

In *Populaire pastarecepten* treft u gemakkelijk te bereiden, voedzame en energierijke recepten aan. Voor de liefhebber is er een speciaal hoofdstuk over het zelf maken van pasta. Voor alle recepten in dit boekje kan gedroogde pasta worden gebruikt.

Rijk gevulde sauzen, lichte voorgerechten, stevige ovenschotels, gerechten met zeevruchten, kaas en room, verse salades en opmerkelijke pastadesserts zijn niet alleen zalig, maar bovendien niet duur.

KÖNEMANN

Anne Wilson

Populaire

PASTA RECEPTEN



ISBN 3-89508-374-7



9 783895 083747

Aanwijzingen

Voor beginners



Voor koks met enige ervaring



Voor ervaren koks



In dit boekje worden de gebruikelijke maateenheden als grammen en liters gehanteerd. Slechts heel af en toe wordt de maateenheid kop – met een inhoud van 250 ml – gebruikt. De in de recepten gebruikte eieren wegen gemiddeld 60 g. De inhoud van de blikken kan per land en fabrikant verschillen, dus gebruik blikken met een inhoud die het gewicht dat in het recept genoemd wordt het dichtst naderen.

Maateenheden en afkortingen

kop = 250 ml
el = eetlepel of 20 ml
tl = afgestreken theelepel of 5 ml
g = gram
kg = kilogram
ml = milliliter
dl = deciliter
l = liter

Oorspronkelijke uitgave © 1990 Murdoch Books, Wharf 8/9,
23 Hickson Road, Miller's Point, NSW 2000 Australia
Oorspronkelijke titel: *Perfect Pasta*

© 1997 Nederlandstalige editie:
Könemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Straße 126, D-50968 Keulen

Productie Nederlandstalige uitgave: TextCase, Groningen
Vertaling: Susan Tate (voor TextCase)
Redactie: Jaqueline Wouda
Zetwerk: Signia, Winschoten

Druk- en bindwerk: Miracle Printing Co., Ltd.
Printed in Hong Kong, China

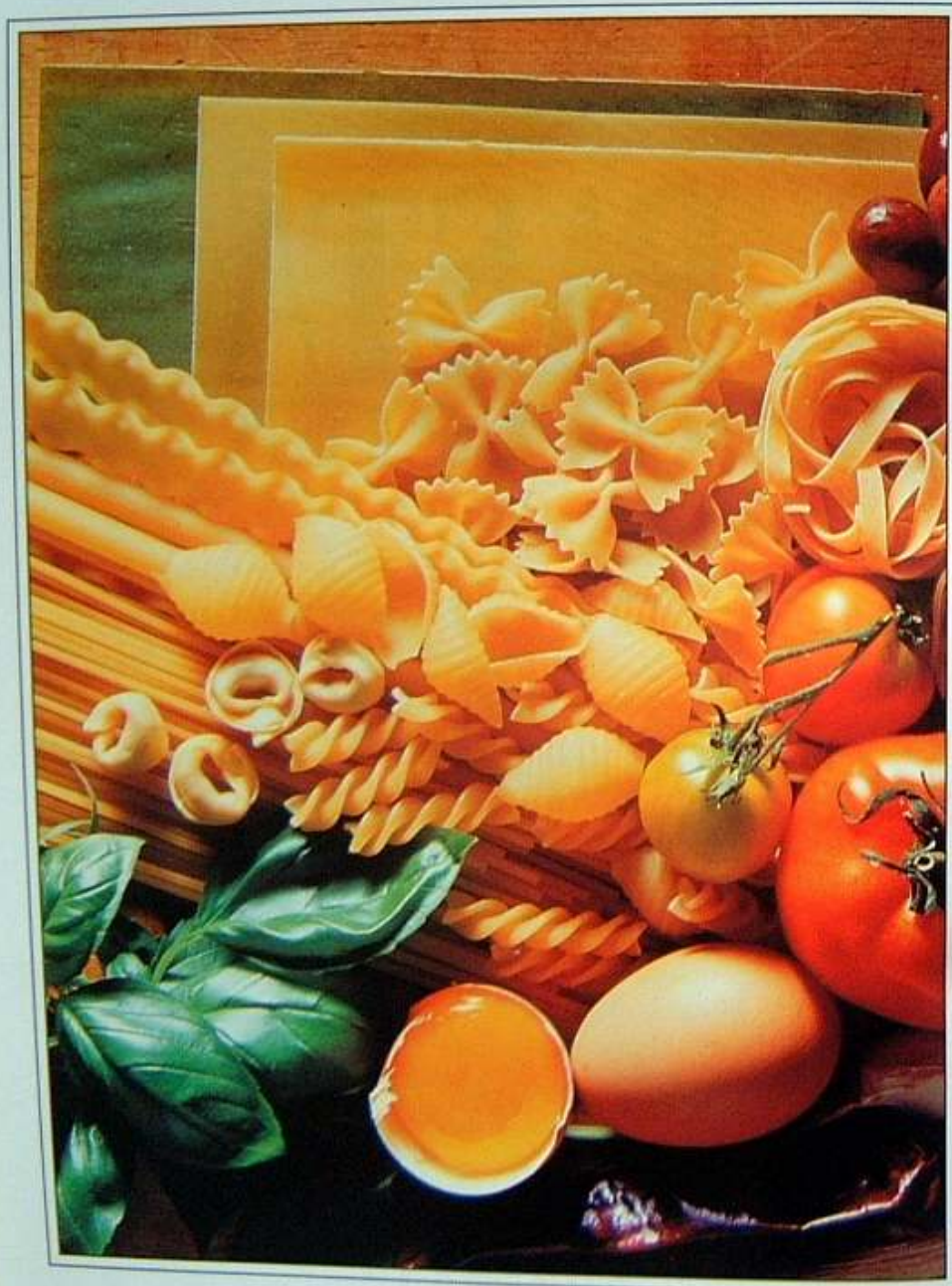
ISBN 3-89508-374-7

Populaire PASTA RECEPTEN



KÖNEMANN

PASTA MAKEN



Pasta is er in alle soorten en maten

Pasta en noedels zijn door de eeuwen heen geliefd voedsel geweest in zowel Europa als Azië. Ze zijn niet alleen veelzijdig, snel en gemakkelijk te bereiden, maar ook goedkoop. Met alleen boter en kaas, of met een goedgevulde saus: pasta past bij iedere gelegenheid. In de recepten in dit boekje wordt meestal gedroogde pasta gebruikt, omdat die zowel snel als gemakkelijk is. Probeer ook eens verse pasta als heerlijke variatie.

HET DEEG

Pastadeeg is gemakkelijk te maken. Verschillende smaken en samenstellingen verkrijgt u door een beetje te variëren met de basisingredienten.

Pastadeeg moet enigszins droog en behoorlijk stevig zijn. Als het deeg te vochtig wordt, is het moeilijk te bewerken. Kneed een beetje extra bloem erdoor om de juiste stevigheid te verkrijgen.

Pasta maken



1 Zeef bloem op een glad oppervlak. Ei, olie en water erbij doen.

Het kneden is noodzakelijk om het deeg elastisch en gemakkelijk hanteerbaar te maken. Test na 5-10 min. kneden: het deeg is voldoende gekneet als een kuiltje, gemaakt met uw vinger, direct verdwijnt. In deze toestand is het deeg te elastisch om uit te rollen. Verpak het daarom in huishoudfolie of bakpapier en laat het ca. 10 min. staan - het deeg wordt iets zachter en is gemakkelijker uit te rollen.

Vers pastadeeg

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

geen



425 g bloem

3 eieren

1 el olijfolie

3 el water

1 Zeef de bloem in een grote kom. Maak een kuiltje



2 Meng het deeg met twee messen.



3 Deeg soepel en elastisch kneden.

in het midden. Eieren, olie en water samen kloppen. 2 Voeg driekwart van het eiermengsel toe aan de bloem en werk de vloeistof er met twee messen door. Voeg, indien nodig, de rest van het eiermengsel toe voor een stevig deeg. Kneed het deeg in ca. 20 min. soepel en elastisch. Deeg in vierden verdelen en naar wens gebruiken.

TIP

Verse pasta kan in diepvrieszakjes of huishoudfolie ca. 3 maanden in de diepvries bewaard worden. In bevroren toestand koken.





Soorten pasta, v.l.n.r.: kikkererwt-knoflook, kaas-basilicum, citroen-peper, spinazie, amandel, saffraan, boekweit, tomaat en volkoren

Verse griesmeelpasta

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

geen



3 koppen fijne griesmeel

2 eieren

1 el olijfolie

2 dl lauwwarm water

1 Zeef het griesmeel in een grote kom of in een bergie op een glad oppervlak. Maak een kuiltje in het midden. Eieren, olie en water samen kloppen.

2 Voeg driekwart van het eiernmengsel toe aan het

meel en werk de vloeistof er met twee messen door. Voeg, indien nodig, de rest van het mengsel toe voor een stevig deeg. Kneed het deeg in ca. 10 min. soepel en elastisch. Deeg in vieren verdelen en naar wens gebruiken.

PASTA UIT-ROLLEN

Pasta kan met de hand uitgerold worden. Dat kost tijd, maar het is gemakkelijk voor de onervaren kok als de pasta in kleine porties uitgerold wordt.

Het rollen is veel gemakkelijker als u een pastamachine gebruikt. En als u van

verse pasta houdt, is dit een goede investering.

Met de hand uitrollen

Neem een kwart van het deeg en leg het op een schoon, plat en licht met bloem bestoven oppervlak, zoals het aanrecht of een tafel. Met de handpalm het deeg plat maken.

Met een grote deegroller de pasta dun uitrollen, van het midden naar de rand. Rol niet over de rand heen, want dan wordt die flinterdun en moeilijker te hantieren. Draai het deeg telkens een kwartslag en gebruik extra bloem als het nodig is. Snijd na het rollen het deeg

in het gewenste formaat. Wordt het deeg niet meteen in vorm gesneden, bedek het dan met een droge theedoek, met een natte theedoek daar bovenop. Dit voorkomt dat het deeg uitdroogt en hard wordt.

Met een machine uitrollen

Verdeel het deeg in vier stukken en maak het plat op een licht met bloem bestoven oppervlak.

Machine instellen op de breedste stand en er een beetje bloem over strooien.

Draai het deeg er twee keer

door. Deeg plat op een plank leggen en in drieën vouwen. Het deeg weer door de machine draaien, met de ongevouwen kant eerst. Pasta nog zes keer door de machine halen totdat hij er glad en glanzend uitziet. Als hij plakt, pasta bestuiven met bloem.

De walsen een stand versmallen en pasta er nog een keer doordraaien - hij wordt dunner en langer. De walsen nog een stand versmallen en de pasta er nog een keer doorhalen. Herhaal dit proces tot de een na smalste

Met de hand rollen



1 Leg deeg op een bebloemd oppervlak; rol van het midden uit.



2 Dun uitrollen en gebruiken.

Pasta uitrollen met een machine



1 Plat gemaakt deeg door walsen halen.



2 Pasta drie keer vouwen.



3 Weer door walsen halen; stand versmallen tot pasta dun is.

stand - de pasta is qua dikte nu ideaal voor de meeste toepassingen. Geeft u de voorkeur aan een flinterdunne pasta, rol dan de pasta door de smalste stand. In de gewenste vorm snijden.

