 g kerstomaten • 1 dl olijfolie extra vierge • 1 bosje bladpeterselie • 400 g farfalle • 50 g geraspte Parmezaanse kaas • blaadjes van 1 bosje basilicum • peper en zout

Snijd de aubergine, de courgette, de ui, de paprika's en de kerstomaten in niet al te kleine stukjes. Verhit de olijfolie in een pan en voeg er beetje bij beetje de groenten aan toe tot er wat vocht vrijkomt. Blijf roeren gedurende 5 minuten tot de groenten zacht worden, maar laat niet aanbranden. Hak de peterselie fijn. Kook de farfalle in gezouten water, iets korter dan de aanwijzingen op de verpakking. Giet de farfalle af en voeg bij de groenten.

Voeg de Parmezaanse kaas, de peterselie en het basilicum toe. Kruid met peper en zout.

Roer om en laat op laag vuur garen tot de farfalle beetgaar is. Lekker met ciabatta.

Cappellini met tomatensaus uit de oven

Deze tomatensaus is een basissaus die ik van een Italiaanse kreeg. Zodra je deze een keer hebt gemaakt, raak je eraan verslaafd. De gedroogde tomaten kun je ook een tijdje in olie bewaren: je eigengemaakte zongedroogde tomaatjes!

Bereiding: 20 minuten + 1 uur in de oven

olijfolie • 1 kg rijpe tomaten • 2 teentjes knoflook • 1 takje verse tijm • 1 takje verse oregano • 1 takje verse rozemarijn • peper en zout • snufje suiker • 300 g cappellini

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een braadslede in met wat olijfolie. Verwijder de steeltjes van de tomaten en halveer de tomaten.

Snijd de knoflookteentjes in plakjes. Leg de tomaten met de snijkant naar boven in de braadslede. Verdeel de plakjes knoflook over de tomaten. Leg er de tijm, de oregano en de rozemarijn op en strooi er peper en zout en wat suiker over. Besprenkel met olijfolie.

Bak de tomaten 1 uur in het midden van de oven, tot ze zacht zijn. Haal ze uit de oven en laat ze wat afkoelen. Verwijder de kruidentakjes en pureer de tomaten in de keukenmachine of met de staafmixer tot een saus; het restje olie op de braadslede kan worden meegemixt voor extra smaak.

Kook de cappellini beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Serveer de cappellini met de tomatensaus. Lekker met extra geraspte kaas en een groene salade.

Pastagratin

Spirelli met spinazie en champignons

Ooit kreeg ik tijdens een wintersportvakantie in een Zwitserse chalet dit ovenschoteltje gepresenteerd. Ik probeerde het thuis volgens dit recept en het was bijna identiek!

Bereiding: 15 minuten + 15 minuten in de oven

400 g spirelli • 2 teentjes knoflook • 1 sjalot • 500 g kastanjechampignons • olijfolie • peper en zout • 300 g jonge bladspinazie • 200 g geraspte emmentaler

Verwarm de oven voor op 200 °C. Kook de spirelli beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Snipper de knoflook en het sjalotje fijn. Snijd de kastanjechampignons in plakjes. Stoof het sjalotje en de knoflook in een grote pan aan in wat olie. Voeg de champignons toe en roerbak op hoge temperatuur. Kruid met peper en zout en doe er de jonge bladspinazie bij.

Roerbak tot de spinazie is geslonken. Meng de gekookte spirelli door het groentemengsel.

Strooi er de emmentaler over en gratineer in de voorverwarmde oven tot de kaas gesmolten is.

Spaghettitaart met courgette

Altijd verrassend, zo'n spaghettitaart! Je kunt de vulling variëren met pompoen en tomaat. Doe er ook eens wat gebakken spekblokjes door voor de niet-vegetariërs.