PASTA SNIJDEN

Lintmacaroni

Rol een pastadeeglap cilindervormig op. Overdwars repen in de gewenste dikte snijden. Uitvouwen en direct koken of pasta voor het bewaren op een warme, luchtige plaats laten drogen. Als de pasta een beetje te vochtig is, hem voor het rollen licht bestrooien met bloem. Uitgerolde pasta kan met behulp van een opzetstukje op de machine in lange linten gesneden worden.

Lasagne of cannelloni

Met een scherp mes zonder kartels of met een deegradertje de lasagne ter grootte van uw lasagne-schaal snijden of in vellen van ca. 10 x 12 cm. Voor de

cannelloni: kook de lasagnevelletjes, laat ze afkoelen en rol ze om de vulling op.

Strikjes en spiraalmacaroni
Voor de strikjes: snijd uitge-rolde pasta met een gekarteld deegradertje in vierkantjes van 3 cm. Twee rechte kanten samenknijpen om strikjes te vormen. Voor de spiraalmacaroni: snijd met een gekarteld deegradertje pasta in stukken van 5 x 2 cm. Maak aan de bovenkant van elk stuk een snee van 2 cm. Onderste helft door snee omhoog trekken om zo een eenvoudige spiraalvorm te maken.

Gevulde pasta

Voor tortellini: snijd pasta in rondjes van 5 cm. Leg een beetje vulling aan een kant en bestrijk de helft van de rand met water. Druk de natte en de droge rand op elkaar tot een half maantje. De uiteinden aan elkaar vastmaken met een beetje water.

Pasta snijden



1 Rol de pasta op.



2 Snijd de pasta tot lintmacaroni.



3 Draai de pasta door een speciaal opzetstuk voor de pastamachine.

Voor ravioli: leg een uitge-rolde lap deeg op een plat oppervlak. Verdeel bolletjes vulling met gelijke tussenruimten van 4 cm over de deeglap. Bestrijk tussenruimten met een beetje water. Leg een tweede lap deeg erop en druk de tussenruimten goed aan. Met een scherp mes of gekarteld deegradertje in vierkantjes snijden.

PASTA DROGEN

Verse pasta kan direct na bereiding worden gekookt. Maar verse pasta kan ook, als het voldoende gedroogd is, voor onbepaalde tijd worden bewaard in de voorraadkast en gebruikt worden wanneer het nodig is. Pastavormpjes drogen: leg de pasta op een platte plaat, bekleed met keukenpapier, of op een taartrooster. Op een droge, luchtige plek zetten. Regelmatig omkeren tot de pasta knapperig en volledig droog is. Lintmacaroni drogen: laat

nestjes pasta op een taartrooster drogen of hang de pasta over een tussen twee stoelen opgehangen bezemsteel of gordijnroede en laat hem zo drogen.

Als pasta door en door droog is, pasta tot gebruik in een luchtdicht bakje bewaren.

Fabriekspasta is natuurlijk altijd gemakkelijk te krijgen. Het is de moeite waard om verschillende merken te proberen om er een te vinden die u het beste bevalt, omdat er tussen de merken verschil is in samenstelling en kooktijd.

PASTA KOKEN

Pasta dient voor het serveren op de juiste manier te worden gekookt.

Verse pasta

Deze kunt u bakken en bestrooien met poedersuiker. Serveren als lekkernij bij de koffie. Meestal wordt pasta echter gekookt in ruim water. Vaak wordt er zout

Tortellini maken



1 Rondjes snijden uit uitgerold deeg.



3 De helft van de rand bevochtigen, omvouwen tot een half maantje.



2 In het midden een schepje vulling leggen.



4 Half maantje ombuigen en uiteinden met water aan elkaar plakken.

aan het kookwater toegevoegd. Dit is echter niet echt nodig omdat pasta van zichzelf genoeg smaak heeft, vooral als hij wordt gecombineerd met heerlijke sauzen.

Pasta koken: breng een grote pan water aan de kook. Voeg een beetje olie toe om te voorkomen dat de pasta aan elkaar plakt. Doe pasta in het water, roer een keer, en zorg ervoor dat er geen pasta aan de bodem blijft kleven. Pasta *al dente* koken - stevig, maar gaar. Uit laten lekken in een vergiet en als het kookwater er

melkachtig uitziet, de pasta afspoelen met vers heet of koud water (dit is niet nodig als het kookwater helder is). Warm de pasta weer op door hem ca. 10 min. in een schaal boven een pan zachtjes kokend water te zetten.

Andere soorten pasta
Kant-en-klare of voorgekookte lasagne en cannelloni kunnen u tijd besparen omdat u ze voor de verwerking niet hoeft te koken. De beste resultaten krijgt u door de pasta voor gebruik 5-10 min. in warm water te weken.

Pasta's met een vulling, zoals ravioli of tortellini, kunnen het best vers of diepgevroren gekocht worden. Verse ravioli en tortellini moeten meestal 5-7 min. worden gekookt. Als ze diepgevroren zijn, is een kooktijd van 15 min. nodig.



PASTA'S MET EEN SMAAKJE

U kunt variatie aanbrengen in uw pastaschotels door gedroogde pasta te vervangen door verse pasta met een smaakje. Er zijn mogelijkheden te over en het is de moeite waard om verschillende combinaties te proberen:

Tomatenpasta

Voeg 1 el tomatenpuree en een geperst teentje knoflook (naar keuze) toe aan het eiermengsel. Deze pasta heeft een warme oranje kleur die tijdens het koken iets lichter wordt.

Kaas-basilicumpasta

Voeg 1/2 kop fijngeraspte parmezaanse kaas en 2 el gehakt vers basilicum toe aan de bloem voordat het erdoor geroerd wordt. Heerlijk als bijgerecht met een beetje boter.



geserveerd met een lichte roomsaus.

Spinaziepasta

Kook 225 g spinazie gaar. Fijnhakken en overtollig vocht er goed uitknijpen. Bij de bloem doen voordat deze met voldoende ei en olie tot een deeg vermengd wordt. Deze prachtige groene pasta is perfect voor spinazielasagne of als bijgerecht bij een hoofdmaaltijd.

Volkoren pasta

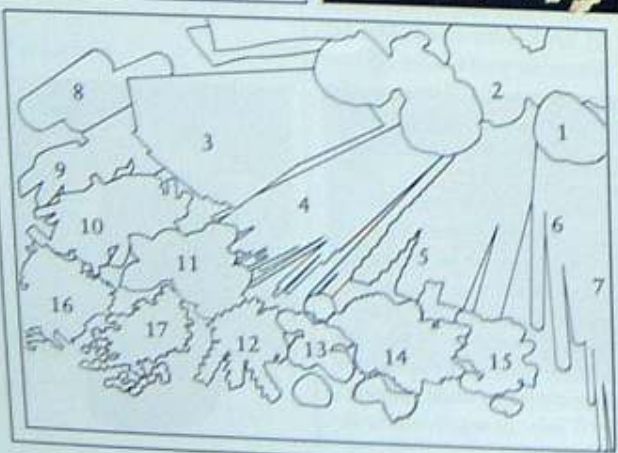
U kunt alleen volkorenmeel gebruiken, maar het resultaat zal misschien een beetje zwaar zijn. Het beste kunt u de helft tarwebloem en de helft volkorenmeel gebruiken. Soms moet er een beetje extra vocht toegevoegd worden, afhankelijk van het meel. Gebruik hiervoor ijskoud water. Deze pasta heeft een heerlijke nootachtige smaak en een iets zwaardere samenstelling.

Boekweitpasta

Vervang 210 g bloem door 210 g boekweitmeel.

Amandelpasta

Vermeng 140 g volkorenmeel, 100 g gemalen amandelen en 3 el poedersuiker. Roer hier 2 eieren en 1/4 tl amandelelence door en maak een deeg.



1. Fettuccine
2. Vermicelli
3. Lasagne
4. Spaghetti
5. Pappardelle
6. Rigatoni
7. Bucatini
8. Cannelloni
9. Penne
10. Tagliatelle
11. Schelpen
12. Fusilli

13. Tortellini
14. Farfalle
15. Macaroni
16. Gramigna
17. Stelletta

Kikkererwt-knoflookpasta

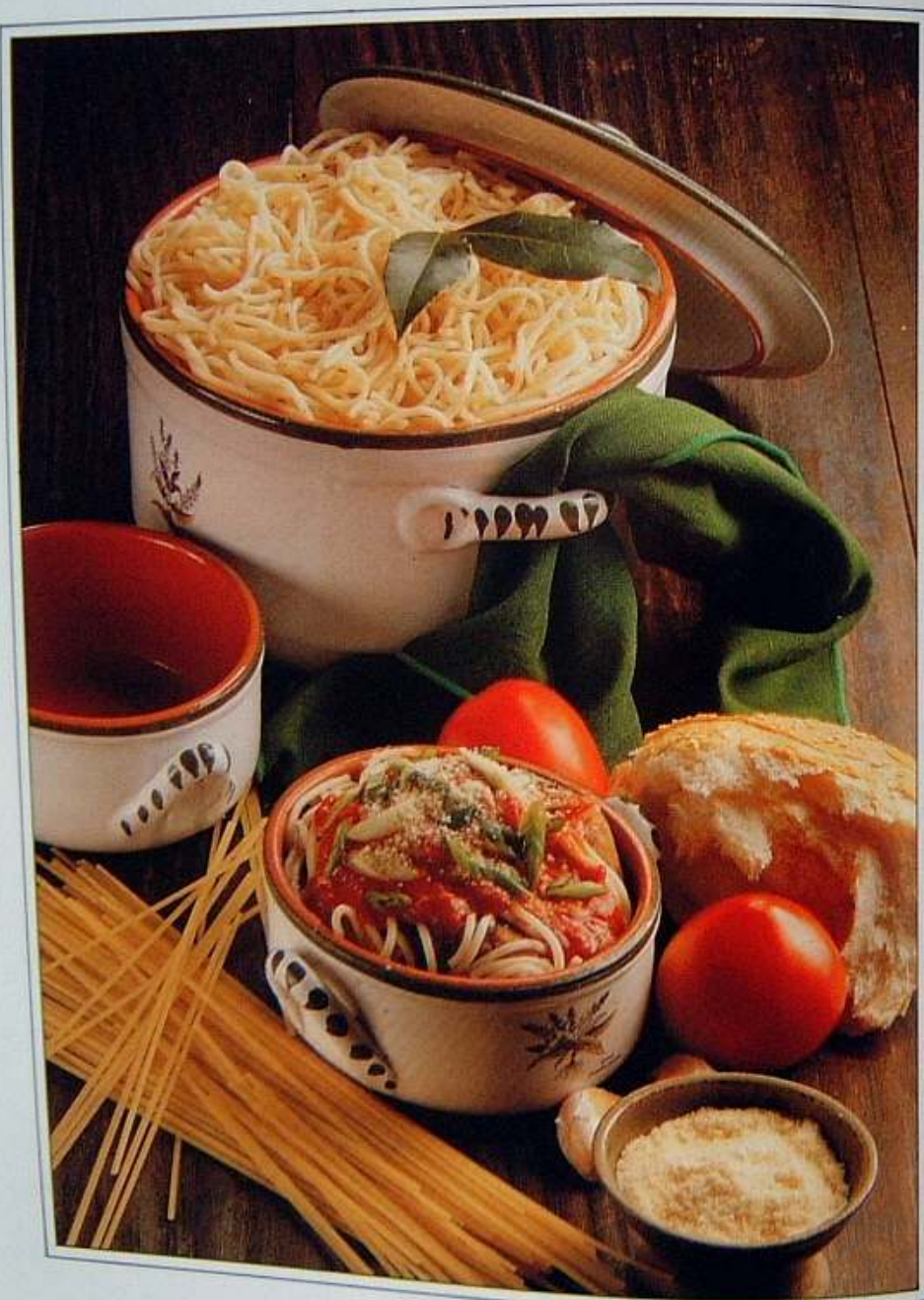
Vervang 140 g bloem door meel gemaakt van kikkererwten en voeg 1/2 tl knoflookpoeder toe aan de eieren. Het lekkerst met een

beetje olijfolie en gehakte verse kruiden of Spaanse peper.