Bereiding: 1 uur

1 kant-en-klare pizzadeegbodem • 1 ui • 350 g courgette • 3 salieblaadjes • 40 g boter • 1/2 liter melk • peper en zout • snufje nootmuskaat • 400 g tagliolini (fijne spaghetti) • 200 g cambozola • 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 220 °C. Laat de pizzadeegbodem 20 minuten rusten op kamertemperatuur. Snipper de ui. Snijd de courgette in blokjes van 1 cm. Stoof deze samen met de ui en de salieblaadjes in de boter. Blus met de melk. Laat 20 minuten zachtjes garen tot de melk wat verdampt is en de courgette zacht is. Verwijder de salieblaadjes en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Pureer het geheel. Kook ondertussen de tagliolini beetgaar in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken. Snijd de cambozola in stukjes. Leg het deeg in een beboterde en met bloem bestoven taartvorm (20-22 cm diameter) en laat het wat over de rand hangen. Vermeng de tagliolini met de courgette en de cambozola en vul hiermee de taart. Bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Vouw het overhangende deeg naar binnen en zet 25 minuten in de voorverwarmde oven.

Conchiglie met pompoengratin →

Bereiding: 35 minuten

500 g butternutpompoen (netto) • 3 eetlepels olijfole • 1 eetlepel ahornstroop • 1 theelepel komijnzaadjes • 1 takje tijm • peper en zout • 400 g conchiglie • 2 dl room • 250 g ricotta • 100 g geraspte mozzarella

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd de pompoen in stukjes. Meng de olijfolie met de ahornstroop, de komijnzaadjes en het takje tijm. Meng de pompoenblokjes met dit mengsel en kruid met peper en zout.

Doe ze in een ingevette ovenschaal en zet gedurende 20 minuten

in de oven.

Roer regelmatig om.

Kook de conchiglie beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de conchiglie in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Verwarm de room met de ricotta in een pannetje. Kruid met peper en zout.

Meng de conchiglie met deze saus. Doe ze in een ovenschaal, verdeel er de pompoenblokjes over en werk af met de mozzarella. Zet in de oven tot de kaas begint te gratineren.



Gevulde paprika's →

Bij dit gerecht passen vooral kleine pastasoorten. Zo kun je tubetti, minipenne, orechiette of risoni gebruiken. Het gaat makkelijker om de paprika's met kleine pasta te vullen.

Bereiding: 25 minuten + 25 minuten in de oven

300 g tubetti • 4 rode paprika's • 300 g kerstomaatjes • 1 knoflookteentje • olijfolie • 400 g tomatenblokjes uit blik • 1 takje rozemarijn • cayennepeper • zout • 300 g geitenkaas, in plakjes • 50 g geroosterde pijnboompitjes

Verwarm de oven voor op 190 °C. Kook de tubetti beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken.

Halveer de paprika's en verwijder het steeltje en de zaadlijsten.

Blancheer de paprika's 3 minuten. Halveer de kerstomaatjes.

Snipper het knoflookteentje fijn. Verhit 3 eetlepels olijfolie en fruit hierin de knoflook. Voeg de tomatenblokjes en de naaldjes van de rozemarijn toe. Breng op smaak met cayennepeper en zout. Laat even inkoken. Meng de tubetti door de saus. Leg de paprikahelften in een ingevette ovenschaal, vul ze voor de helft op met de pasta en leg de rest van de pasta om de paprika's heen. Leg de kerstomaatjes in de paprika's en werk af met de geitenkaas. Strooi de geroosterde pijnboompitjes over de paprika's en zet 25 minuten in de oven.

Penne rigate met broccoli en amandelpesto

We kennen allemaal de groene pesto met pijnboompitjes, maar maak hem ook eens met amandelen en rucola!

Bereiding: 20 minuten + 15 minuten in de oven

Amandelpesto: 40 g amandelmeel • 1 bosje basilicum • 1 bosje rucola • 1 teentje knoflook 30 g geraspte Parmezaanse kaas • olijfolie extra vierge

400 g penne rigate • 1 broccoli • 20 g geschaafde amandelen • 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Stamp alle ingrediënten voor de pesto (behalve de kaas en de olijfolie) fijn in de vijzel of gebruik de keukenmachine. Meng er de kaas door en voeg beetje bij beetje olijfolie toe tot je een dikke en smeuïge pesto krijgt. Kook de penne beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de penne door een

zeef en laat uitlekken.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de broccoli in roosjes en blancheer de roosjes 3 minuten in gezouten water. Laat uitlekken.

Meng de penne met de amandelpesto en de broccoli. Doe alles in een ingevette ovenschaal en strooi er de Parmezaanse kaas en de amandelschilfers over.

Zet in de oven tot de kaas gratineert en de amandelen een mooi kleurtje krijgen.



Gnocchigratin

Maak de gnocchi volgens het basisrecept ([p. 24](#)) of koop gedroogde gnocchi. Tegenwoordig is er ook een groot aanbod aan verse pasta's in het koelvak van de supermarkt.

Bereiding: 20 minuten + 30 minuten in de oven

60 g boter • 50 g bloem • 1/2 liter volle melk • 2 eetlepels gehakte peterselie • peper en zout • nootmuskaat • 500 g gnocchi • 130 g geraspte Parmezaanse kaas • 1 eetlepel broodkruim

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Maak eerst een witte saus. Verhit een kookpot met de boter, voeg de bloem toe en roer tot een kruimelige massa. Laat even doorkoken. Blus al roerend met de melk en blijf roeren tot er een mooie dikke saus ontstaat. Meng er de peterselie door.

Breng op smaak met peper en zout en een snufje nootmuskaat.

Kook de helft van de gnocchi in gezouten water tot ze komen bovendrijven.

Haal ze met een schuimspaan uit het water en doe ze in een ingevette ovenschaal.

Schep er de helft van de saus over en strooi er de helft van de Parmezaanse kaas over.

Kook de andere helft van de gnocchi, leg ook deze in de ovenschaal en schep er de rest van de saus over. Werk af met de rest van de Parmezaanse kaas en het broodkruim.

Zet de schaal gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Serveer warm.

Feestelijke pasta's

Fettuccine met truffel

Dit is wel het meest luxueuze vegetarische gerecht. Heel eenvoudig en superlekker, al hangt er natuurlijk een prijskaartje aan.

Bereiding: 15 minuten

300 g fettuccine • 80 g truffelboter • 50 g Parmezaanse kaas, in schilfers • olijfolie extra vierge • peper en zout • 30 g verse truffel (zwart of wit)

Kook de fettuccine beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de fettuccine in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Doe de uitgelekte fettuccini terug in de pan en voeg circa 50 g truffelboter toe.

Laat smelten en roer door de fettuccini. Voeg de helft van de Parmezaanse kaas en wat olijfolie toe. Kruid met zout en peper uit de molen. Schaaf met een truffelschaaf of dunschiller dunne plakjes truffel over de fettuccine.

Strooi de rest van de Parmezaanse kaas over de pasta en serveer meteen.

Spaghetti met gegrilde groenten

Bereiding: 35 minuten

1 rode paprika • 1 groene paprika • 1 courgette • 1 aubergine • olijfolie • 400 g spaghetti • 2 teentjes knoflook, geperst • 1 takje rozemarijn • 1 takje tijm • peper en zout

Zet de ovengrill op de hoogste stand.

Snijd de paprika's in vieren en verwijder de zaadlijsten.

Leg de stukken paprika met de schil naar boven op de bakplaat.

Gril ze ongeveer 15 minuten.

Stop ze vervolgens in een plastic zak en laat ze 5 minuten nagaren.

Snijd ondertussen de courgette en de aubergine in plakken, bestrijk ze met olijfolie en gril ze in een grillpan. Verwijder het vel van de paprika's en snijd de paprika's in lange repen.

Kook de spaghetti in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Doe de paprika, de courgette en de aubergine in één kom. Marineer ze in een scheut olijfolie, de knoflook, de blaadjes van de rozemarijn en de tijm en kruid met peper en zout.

Giet de spaghetti in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Doe er wat olijfolie bij en verdeel er de groenten over.