Citroen-peperpasta

2 Tl fijngeraspte citroenschil en 1 tl grofgemalen zwarte peper toevoegen aan het bloem voordat de eieren erdoor geroerd worden. Heerlijk voor tortellini gevuld met zeevruchten, of

BASISSAUZEN



In het algemeen wordt de Inaam van de pasta bepaald door de vorm, niet door de ingrediënten. Hoewel sommige vormen beter passen bij bepaalde gerechten, mag u zich hierdoor niet laten beperken. Probeer verschillende vormen voor uw favoriete schotels en combineer ze met deze heerlijke sauzen.

Rijke vleessaus

Met een voorraad hiervan in uw diepvries maakt u de lekkerste gerechten.

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

1³/₄ uur

Voor 1,5 liter



- 4 el olie
- 1,5 kg rundergehakt
- 3 grote uien, gesnipperd
- 3 grote groene paprika's, in blokjes
- 6 grote tenen knoflook, geperst
- 3 blikken tomaten van 425 g
- 7,5 dl gepureerde tomaten
- 3 blikken tomatenpuree van 235 g
- 1 el gedroogde oreganoblaadjes
- 3 tl gedroogde basilicumblaadjes
- 1/2 tl peper
- 3,75 dl rode wijn
- 4 el runderbouillon

1 Verhit olie in een grote koekenpan. Voeg al roerend kleine porties vlees toe; bruin bakken. Zodra een portie bruin is, in een kom overdoen. Uien, paprika's en knoflook in de pan doen en zachtjes gaar bakken.
2 Doe het vlees met de overige ingrediënten in de pan en laat de saus zonder deksel, dikwijls roerend, ca. 1¹/₂ uur pruttelen tot hij is ingedikt. Serveren bij hete macaroni of spaghetti.

Ansjovis-knoflook-saus

Vorbereidingstijd:

8 minuten

Kooktijd:

5 minuten

Voor 2,5 dl



- 125 g boter
- 4 teentjes knoflook, geperst
- 4 blikjes ansjovisfilets van 45 g, niet uitgelekt en grofgehakt
- 2-4 el heet water
- 1¹/₂ kop gehakte verse peterselie
- snuffje peper

1 Smelt boter in een kleine koekenpan. Knoflook erbij doen en gaar bakken.
2 Roer de ansjovisfilets met hun olie erdoor. Water toevoegen en alles goed vermengen. Peterselie en peper naar smaak toevoegen. Roer de saus door hete pasta en serveer.

TIP

De zoute smaak van de ansjovisfilets kunt u verzachten door ze voor gebruik 30 min. in melk te weken. Afgieten en gebruiken zoals aangegeven in het recept.

Tonijnsaus

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

15 minuten

Voor 5 dl



- 90 g boter
- 1 teentje knoflook, geperst
- 250 g champignons, in dikke plakken
- 2 dl gepureerde tomaten
- 185 g tonijn (blik), uitgelekt en in stukjes
- snuffje zwarte peper
- verse, gehakte peterselie, voor de garnering

1 Verhit boter in de pan en fruit knoflook 2 min. zachtjes. Uit de pan nemen. Bak, al roerend, champignons-zachtjes tot ze net gaar zijn.
2 Roer gepureerde tomaten, tonijn en naar smaak peper erdoor. Op laag vuur ca. 10 min. koken. Serveren met hete pasta, gearneerd met peterselie.

Romige champignonsaus

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

8 minuten

Voor 5 dl



60 g boter
200 g champignons, in plakjes
1 teentje knoflook, geperst
3 dl room
1 tl geraspte citroenschil
snuffje peper
snuffje nootmuskaat
3 el geraspte parmezaanse kaas

1 Smelt boter in een pan. Champignons 30 sec. zachtjes bakken. Knoflook, room, citroenschil en naar smaak peper en nootmuskaat toevoegen.
2 Op laag vuur 1-2 min. roeren. Parmezaanse kaas toevoegen en nog 3 min. zachtjes bakken. Serveren met macaroni of tagliatelle. Variatie: vervang parmezaanse kaas door verkruimelde blauwe-schimmelkaas.

Verse tomatensaus

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

45 minuten

Voor 1 l



1 el olie
2 grote uien, gesnipperd
1/2 kop gebakte selderij
2 teentjes knoflook, geperst
1 kg gehakte ontvelde tomaten
1/2 tl gedroogde (of 1 1/2 tl verse) oreganoblaadjes
snuffje zwarte peper
1 tl suiker
1 laurierblad

1 Verhit olie in een pan. Uien en selderij fruiten tot de uien zacht worden. Knoflook, tomaten, oregano, peper naar smaak, suiker en laurierblad toevoegen.
2 Aan de kook brengen, vuur laag zetten, afdekken, en ca. 40 min. laten sudderen. Verwijder het laurierblad en schep de saus voor het serveren door hete pasta.

Variatie:

U kunt ook 125 g champignons 10 min. voor alles gaar is, toevoegen. Champignons in plakjes of in kwarten snijden, zachtjes in een klein beetje boter bakken en door de saus roeren.

Pesto

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

geen

Voor 3,75 dl

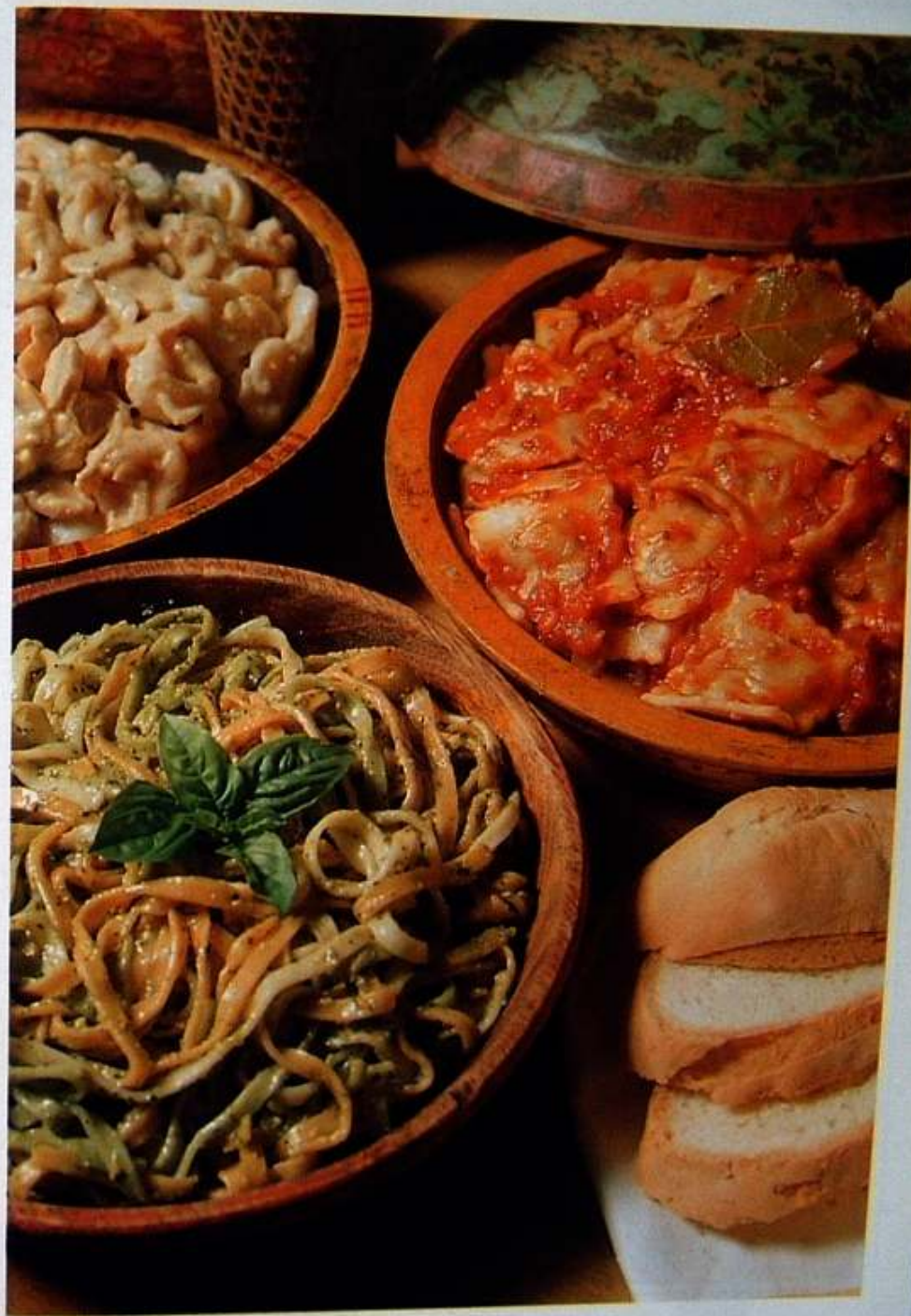


125 g parmezaanse kaas, romano of pecorino, in kleine blokjes
2 teentjes knoflook
1/2 kop pijnboompitten of walnoten
1 kop vers basilicum, goed aangestampt
1,25 dl olijfolie

1 Kaas in de keukenmachine fijnraspen. Knoflook, pijnboompitten en basilicum erbij doen en fijnhakken.
2 Laat de keukenmachine aan en giet olie langzaam door de opening tot alles goed vermengd is tot een dikke saus. Over de hete pasta scheppen, goed vermengen en serveren.

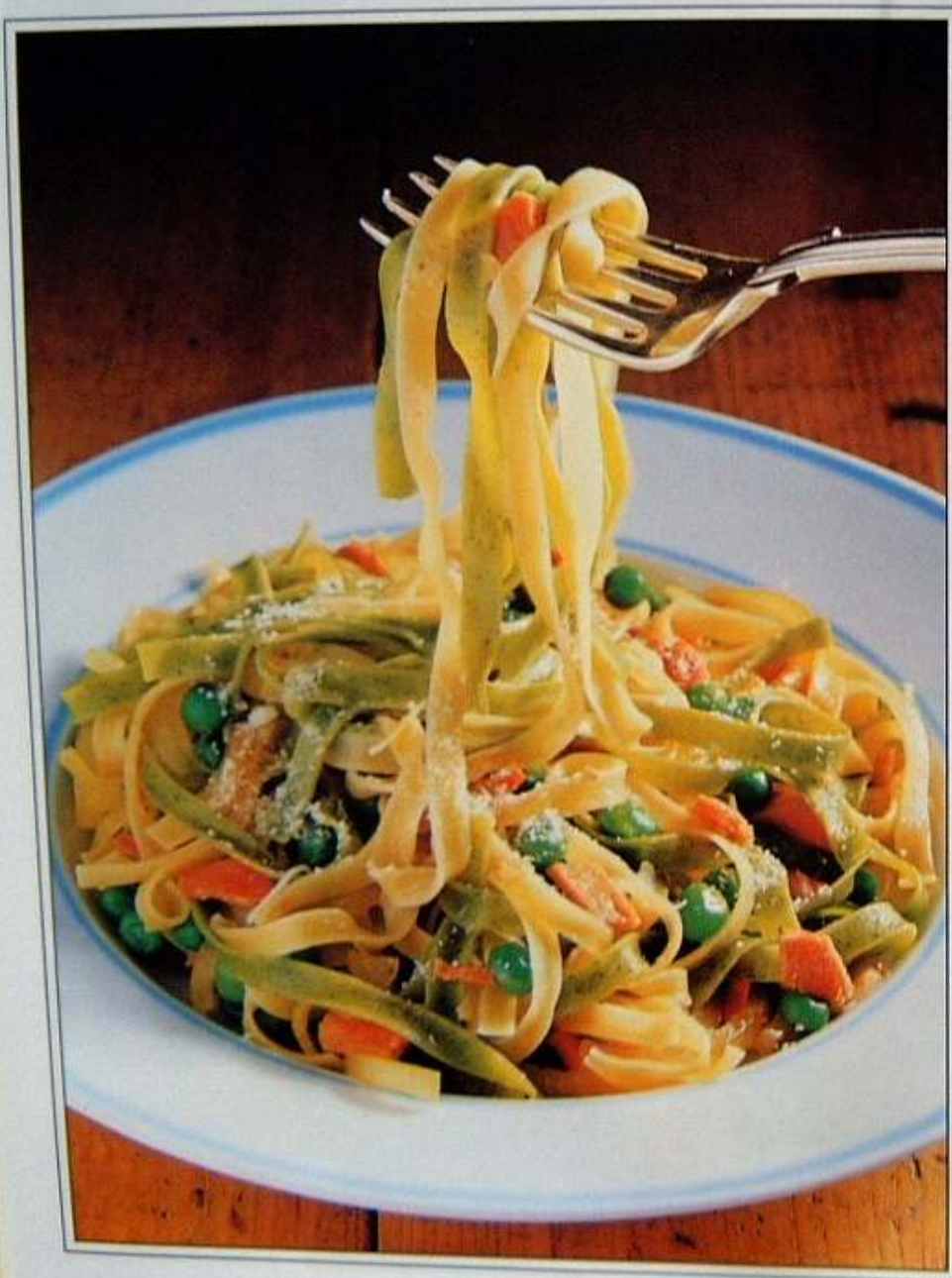
TIP

Pesto is vers het lekkerst. Omdat vers basilicum niet altijd verkrijgbaar is, kunt u ook peterselie gebruiken. Deze zorgt voor een andere, maar ook heerlijke saus.



Romige champignonsaus (linksboven), verse tomatensaus (rechts) en pesto

VOEDZAME MAALTIJDEN



Tagliatelle con prosciutto

Kijk eens hoe veelzijdig pasta kan zijn - er zijn zo veel heerlijke manieren om pasta te combineren met vers vlees, kip en delicatessen. Deze recepten bieden u smakelijke pasta-maaltijden die zelfs het meest kieskeurige gezinslid zullen bevallen. Deze schotels vinden hun oorsprong in zowel de Europese als de Oosterse keuken. De meeste zijn snel en gemakkelijk te bereiden.

Tagliatelle con prosciutto

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

20 minuten

Voor 2 personen



1 el olie
200 g tagliatelle
60 g boter
1 ui, in ringen
200 g gekookte ham, in blokjes
250 g diepvriesdoperwten
2,5 dl droge witte wijn
1 bouillonblokje
1,25 dl water
2 el geraspte parmezaanse kaas

1 Breng een grote pan water met de olie aan de kook. Tagliatelle toevoegen en in 6-8 minuten 'al dente' koken. Afgieten, met warm water afspoelen en nog eens afgieten. Warm houden.
2 Verhit boter in een pan. Fruit de ui tot hij zacht,

maar niet bruin is. Ham en doperwten erbij doen en enkele minuten bakken zonder dat ze bruin worden. Wijn erover gieten en koken tot hij bijna verdampt is.
3 Verkruiemel het bouillonblokje erover en doe het water erbij. Aan de kook brengen en warmgehouden pasta toevoegen. Serveren, bestrooid met parmezaanse kaas.

Saus
30 g boter
1 ui, gesnipperd
125 g peperoni of Hongaarse salami, in blokjes
125 g champignons, in plakjes
1/2 rode paprika, in dunne reepjes
4 el droge witte wijn
3 el citroensap
1 blik tomaten van 425 g, in stukjes

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de tagliatelle in 6-8 min. 'al dente'.

Afgieten, met warm water afspoelen en weer afgieten. Warm houden.

2 Saus: smelt de boter in een koekenpan. Fruit de ui tot hij zacht is. Doe peperoni, champignons en paprika erbij en fruit enkele minuten. Roer wijn, citroensap en tomaten erdoor en breng alles aan de kook. Zet het vuur lager en laat de saus 5 min. pruttelen.

3 Doe de pasta erbij. Peterselie en parmezaanse kaas toevoegen. Goed vermengen en direct serveren.

TIP

Voor de variatie kunt u de bouillon vervangen door 2,5 dl slagroom.



Pittige tagliatelle

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

25 minuten

Voor 6 personen



1 el olie
groene en witte tagliatelle, van beide 250 g
2 el gebakte verse peterselie
4 el geraspte parmezaanse kaas



Oosterse runderpasta

Vorbereidingstijd:
25 minuten

Kooktijd:
30 minuten
Voor 4 personen



1 el olie
500 g fettuccine

Saus
4 el olie
500 g lendenbiefstuk, in
blokjes van 2 cm
1 ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
1 blik tomaten van 425 g,
uitgelekt
2 el sojasaus
1/2 tl fijngehakte verse
gember
1,25 dl runderbouillon

1 groene paprika, in korte
reepjes
1 el maïzena, vermengd met
2 el water

1 Saus: verhit olie in een wok of koekenpan. Vlees in kleine porties bruin bakken en overdoen in een kom. Ui en knoflook in de pan doen en 1-2 min. roerbakken.
2 Uitgelekte tomaten toe-



Oosterse runderpasta (boven) en roerbakkip (onder)

Roerbakkip

Vorbereidingstijd:
25 minuten

Kooktijd:
20 minuten

Voor 4 personen



1 el plantaardige olie
325 g Chinese mie

Kip en groenten

2 el plantaardige olie
500 g ontbeend, ontveld
kippenvlees, in reepjes van
1 cm

2 dunne plakjes geschilder
verse gember
scheutje hete chilisaus (fles)
4 koppen schoongemaakte
verse groenten (bijv.
wortels, tomaten, broccoli,
bonen, peultjes of kool)
2,5 dl kippenbouillon
4 sjalotjes, in plakken
2 el sojasaus
2 el droge sherry of droge
vermout
1 1/2 el maïzena
230 g waterkastanjes (blik),
uitgelekt

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Mie in 3-5 min. 'al dente' koken. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Warm houden.

2 Kip en groenten: verhit olie in een wok of grote koekenpan. Doe kip, gember en naar smaak chilisaus erbij. Roerbak tot het vlees wit wordt. Met een schuimschaan overdoen in een kom. Gember weggooien.

3 Groenten 3 min. in de

voegen en 5 min. koken, tomaten pletten met de achterkant van een lepel. Doe het vlees terug in de pan en roer sojasaus, gember en bouillon erdoor. Afdekken en ca. 20 min. laten sudderen, tot het vlees gaar is.
3 Voeg de paprika toe en kook nog 5 min. Maïzenamengsel erbij doen, laten koken, nog 1 min. roeren.

4 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de fettuccine in 6-8 min. 'al dente'.

Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Op een schaal overdoen en de vleessaus erover scheppen.

TIP

Haal het velletje van een teentje knoflook door de teen onder de platte kant van een koksmes te pletten; het velletje laat gemakkelijk los.



wok roerbakken. Bouillon toevoegen en 3 min. koken. Doe de kip erbij, zet het vuur laag en dek de pan af. Nog 3 min. laten pruttelen. 4 Sjalotten toevoegen en in 1 min. beetgaar koken. Vermeng sojasaus, sherry en maïzena. Al roerend aan de wok toevoegen, samen met de waterkastanjes. Al roerend koken tot het geheel dik en helder is.
5 Kipmengsel over de hete mie scheppen. Goed mengen en onmiddellijk serveren.

TIP

Bewaar verse gember in een pot met vochtig zand. Snijd wat u wilt gebruiken eraf en doe de rest terug. Zo blijft de gember vers en vochtig.

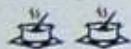


Spaghetti met gehaktballetjes

Vorbereidingstijd:
25 minuten

Kooktijd:
50 minuten

Voor 6 personen



4 el olie
500 g spaghetti
geraspte parmezaanse kaas,
voor de garnering

Saus
1 el olie
1 kleine ui, gesnipperd
425 g tomaten (blik)
4 el tomatenpuree
1,25 dl water
1,25 dl droge rode wijn
1 teentje knoflook, geperst
1 laurierblad
snuffe zwarte peper

Gehaktballetjes
1,25 dl melk
1 kop vers broodkruim

500 g rundertartaar
1 kleine ui, heel klein
gesnipperd
1 el geraspte parmezaanse
kaas
1 ei, geklopt
1 el gehakte verse peterselie
snuffe zwarte peper
1/4 tl gedroogde
oreganoblaadjes

1 Saus: verhit olie in de pan
en fruit de ui tot hij zacht is.
Overige ingrediënten voor



Spaghetti met gehaktballetjes

de saus toevoegen en, regelmatig roerend, 20 min. laten pruttelen tot de saus indikt.

2 Gehaktballetjes: week het broodkruim 5 min. in de melk. Voorzichtig vermengen met de overige gehaktbalingrediënten. Draai er balletjes van en bak die rondom bruin in 3 el hete olie. In de de saus doen en ca. 15 min. zachtjes laten pruttelen. Verwijder laurierblad.

3 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de spaghetti in 10-12 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Schep gehaktballetjes en saus over de spaghetti en serveer hem met geraspte parmezaanse kaas.



Pittig varkensvlees met penne

Pittig varkensvlees met penne

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

35 minuten

Voor 4 personen



1 el olie
350 g penne
parmezaanse kaas, voor de
garnering

Saus
150 g doorregen
varkenslappen, in repen
gesneden
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
1/2 verse of gedroogde
Spaanse peper, of 1/2 tl

cayennepeper
425 g tomaten (blik), in
stukjes

1 Saus: bak vlees in eigen vet gaar. Giet overtollig vet af. Doe ui en knoflook erbij. Ontdoo Spaanse peper van zaadjes en hak peper fijn. Samen met tomaten aan de pan toevoegen. Zonder deksel 15-20 min. laten sudderen.