Tagliatelle met asperges en morieltjes →

Bereiding: 1 uur weken + 25 minuten

30 g gedroogde morieltjes • 1 sjalot • olijfolie • 2 dl gevogelte- of groentebouillon • 1 glas droge witte wijn • 8 groene en 8 witte asperges • 400 g tagliatelle • boter • peper en zout • 2 dl room • maizena (eventueel) • 100 g geraspte Parmezaanse kaas

Laat de morieltjes 1 uur weken in warm water.

Laat ze uitlekken, vang het weekvocht op en zeef het door een koffiefilter om eventueel zand op te vangen. Dep de morieltjes droog met keukenpapier.

Snipper het sjalotje fijn en stoof het aan in wat olijfolie. Blus met de bouillon, de witte wijn en 1 dl van het weekvocht van de morieltjes.

Laat iets inkoken.

Maak de asperges schoon, snijd ze in hapklare stukken en blancheer ze 8 minuten (blancheer de zachte kopjes iets minder lang).

Kook ondertussen de tagliatelle beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Bak de morieltjes in voldoende boter en kruid met peper en zout.

Voeg de asperges toe en schep ze voorzichtig om.

Voeg de room bij de saus. Kruid met peper en zout en maak de saus eventueel wat dikker met wat maizena (opgelost in water).

Serveer de tagliatelle met de saus, de morieltjes en de asperges.

Werk af met de Parmezaanse kaas.



Pasta met artisjokharten en zongedroogde tomaten →

Bereiding: 15 minuten

400 g korte pasta (bijvoorbeeld ballerine) • 1 teentje knoflook, fijngehakt • 50 g zongedroogde tomaten • 16 artisjokharten op olijfolie • 1 handvol basilicumblaadjes, fijngehakt • peper en zout • geraspte pecorino

Kook de pasta beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de pasta in een zeef, spoel met vers water en laat uitlekken.

Snipper de knoflook en snijd de tomaatjes in kleine stukjes.

Snijd de artisjokken in hapklare stukken.

Fruit het fijngehakte teentje knoflook in wat olijfolie. Voeg de zongedroogde tomaten toe en roer om. Voeg de artisjokharten en het basilicum toe.

Meng er ten slotte de pasta door. Kruid met peper en zout. Serveer met de geraspte kaas.

Linguine mimosa

Echt iets voor in de lente! Mijn kinderen zijn er in ieder geval verzot op!

Bereiding: 25 minuten

8 eieren • 400 g linguine • 2 lente-uitjes • 1 sjalot • 2 eetlepels olijfolie • 250 g ricotta • 2 eetlepels pesto • 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Kook de eieren ongeveer 9 minuten. Laat ze schrikken in koud water, pel ze en snijd ze in partjes.

Kook de linguine beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de lente-uitjes in ringetjes.

Snipper het sjalotje en fruit het aan in de olijfolie. Voeg de ricotta en de pesto toe en roer zachtjes.

Giet de linguine in een zeef. Spoel met vers water en laat uitlekken. Voeg de linguine toe en schep er de eieren en de helft van de kaas luchtig door.

Bestrooi met de rest van de kaas en de lente-ui en serveer.



Open lasagne met asperges

Asperges, een klassieker in onze keuken. In deze open lasagne zijn ze ook heel lekker!

Bereiding: 25 minuten

20 witte asperges • 12 verse lasagnevellen • 1 sjalot, gesnipperd • 50 g boter • 50 g vloeibare bloem • 1 dl droge witte wijn • 2 dl gevogeltebouillon • 2 dl room • 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas • nootmuskaat • peper uit de molen en zout • 2 x 125 g mozzarella

Schil de asperges en blancheer ze 5 minuten in gezouten water.

Houd warm in het water.

Kook de lasagnevellen in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Houd warm. Fruit de sjalot in de boter. Strooi er de bloem bij en roer glad.

Blus met de wijn en roer goed. Voeg de bouillon en de room toe en laat al roerend indikken tot een gladde saus; doe er de

Parmezaanse kaas bij. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Leg op elk bord een lasagnevel met een lepel saus en 2 asperges; herhaal tot alle lasagnevellen, asperges en saus verwerkt zijn. Snijd de mozzarella in plakjes en leg 3 plakjes op elke portie lasagne. Zet nog even onder de grill.