2 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de penne in 10-12 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten.

3 Doe penne op een voorverwarmde schaal, giet saus eroverheen. Licht bestrooien met parmezaanse kaas.

TIP

Maak zacht broodkruim door sneetjes brood in de keukenmachine fijn te maken of door oud brood te raspen.



Macaroni met rundvlees (links) en pasta met snelle vleessaus (rechts)

Macaroni met rundvlees

Vorbereidingstijd:
25 minuten

Kooktijd:
1½ uur
Voor 6 personen



2 el olie
750 g magere runderlappen,
in blokjes van 2 cm
2 uien, in ringen
1 teentje knoflook, geperst
2 dl runderbouillon
2 takjes verse Peterselie
1 laurierblad
1 takje tijm
2,5 dl gepureerde tomaten
of tomatensap

snuffe zwarte peper
2 wortels, in plakjes
250 g penne rigate
gehakte verse Peterselie,
voor de garnering

1 Verhit olie in een grote pan. Doe vlees, uien en knoflook erbij en bak tot het vlees bruin wordt. Overtollig vet afgieten.
2 70 ml runderbouillon toevoegen, samen met de tot een bosje gebonden kruiden. Afdekken en 30 min. zachtjes laten koken. Doe de helft van de overgebleven bouillon erbij, samen met de gepureerde tomaten, peper naar smaak en wortels. Goed roeren.

3 Pan afdekken en nog 30 min. laten sudderen. Overgebleven bouillon erdoor roeren en tot het kookpunt brengen. Roer de pasta erdoor, dek af en kook nog 10 min.
4 Deksel eraf halen en pasta verder koken tot hij gaar is. Verwijder het kruidenbosje. Bestrooien met gehakte Peterselie.

TIP

Vlees dat nog gedeeltelijk bevroren is, is veel gemakkelijker in blokjes te snijden dan ontdooid of vers vlees.

Pasta met snelle vleessaus

Vorbereidingstijd:
15 minuten

Kooktijd:
45 minuten

Voor 4 personen



1 el olie
375 g spaghetti
geraspte parmezaanse kaas

Saus

1 el olie
1 kleine ui, geraspt
1 teentje knoflook, geperst
500 g rundertartaar
½ tl gehakte verse (of ¼ tl gedroogde) oreganobladdjes
35 g mix voor spaghettisous (pakje)
4,5 dl water
140 g tomatenpuree (blik)
snuffe peper

1 Saus: verhit olie in een pan. Doe ui, knoflook en tartaar erbij en bak het vlees op hoog vuur rul en bruin. Voeg oregano, sausmix, water, tomatenpuree en naar smaak peper toe. Aan de kook brengen en afgedekt 15 min. laten pruttelen. Dan nog 8-10 min. zonder deksel laten pruttelen.
2 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de spaghetti in 10-12 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en nog eens afgieten.
3 Schep de saus erover. Garneren met parmezaanse kaas.

Rundvleesschotel

Vorbereidingstijd:
15 minuten

Kooktijd:
1 uur en 10 minuten

Voor 6 personen



30 g boter
650 g mager rundergehakt
1 kleine ui, gesnipperd
1 blik tomaten van 440 g, gehakt
2 stengels bleekselderij, in plakjes
200 g champignons, in plakjes
2 el tomatenpuree
3 tl verse oregano- of basilicumblaadjes, of 1 tl gedroogde
snuffe zwarte peper
3,75 dl water
1 kleine groene paprika, ontdaan van zaad, in korte brede repen

1 kleine rode paprika, ontdaan van zaad, in korte brede repen
500 g penne
4 el geraspte parmezaanse kaas

1 Smelt boter in een grote koekenpan en bak gehakt en ui bruin. Doe tomaten (met sap), bleekselderij, champignons, tomatenpuree, oregano en peper erbij. Afdekken en 20 min. op laag vuur laten koken.
2 Water, paprika's en penne erdoor roeren en tot het kookpunt brengen. Doe het mengsel over in een ovenschaal van 2 liter en bestrooi het met kaas. Afdekken en in de oven op 180 °C de penne en het vlees in 40 min. gaar bakken.



Rundvleesschotel



Birmaanse mie

Birmaanse mie

Vorbereidingstijd:
30 minuten

Kooktijd:
20 minuten
Voor 4 personen



325 g Chinese eiermie
1 dubbele kipfilet
3 el olie
3 uien, in ringen
3 teentjes knoflook, geperst
2 el sojasaus
1 stengel bleekselderij, in dunne plakjes
2 koppen Chinese kool, in reepjes

500 g garnalen, gepeld en schoongemaakt
snuffje zwarte peper

1 Giet kokend water over de mie en laat hem 10 min. staan. Doe mie in een pan met kokend water en kook hem in ca. 3 min. 'al dente'. Afgieten en verspreiden over

een dubbele laag keukenpapier op een taartrooster. Apart zetten.

2 Snijd kip in korte reepjes. Verhit olie in een wok of koekenpan. Doe uien en knoflook erbij en fruit tot de ui zacht wordt. Voeg kipreepjes toe en bak, al roerend, 2-3 min. Roer de sojasaus erdoor. Dek de pan af en bak zachtjes tot de kip gaar is. Roer bleekselderij en kool erdoor en bak nog 3-4 min.

3 Voeg garnalen en peper toe en bak ca. 2 min. tot de garnalen helemaal gaar zijn. Uit de pan halen, apart zetten en warm houden. Doe de mie in de pan en roerbak ca. 3 min. Op een warme serveerschaal leggen en de kip erop scheppen.

TIP

Taugé, peultjes en blokjes ham passen prima bij Birmaanse mie.

Soms wordt dit gerecht geserveerd met roerei. Als het gerecht klaar is om te serveren, in dezelfde pan van 2-3 eieren roerei maken en over het gerecht verdeelen.

Pittige pasta

Vorbereidingstijd:
20 minuten

Kooktijd:
20 minuten

Voor 6 personen



1 el olie
500 g penne
geraspte parmezaanse kaas,
voor de garnering, naar keuze

Saus

1 el olie
1 grote ui, in ringen
1 teentje knoflook, geperst
2 cabanossi-worsten, in plakken
4 champignons, in plakjes
440 g artisjokbarten (blik), uitgelekt en gehalveerd
425 g tomaten (blik), in stukjes
10 zwarte olijven, in plakjes
2 tl gehakte verse Spaanse peper

1/2 tl gedroogde basilicumblaadjes
snuffje zwarte peper

1 Pasta: breng een grote pan water met 1 el olie aan de kook. Kook de pasta in 10-12 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Warm houden.

2 Saus: verhit olie in een grote koekenpan. Fruit ui en knoflook tot de ui zacht wordt. Cabanossi-worsten en champignons toevoegen. Bak 5 min. en roer dan de overige ingrediënten erdoor. Zachtjes laten pruttelen tot de saus goed heet is. Een beetje water of rode wijn toevoegen als het mengsel droog wordt.

3 Pasta op een schaal leggen en saus erover gieten. Goed vermengen. Serveren met een salade en knapperig brood. Eventueel bestrooien met een beetje parmezaanse kaas.



Pittige pasta

Kipballetjes in tomatensaus

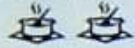
Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

45 minuten

Voor 6 personen



5 el olie

500 g elleboogmacaroni

Kipballetjes

500 g kippengebakt

2 uien, gesnipperd

gedroogde oregano- en
tijmblaadjes, 2 x 1/4 tl

3 el paneermeel

1 ei, geklopt

Saus

1 ui, gesnipperd

2 tomaten, ontveld en in
stukjes

2,5 dl gepureerde tomaten

2,5 dl water

1 kippenbouillonblokje

1 el rode-wijnazijn

1 tl bruine suiker

1/2 tl chilipoeder

snufje zwarte peper

2 el maïzena, vermengd met

1 el koud water

1 Balletjes: doe alle ingrediënten in een kom. Goed mengen. Draai er met natte handen balletjes ter grootte van een walnoot van.

2 Verhit 3 el olie in een grote koekenpan. Een paar balletjes per keer goudbruin bakken. Laten uitlekken op keukenpapier. Herhalen met de overige balletjes. Apart zetten.

3 Saus: fruit de ui in 1 el olie zacht. Voeg de overige

ingrediënten toe, behalve het maïzenamengsel. 10 Min. laten pruttelen. Roer het maïzenamengsel erdoor. Breng de saus al roerend aan de kook. 3 Min. laten pruttelen.

4 Pasta: breng een grote pan water met 1 el olie aan de kook. Kook de pasta in 10 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Schep de kipballetjes en saus erover en serveer direct.

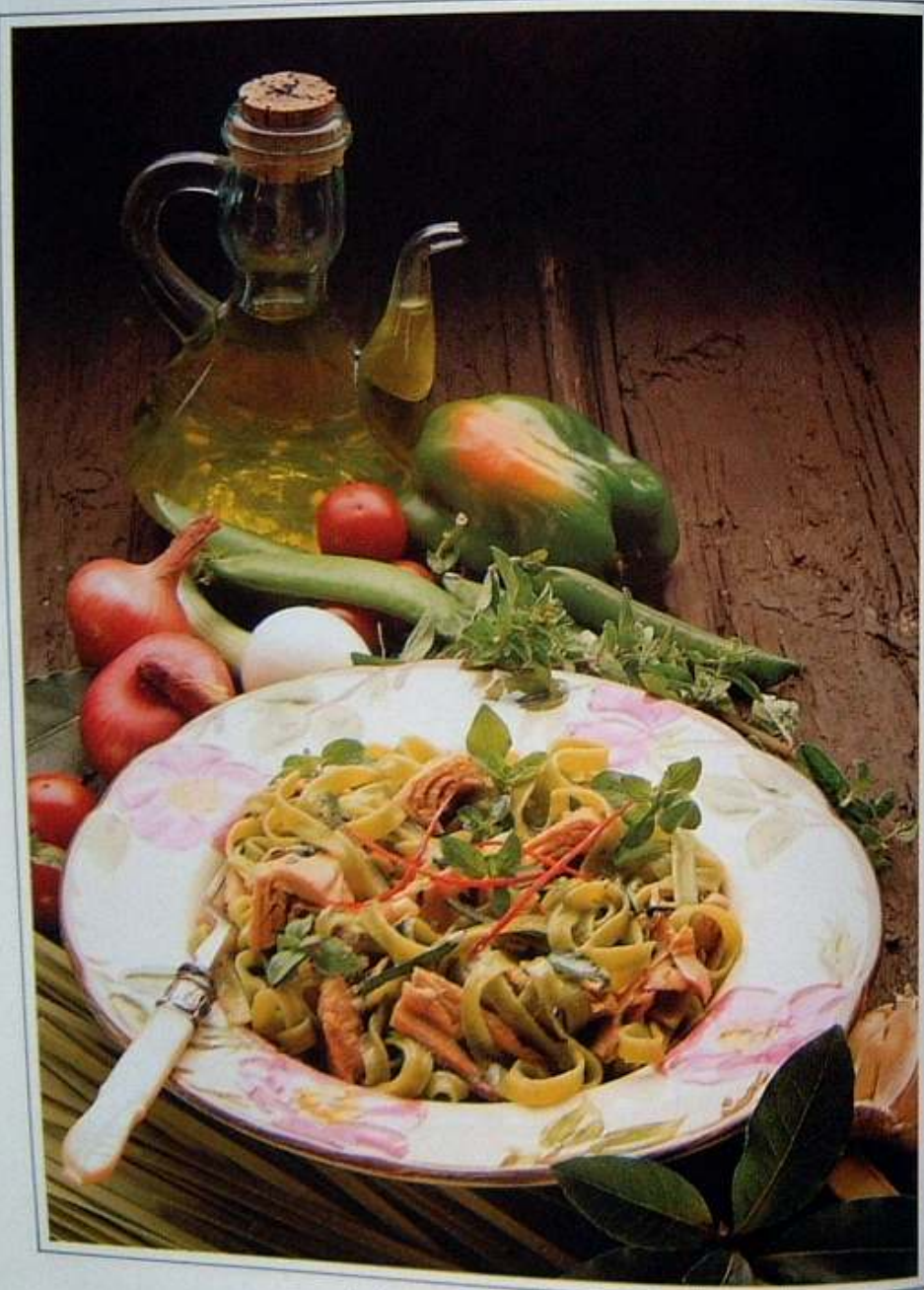
TIP

Gehaktballetjes kunnen ook heel goed gegrild of in de oven gebakken worden.



Kipballetjes in tomatensaus

PASTA MET VIS EN ZEEVRUCHTEN



Tagliatelle in een handomdraai

Kaviaar, ansjovis, verse vis of vis uit blik en zeevruchten laten zich met andere smaken goed combineren tot exotische, heerlijke sauzen, die u serveert over een bord dampende pasta. Een snuffe verse kruiden en zwarte peper hebben vaak de voorkeur boven parmezaanse kaas omdat deze meestal niet goed bij pastaschotels met vis past. Kook vis of zeevruchten niet te lang, want dan worden ze taai en droog. Ze moeten net gaar zijn en direct worden geserveerd.

Tagliatelle in een handomdraai

Vorbereidingstijd:
5 minuten
Kooktijd:
8 minuten
Voor 4 personen



1 el olie
350 g groene tagliatelle
1 blik tonijn op water (185 g), uitgelekt en in stukjes
90 g gesmolten boter
4 el gehakte verse peterselie
1 el verse of 1 tl droge, gehakte, gemengde, verse kruiden
2 teentjes knoflook, geperst
snuffe zwarte peper

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de tagliatelle in 6-8 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten.

2 Doe de overige ingrediënten erbij en meng alles goed. Onmiddellijk serveren in een voorverwarmde schaal.

1 el olie
500 g groene of witte tagliatelle
90 g boter
snuffe zwarte peper
3 dl crème fraîche
50 g zwarte kaviaar
50 g rode kaviaar

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de tagliatelle in 6-8 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Boter en peper er goed door roeren.
2 Om te serveren: verdeel de pasta over de borden en schep een royale portie crème fraîche en kaviaar eroverheen.



Tagliatelle met kaviaar

Vorbereidingstijd:
10 minuten
Kooktijd:
8 minuten
Voor 6 personen



Tagliatelle met kaviaar

Pasta met mosselen

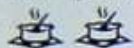
Vorbereidingstijd:

25 minuten

Kooktijd:

30 minuten

Voor 4 personen



1 el olie

350 g strikjes- of
schelpjesmacaroni1 el crème fraîche, naar
keuze

scheutje citroensap
knapperig brood om erbij te
serveren

Saus

1 kg verse mosselen

1 grote bruine ui,
gesnipperd

2 dl droge rode wijn

2 el olijfolie

30 g boter

125 g champignons, in
plakjes

2-3 teentjes knoflook,

geperst

850 g tomaten (blik), in
stukjes

1 el tomatenpuree

2 el gehakte verse (of 2 tl
gedroogde)

basilicumblaadjes

2 el gehakte verse peterselie

1 laurierblad, geplet

snuffe peper

1 Verwijder de baarden van
de mosselen en schrob met
een stevige borstel de schel-

pen goed schoon onder
koud stromend water.
Verwijder alle exemplaren
die zich niet openen of slui-
ten als u er een ferme tik
tegenaan geeft.
2 Saus: doe de mosselen, de
helft van de ui en de wijn in
een grote pan. Breng aan de
kook. Vuur lager zetten,
afdekken en 5 min. laten
suddereren tot de mosselen
zich openen. Giet ze af,
maar bewaar het vocht.
Verwijder alle ongeopende
schelpen. Mosselen en vocht
apart zetten.

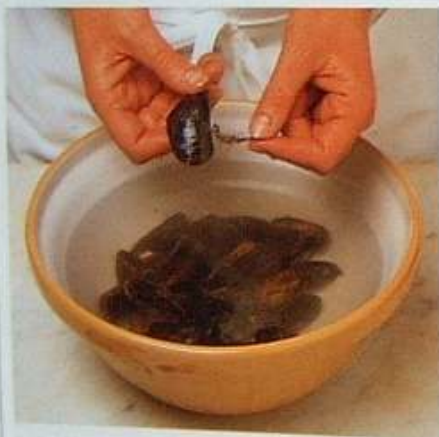
3 Verhit olie en boter in

dezelfde pan op middelhoog
vuur. Overgebleven ui,
champignons en knoflook
toevoegen. Afdekken en
zachtjes bakken tot de ui
zacht wordt. De tomaten
met hun vocht, het mossel-
vocht, de tomatenpuree,
basilicum, peterselie, laurier
en peper toevoegen. Zonder
deksel onder regelmatig roe-
ren zachtjes laten pruttelen
tot de saus indikt.

4 Pasta: breng een grote pan
water met de olie aan de
kook. Kook de macaroni in
8-10 min. 'al dente'.

Afgieten, afspoelen met

warm water en weer afgie-
ten. Terug in de pan doen,
saus en mosselen erdoor
roeren en goed heet laten
worden. Vlak voor het ser-
veren crème fraîche naar
keuze en citroensap naar
smaak erdoor roeren.
Serveren met knapperig
brood.



1 Verwijder de baarden van de mosselen



2 Kook de mosselen, de helft van de ui en wijn 5
min. zachtjes.



3 Tomaten met sap erbij doen en laten pruttelen.



4 Roer saus en mosselen door de macaroni; goed
heet laten worden.



5 Pasta met mosselen kokendheet serveren



Siciliaanse spaghetti en pasta marinara

Siciliaanse spaghetti

Vorbereidingstijd:
10 minuten

Kooktijd:
17 minuten

Voor 4 personen



1 el olie
500 g spaghetti
3 el gehakte verse peterselie
geraspte parmezaanse kaas

Saus

45 g ansjovisfilets (blik)
2 el olie
2 teentjes knoflook, geperst
2 el fijn, droog broodkruim
snuffje zwarte peper

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de spaghetti in

10-12 min. 'al dente'.

Afgieten, afspoelen met warm water, en weer afgieten. Overdoen in een voorverwarmde schaal.

2 Saus: laat ansjovisfilets uitlekken en hak ze fijn. Verhit olie in een pan en fruit knoflook glazig. Ansjovis toevoegen en al roerend 2 min. bakken. Broodkruim en peper erdoor roeren en weer heet laten worden.

3 Schep de saus over de spaghetti en roer hem er goed door. Bestrooien met veel gehakte peterselie. Serveer de geraspte parmezaanse kaas er apart bij.



Pasta marinara

Vorbereidingstijd:
15 minuten

Kooktijd:
35 minuten

Voor 4 personen



1 el olie
350 g spaghetti

Saus

1 el olie
2 uien, zeer fijn gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst

Vermicelli royale

Vorbereidingstijd:
10 minuten

Kooktijd:
12 minuten

Voor 2 personen



1 el olie
225 g vermicelli (dunne tarve-spaghetti)

Saus

2,5 dl room
2 el gebakte sjalotten of lente-uitjes (alleen wit deel)
snuffje paprika-poeder, snuffje peper
60 g gerookte zalm, in dunne reepjes

Garnering

2 el kaviaar van zalm of rode snotolf
takjes verse peterselie



Vermicelli royale





Macaronipizza

Macaronipizza

Vorbereidingstijd:
20 minuten +
30 minuten weken

Kooktijd:
50 minuten

Voor 6 personen



1 el olie
350 g elleboogmacaroni
90 g ansjovis (blik)
melk
185 g Emmentaler, in plakken
2 tomaten, in schijfjes
2 tl gehakte verse (of 1 tl gedroogde) basilicumblaadjes

Saus
2 el olie
1 ui, zeer fijn gesnipperd
1 teentje knoflook, geperst

425 g tomaten (blik)
1 tl gehakte, verse (of 1/2 tl gedroogde) basilicumblaadjes
1 el tomatenpuree

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de macaroni in 8-10 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Ansjovis laten uitlekken en 30 min. weken in een kommetje melk. Afgieten.
2 Saus: verhit olie in een pan en fruit de ui goudbruin. Knoflook, gehakte tomaten met vocht, basilicum en tomatenpuree toevoegen. Afdekken en onder af en toe roeren ca. 20 min. laten pruttelen. Van het vuur halen.
3 Vet een lage ovenschaal

van 25 x 28 cm in. Schep de helft van de gare macaroni erin. Schep hierover de tomatensaus en daarop de rest van de macaroni. Kaasplakjes erop leggen, daarna de ansjovisfilets in een ruitjespatroon. Leg een schijfje tomaat in elke ruit. Bestrooien met basilicum.
4 15-20 Min. op 190 °C bakken, of tot het gerecht goed heet is en de kaas is gesmolten.

Balinese noedels

Vorbereidingstijd:
20 minuten

Kooktijd:
20 minuten

Voor 6 personen



4 el plantaardige olie
500 g capellini eiernoedels
2 grote uien, in dunne ringen
2 stengels bleekselderij, in dunne plakjes
1 groene paprika, in dunne plakjes
1 rode paprika, in dunne plakjes
1-2 Spaanse pepers, in dunne plakjes

3 el sojasaus
3 el droge sherry of visbouillon
olie, om te frituren
2 grote uien, in dunne ringen, extra
500 g gekookte schoongemaakte garnalen, met de staarten eraan

1 Pasta: breng een grote pan water met 1 el olie aan de kook. Kook de eiernoedels in 4-5 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Warm houden.
2 Verhit overgebleven 3 el olie in een grote koekenpan. Roerbak de groenten hierin beetgaar. Voeg sojasaus en

sherry toe. Noedels erdoor roeren tot alle ingrediënten goed vermengd en goed heet zijn.
3 Frituur de extra uien bruin en knapperig. Garnalen toevoegen en goed heet laten worden. Noedels op een voorverwarme schaal leggen. Garnalen en uien erover verdelen



Balinese noedels

PASTA MET ROOM EN KAAS



Fantastische pasta met boter en kaas

De subtiele smaken van verse kaas, room en melk passen uitstekend bij de sterkere smaken van harde kaassoorten, waarmee u in een handomdraai een pastasaus maakt. Verrijk de sauzen met een beetje eierdooier of een dot boter en kruiden. Zo creëert u een waar koningsmaal.