Pasta met groene asperges, tuinbonen en mascarpone

Deze koude pasta doet het altijd goed op een tuinfeest. Met een schep romige mascarpone en versgehakte munt erover smaakt het overheerlijk!

Bereiding: 25 minuten

400 g torsade (of andere kleine pasta) • olijfolie • 1 onbespoten limoen • 1 bos groene asperges • 300 g gedopte tuinbonen • peper en zout • 100 g mascarpone • 1 dl room • 2 eetlepels gehakte munt

Kook de torsade beetgaar in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet in een zeef en spoel met vers water. Laat uitlekken en giet er wat olijfolie over.

Pers het sap van de limoen en rasp de schil. Snijd de harde

uiteinden van de asperges en snijd de asperges in hapklare stukken. Ik snijd ze altijd schuin, dat oogt eleganter.

Blancheer ze in gezouten water samen met de tuinbonen.

Haal het dunne vliesje van de tuinbonen. Meng de torsade met de asperges en de tuinbonen en breng op smaak met peper en zout, het limoensap en de geraspte limoenschil. Klop de mascarpone luchtig op met de room en kruid met peper en zout.

Serveer de pasta in een grote kom en zet er een kommetje met de mascarponeroom en een kommetje met de gehakte munt naast.



REGISTER

C

Cannelloni met kippenlevertjes en sherry

Cannelloni met zalm

Cappellini met kabeljauw en prei

Cappellini met gebraden kip en sinaasappel

Cappellini met inktvis, chorizo en rucola

Cappellini met tomatensaus uit de oven
Conchiglie met gehaktballetjes, spinazie en mozzarella
Conchiglie met kalkoenreepjes, champignons en courgette
Conchiglie met pompoengratin

E

Eend met mie
Eiernoedels met duif in rode wijn met champignons

F

Farfalle met ham en erwtjes
Farfalle met kruidige kip en prei
Farfalle met rucola, peer en Parmezaanse kaas
Farfalle uit Capri
Farfalle verdure
Fettuccine met truffel
Fettuccine met zeebaars, courgette en hazelnoten
Fusilli met artisjokken en ham
Fusilli met courgette en pladijs

G

Gevulde paprika's
Gnocchi
Gnocchi met aubergines en gehakt
Gnocchi met varkenshaas, shiitake en marsala
Gnocchigratin
Groene curry met rundvlees

K

Kalkoencurry
Kip met pepertjes, knoflook en citroen
Kippensoep met pasta
Kipsalade met peultjes en ricotta
Krabravioli

L

Lasagne met spinazie en kip
Lasagne op mijn wijze
Lasagne verde
Linguine aglio olio
Linguine met groente en citroen-gorgonzolaroom

Linguine met inktvis en venkel
Linguine met knoflook en olie
Linguine met kruidige tomatensaus
Linguine met varkensragout
Linguine mimosa

M

Macaroni met brie en krokante ham
Macaroni met ham en kaas
Macaroni met schelvis en spinazie
Macaroni met venkel, kip en vermout
Macaroni-gehaktschotel met rode wijn en kaneel
Mediterrane gehaktballetjes
Mediterrane pastasalade met pesto en ham
Mie met runderreepjes en zilveruitjes
Mie met Thaise curry, eend en ananas

O

Open lasagne met asperges
Open lasagne met sint-jakobsvruchten, asperges en lamsoor
Open lasagne met zeebarbeel en mediterrane crumble
Orechiette met ragout van linzen en oesterzwammen

P

Pappardelle met een kalfsstoofpotje met mosterd
Pappardelle met kalkoen en eekhoorntjesbrood
Pappardelle met kalkoen en mascarpone
Pappardelle met mosselen en pastis
Pappardelle met parelhoen, marsala en witlof
Pappardelle op zijn Siciliaans
Pasta funghi
Pasta genovese
Pasta met artisjokharten en zongedroogde tomaten
Pasta met broccoli, gehakt en amandelen
Pasta met everzwijn op zijn Toscaans
Pasta met groene asperges, tuinbonen en mascarpone
Pasta met kip en pompoen
Pasta met kip, kruiden en yoghurt
Pasta met kippenboutjes en amandelpesto
Pasta met klassieke tomatensaus

Pasta met krokante zalmblokjes, scampi en groene asperges
Pasta met lam en komijn
Pasta met mozzarellaballetjes, kerstomaatjes en jonge bladspinazie
Pasta met sardientjes en citroencrumble
Pasta milanese
Pasta niçoise
Pasta niçoise met verse tonijn
Pasta vongole
Pastasalade 'Waldorf'
Pastasalade met garnalen en avocado
Pastasalade met gerookte eendenborst en vijgen
Pastasalade met gerookte forel en mangodressing
Pastasalade met gerookte kip, peer en gorgonzola
Pastasalade met gerookte paling, asperges en appel
Pastasalade met kip, tuinbonen en prosciutto
Pastasalade met zeevruchten en artisjokken
Pastasalade tricolore met gerookte vis
Pastitio
Penne alla arrabiata
Penne caprese
Penne met drie soorten tomaat
Penne met gebakken spek, zongedroogde tomaatjes en rucolapesto
Penne met gegrild witlof, prosciutto en vijgen
Penne met gerookte zalm en pesto
Penne met king crab en groene asperges
Penne met kip en zongedroogde tomaatjes
Penne met kip in mosterdsausje
Penne met prei, champignons en walnoten
Penne met ricotta en kippengehakt
Penne met salieboter
Penne rigate met broccoli en amandelpesto
Penne rigate met zalm en broccoli
Ravioli
Ravioli met kip-'knikkers'
Ravioli met mozzarella en prosciutto
Rigatoni met in chianti gestoofd rundvlees
Rigatoni met kip, broccoli en gremolata
Rigatoni met krulandijvie en salami
Rigatoni met waterkers en sinaasappel

Rigatoni quattro formaggi
Rigatoni met vier kazen
Risoni met tomatensaus en spek
Runderreepjes stroganoff met pittige spinazietagliatelle
Scampi diabolique
Snelle cannelloni met wortel, gehakt en doperwtjes
Spaghetti alla putanesca
Spaghetti bolognese
Spaghetti calabrese
Spaghetti carbonara
Spaghetti met ansjovis, olijven en knapperig broodkruim
Spaghetti met gegrilde groenten
Spaghetti met gevulde aubergines
Spaghetti met gevulde kipfilet
Spaghetti met kip en gekonfijte citroen
Spaghetti met kip en rabarber
Spaghetti met kippengehaktballetjes
Spaghetti met mosselen en saffraan
Spaghetti met rode pepertjes
Spaghetti met vis, saffraan en rivierkreeftjes
Spaghetтини primavera
Spaghettitartaar met courgette
Spirelli met gemarineerd rundvlees en sesam
Spirelli met kalkoen, pistachenootjes en sinaasappel
Spirelli met kerstomaten, olijven en knoflookcroutons
Spirelli met spinazie en champignons
Spirelli met venkel en chorizo

T

Tagliatelle met asperges en morieltjes
Tagliatelle met eend
Tagliatelle met gegrilde kip, limoen en koriander
Tagliatelle met groene asperges, parmaham en gepocheerd ei
Tagliatelle met kippenlevertjes
Tagliatelle met konijn en courgette
Tagliatelle met kreeft en champagnesaus
Tagliatelle met scampi en Thaise kerriesaus
Tagliatelle met zeebaars, boontjes en salsa verde
Tortellini met pompoen
Tubetti met gorgonzola en spinazie

V

Verse pasta met de hand

Verse pasta met de keuken- en de pastamachine

Vislasagne

Vislasagne met lentegroenten en uiengratin

Z

Zeevruchtenpasta

Ziti met zwaardvis op zijn Napolitaans

Zomerse pasta met kip en tomaat

Zomerse risonisalade

Zwarte pasta met langoustines