Pasta met botersaus

Vorbereidingstijd:
5 minuten
Kooktijd:
12 minuten
Voor 6 personen



1 el olie
500 g fettuccine
60 g boter
2,5 dl room
1 kop geraspte parmezaanse kaas
snuffje zwarte peper

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de fettuccine in 6-8 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Overdoen in een voorverwarmde schaal.
2 Op laag vuur boter in een pan smelten. Roer room, parmezaanse kaas en peper erdoor. Zachtjes verhitten. Botermengsel over de pasta gieten, goed vermengen en direct serveren.

Noedelovenschotel

Vorbereidingstijd:
10 minuten
Baktijd:
35 minuten
Voor 6 personen



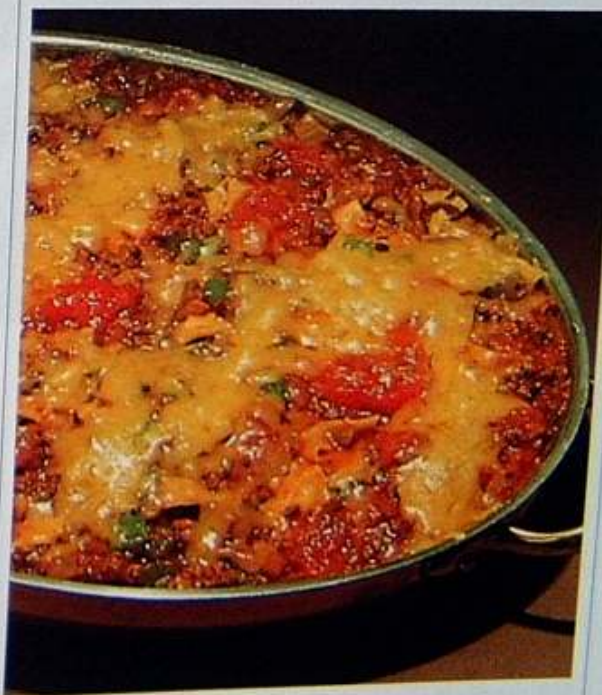
2¹/₂ kop gekookte eiernoedels
1 kop Hüttenkäse
2,5 dl crème fraîche
4 sjalotten, in ringen
5 dl 'rijke vleessaus' (zie blz. 11)
fijneknijpt vers bieslook
³/₄ kop grofgeraspte belegen kaas

1 Vermeng noedels, Hüttenkäse, crème fraîche

en sjalotten goed en doe alles over in een ingevette ovenschaal.
2 Giet de vleessaus erover. Licht bestrooien met bieslook en geraspte kaas erover verdelen. 35 Min. bakken in de oven op 180 °C, of tot het gerecht goed heet is en goudbruin aan de bovenkant.

TIP

Verse room kunt u zuur maken door 1 tl azijn per 2,5 dl room toe te voegen.



Noedelovenschotel



Creoolse spaghetti (boven), tagliatelle met blauwe-schimmelkaas (rechts) en spaghetti alla carbonara (links)

Creoolse spaghetti

Vorbereidingstijd:
15 minuten
Kooktijd:
30 minuten
Voor 6 personen



1 el olie
500 g spaghetti

gehakte verse peterselie, om te garneren

Saus

60 g boter
500 g rauwe garnalen, gepeld en schoongemaakt
1 dl witte wijn
425 g tomaten (blik), fijngemaakt
snuffje zwarte peper

2 tl kerrie
3 dl room
2 el geraspte parmezaanse kaas

1 Saus: smelt boter in een koekenpan en bak de garnalen tot ze net roze zijn. Garnalen apart zetten. Wijn, tomaten, kruiden, room en kaas in de pan

doen. 10 Min. laten pruttelen. 2 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de spaghetti in 10-12 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Terugdoen in de pan. Garnalen saus erbij doen en 1-2 min. op laag vuur doorroeren. Gegarneerd met peterselie opdienen.

TIP

Verwijder de darm uit rauwe garnalen door met een scherp mes een snee in de rug te maken en de darm eruit te halen.

Spaghetti alla carbonara

Vorbereidingstijd:
10 minuten
Kooktijd:
15 minuten
Voor 6 personen



1 el olie
500 g spaghetti
fijngesneden vers bieslook of peterselie, voor de garnering

Saus

1 tl boter
4 plakken bacon zonder zwoerd, in stukjes
3 dl room

4 eierdooiers
2 el geraspte parmezaanse kaas
zout en peper naar smaak

1 Saus: verhit boter in een pan en bak de bacon bruin. Doe de room erbij en breng hem aan de kook. Op lager vuur 2 min. laten pruttelen. Van het vuur halen. Eierdooiers, kaas, zout en peper erdoor roeren, wegzetten.

2 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de spaghetti in 10-12 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. 3 Roer de saus goed door de spaghetti. Garneren met bieslook. Serveren op een voorverwarmde schaal.



Tagliatelle met blauwe-schimmelkaas

Vorbereidingstijd:
10 minuten
Kooktijd:
20 minuten
Voor 6 personen



1 el olie
500 g witte of groene tagliatelle
2-3 el geraspte parmezaanse kaas
gehakte verse peterselie

Saus

30 g boter
2 courgettes, in schijfjes
1 teentje knoflook, geperst
1 dl witte wijn
100 g blauwe-schimmelkaas, verkruimeld
3 dl room
snuffje zwarte peper

1 Saus: smelt boter in een koekenpan. Bak de courgette en de knoflook tot de courgette gaar is. Roer wijn, kaas, room en naar smaak peper erdoor. 10 Min. laten sudderen.

2 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de tagliatelle in 6-8 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten.

3 Doe pasta terug in de pan. Saus erbij doen en op laag vuur een paar minuten goed door de pasta roeren. Bestrooid met parmezaanse kaas en peterselie opdienen.

TIP

Verse kruiden geven aan sauzen meer smaak. Dus gebruik als het mogelijk is liever verse dan gedroogde kruiden. U hebt driemaal zoveel verse kruiden als gedroogde nodig, dus: 1 tl gedroogde kruiden = 3 tl verse.



Pasta met eieren en champignons

Pasta met eieren en champignons

Vorbereidingstijd:
20 minuten

Kooktijd:
35 minuten

Voor 4 personen



1 el olie
350 g elleboogmacaroni
1 ui, in ringen

Saus

45 g boter
2 el bloem
3,75 dl melk
snuffje cayennepeper

4 el geraspte extra belegen kaas
125 g champignons
4 hardgekookte eieren
3/4 kop vers broodkruim
60 g gesmolten boter

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de macaroni met ui in 8-10 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten.

2 Saus: smelt boter in een pan. Voeg bloem toe en roer 1-2 min. Melk erbij doen en al roerend aan de kook brengen. Roer peper en kaas

erdoor en laat 1-2 min. sudderen tot de kaas smelt. Bak snel de champignons in een klein beetje boter zacht. Roer afgegoten macaroni en ui met champignons door de saus.

3 Schep de helft van de macaroni en ui in een ingevette lage ovenschaal. De eieren overlans halveren en op de macaroni schikken, met de snijkant naar beneden. Bedekken met de resterende macaroni.

4 Roer het broodkruim goed door de gesmolten boter. Over de macaroni strooien. In de oven ca. 15

min. op 190 °C bakken tot alles door en door heet is.

TIP

In plaats van cayennepeper kunt u chilipoeder gebruiken.

Spinazie-gnocchi

Vorbereidingstijd:

40 minuten

Kooktijd:

45 minuten

Voor 4 personen



Gnocchi zijn klein, hartig en ovaal, en werden oorspronkelijk door de Italianen ravioli genoemd. Hoewel ze niet echt tot de pastafamilie behoren, worden ze vaak bij de pasta's genoemd op de menu's van Italiaanse restaurants. Ze worden meestal van aardappel gemaakt en geserveerd met gesmolten boter, geraspte kaas of met een saus, bijvoorbeeld tomaten-, room- of kippenleversaus.

750 g verse spinazie, schoongemaakt en fijngehakt
400 g ricotta
2 eieren



Spinazie-gnocchi

1 kop geraspte parmezaanse kaas
snuffje peper
snuffje gemalen nootmuskaat
een beetje bloem voor het uitrollen
90 g gesmolten boter

1 Doe de spinazie met ricotta, eieren, de helft van de parmezaanse kaas en naar smaak peper en nootmuskaat in een kom. Alles goed vermengen.

2 Maak met bebloemde handen balletjes van 5 cm van het spinaziemengsel en wentel ze licht door de bloem, zodat ze niet aan elkaar kleven. Op bakpapier apart zetten.

3 Breng een grote pan water aan de kook. Gnocchi, 3-4

stukjes per keer, in het water doen. Zachtjes koken tot ze aan het oppervlak komen drijven. Eruit halen met een schuimspaan en laten uitlekken.

4 Gnocchi overdoen in een ingevette lage ovenschaal. Bestrooien met overgebleven parmezaanse kaas en besprenkelen met gesmolten boter. In de oven 15 min. op 200 °C bakken tot ze bruin zijn.

TIP

Zorg er tijdens het koken van de gnocchi voor dat het water tegen het kookpunt aan blijft - in vol kokend water vallen gnocchi vaak uit elkaar.



Quiche in een pastajasje (links) en pasta met broccoli (rechts)

Quiche in een pastajasje

Vorbereidingstijd:

25 minuten

Kooktijd:

45 minuten

Voor 4 personen



325 g dunne spaghetti, in kleine stukjes gebroken

2 el olie

250 g bacon zonder zwoerd, in stukken van 5 cm

1 ui, gesnipperd

4 eieren

4,25 dl melk

125 g Emmentaler kaas, grofgeraspt

75 g geraspte parmezaanse kaas

1/2 tl gedroogde basilicumblaadjes

1/4 tl peper

grote mespunt nootmuskaat

1 Pasta: breng een grote pan water met 1 el olie aan de kook. Kook de spaghetti in 6-8 min. 'al dente'.

Afgieten, afspoelen met koud water en weer afgieten. De bodem en zijkanten van een ingevette quichevorm van Ø 25 cm ermee bekleden.

2 Bak de bacon in de overgebleven olie knapperig. Afgieten en in de quiche-

vorm scheppen. Fruit een ui 3 min. in het baconvet.

Over de bacon en pasta strooien. Eieren en melk samen kloppen en kaas, basilicum, peper en nootmuskaat erdoor roeren. In de vorm gieten.

3 In de oven ca. 30 min. op 180 °C bakken tot de vul-ling is gestold. Laat de quiche enigszins afkoelen voor- dat u hem in stukken ser-veert.

Pasta met broccoli

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

20 minuten

Voor 6 personen



1 el olie

500 g spaghetti

3 koppen broccoliroosjes

4 el sjalotringen

250 g kerstomaten, gehalveerd of in vieren, naar keuze

3 el gehakte verse peterselie

Saus

45 g boter

1 el bloem

snuffje peper

1/4 tl gedroogde oreganoblaadjes

1/4 tl gedroogde basilicumblaadjes

3,75 dl melk

250 g ricotta

125 g mozzarella, in blokjes

1 Saus: smelt boter in een pan. Doe bloem en kruiden erbij en roer 2-3 min. Doe melk erbij en roer tot de saus kookt en indikt. Op laag vuur kazen toevoegen en roeren tot alles goed vermengd is.

2 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de spaghetti in 10-12 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Terwijl de spaghetti kookt, de broccoli erboven in ca. 3-4 min. beetgaar stomen.

3 Vermeng broccoli, sjalot-

ten, tomaten en spaghetti. Schep alles in een voorver-warmde schaal. Giet de hete saus erover. Garneren met peterselie. (Een te dikke saus kunt u verdunnen met melk of room.)

Pasta met peterselie en knoflook

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

8 minuten

Voor 6 personen



1 el olie

500 g fettuccine

Saus

3 el witte wijn

3 dikke sneden witbrood, zonder korst

1 kop gebakte verse peterselie

3 teentjes knoflook, geperst

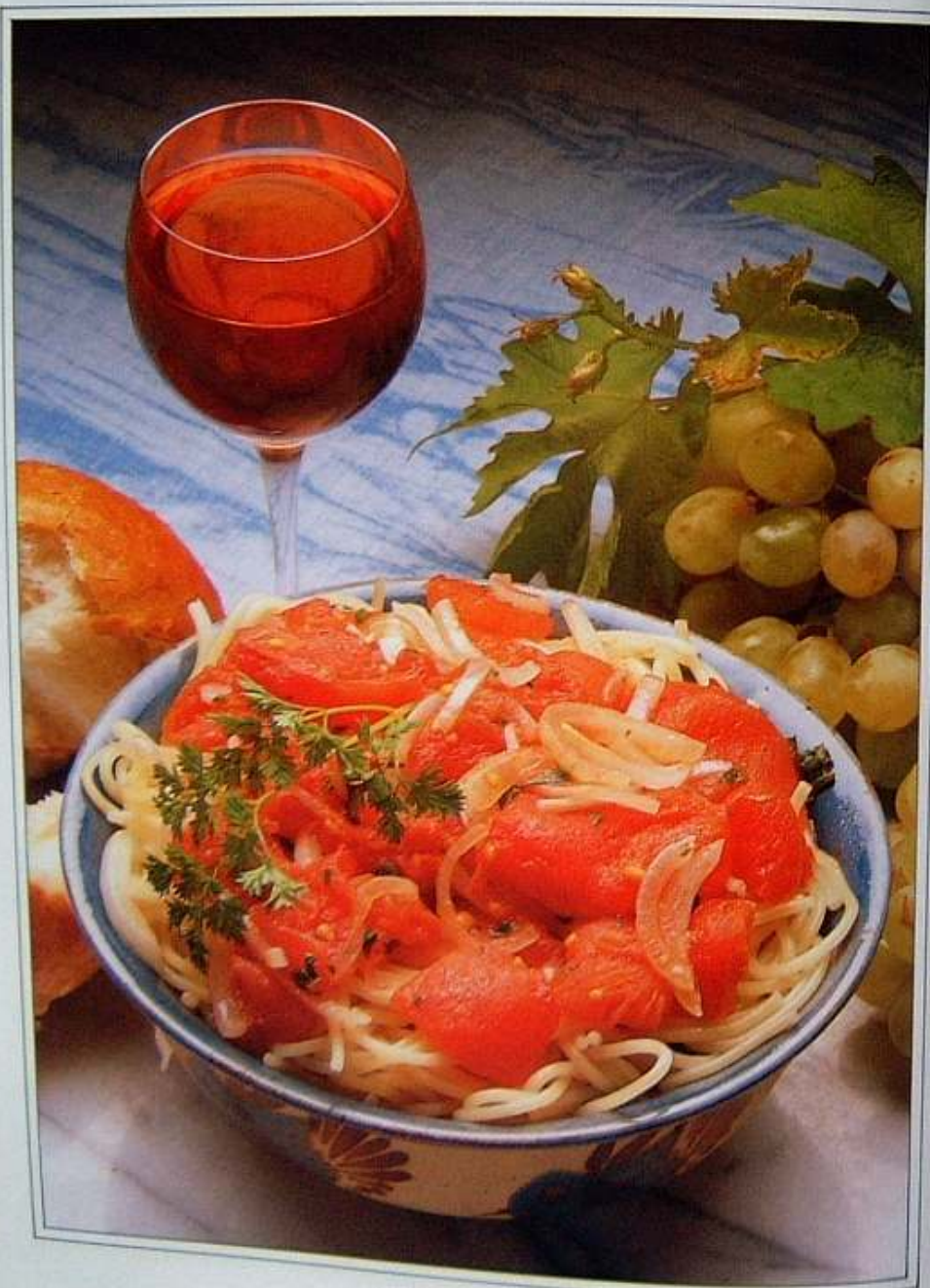
1/4 tl zwarte peper

1,25 dl olijfolie



Pasta met peterselie en knoflook

PASTA MET GROENTEN



Spaghetti napoletana

PASTA MET GROENTEN

Combineer de veelzijdigheid van pasta met een eindeloze verscheidenheid aan groenten als een basis voor heerlijke maaltijden. De keur aan combinaties die hier wordt voorgesteld, zal zowel vegetariërs als niet-vegetariërs bevallen.

Spaghetti napoletana

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

20 minuten

Voor 4 personen



1 el olie

500 g spaghetti
geraspte parmezaanse kaas
of romano

Saus

2 el olie

1 ui, in ringen

2 teentjes knoflook, geperst
500 g tomaten, ontveld en
grofgehakt

1 tl suiker

1 laurierblad

snuffje zwarte peper

1 tl gehakte verse (of 1/2 tl
gedroogde)
basilicumblaadjes

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de spaghetti in 10-12 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Warm houden.
2 Saus: verhit olie in een pan. Fruit zachtjes ui en knoflook glazig. Doe toma-

ten, suiker, laurierblad en naar smaak zwarte peper erbij. Dek af en laat de saus sudderen tot de tomaten helemaal zacht zijn. Roer basilicum erdoor en verwijder het laurierblad.

3 Spaghetti overdoen in een warme schaal. Saus erover gieten en vermengen. Kaas apart serveren.

Spaghetti met spinaziesaus

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

20 minuten

Voor 4 personen



1 el olie

500 g spaghetti

Saus

1 el olie

3 teentjes knoflook, geperst
500 g diepvriesspinazie,

outdooid en uitgelekt
90 g pijnboompitten of
gehakte walnoten
2 tl gedroogde
basilicumblaadjes
1/2 kop parmezaanse kaas

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de spaghetti in 10-12 min. 'al dente'.

Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Warm houden.

2 Saus: verhit olie in een grote koekenpan. Fruit onder regelmatig roeren de knoflook zacht. Doe spinazie, noten, basilicum en kaas erbij. Laat alles in ca. 5 min. door en door heet worden. Schep de saus over de spaghetti en dien op.



Spaghetti met spinaziesaus

Lasagnerolletjes met ricotta

Vorbereidingstijd:

45 minuten

Kooktijd:

1 uur

Voor 6 personen



1 el plantaardige olie
12 lasagnevellen
500 g verse spinazie, gewassen en fijngehakt, of 250 g diepvriesspinazie, ontdooid en goed uitgelekt
225 g ricotta
250 g mozzarella, in reepjes
1 groot ei, licht geklopt
2 el geraspte parmezaanse kaas
1/4 tl nootmuskaat
1/4 tl peper
60 g boter
250 g champignons, in vieren
450 g kant-en-klare pastasaus
1,25 dl rode wijn, of runder- of kippenbouillon
1/2 tl gedroogde oreganoblaadjes
1/2 tl gedroogde basilicumblaadjes
gehakte peterselie, voor de garnering (naar keuze)

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de de lasagne 10 min. 'al dente'. Afgieten en afspoelen met koud water. In een kom koud water zetten.
2 Kook in een afgedekte pan de verse spinazie met aanhangend vocht 5-7 min. Goed uit laten lekken. (Diepvriesspinazie goed uit



Lasagnerolletjes met ricotta (links), macaroni caprese (rechts)

laten lekken door het teveel aan vocht er met de achterkant van een lepel uit te drukken.) Vermeng spinazie, ricotta, de helft van de mozzarella, het ei, parmezaanse kaas, nootmuskaat en peper in een kom. Wegzetten.
3 Smelt boter in een pan. Sauteer champignons op hoog vuur tot ze licht gebakken zijn. Van het vuur halen en laten afkoelen. Vermeng pastasaus met wijn, oregano en basilicum, en schep de helft ervan in

een ovenschaal. Haal de lasagneblaadjes een voor een uit het water en laat ze op keukenpapier uitlekken. Beleg elk blaadje met 3 el kaasmengsel. Leg 3-4 stukjes champignons langs elke korte kant, en rol de blaadjes op. Leg de rolletjes, met de naad naar beneden, in de ovenschaal. Schep de rest van de saus eroverheen. Schotel afdekken met aluminiumfolie.
4 In de oven 25 min. bakken op 180 °C. Folie verwijderen. Bestrooien met de

rest van de mozzarella. Leg de overgebleven champignons in het midden. Nog 5 min. bakken tot de kaas smelt. Eventueel voor het serveren bestrooien met peterselie.

Macaroni caprese

Vorbereidingstijd:

15 minuten +

1 uur wachten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 6 personen



Een ongewoon Italiaans voorgerecht - ongekookte saus wordt vermengd met pasta.

1 el olie
500 g macaroni
125 g mozzarella, in kleine blokjes
geraspte parmezaanse kaas

Saus

12 eiertomaten of 4 grote tomaten, in dunne plakjes
3 teentjes knoflook, geperst
1 rode paprika, in dunne plakjes
1 el gehakte verse basilicumblaadjes
1,25 dl olijfolie
snuffje zwarte peper

1 Saus: leg de tomaten met knoflook, paprika, basilicum, olijfolie en peper naar smaak in een kom. Afdekken en 1 uur wegzetten op kamertemperatuur.
2 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de macaroni in 8-10 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Voeg aan de hete pasta eerst de mozzarella en dan de saus toe. Goed vermengen. Parmezaanse kaas apart serveren.





Pasta tomato bocconcini (links) en fusilli met aardappel en spinazie (rechts)

Pasta tomato bocconcini

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 4 personen



2 el olijfolie
325 g rigati (grote buismacaroni)

Tomato bocconcini

4 rijpe tomaten, ontveld, ontdaan van zaad, in grote stukken

3 verse mozzarellakaasjes (bocconcini), in kleine

blokjes

12 zwarte olijven

1/4 tl gedroogde

oreganoblaadjes

1 el verse (of 1/4 tl

gedroogde)

basilicumblaadjes

snufje peper

2 el olijfolie

TIP

Gebruik olijfolie extra vierge als smaakmaker voor pastagerechten. Om te koken kunt u beter een goedkopere (pure) olijfolie gebruiken.

Fusilli met aardappel en spinazie

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

25 minuten

Voor 4 personen



3 dl olijfolie

325 g fusilli

(spiraalmacaroni)

1 Pasta: breng een grote pan water met 1 el olie aan de kook. Kook de macaroni in 8-10 min. 'al dente'.

Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Roer 1 el olijfolie erdoor. Af laten koelen.

2 Tomato bocconcini: vermeng tomaten, mozzarella en olijven in een kom.

Kruiden toevoegen en peper naar smaak. Besprenkelen met 2 el olie en vermengen.

3 Schep het mengsel over de koude pasta. Goed vermengen. Op gekoelde borden serveren.

PASTA MET GROENTEN

300 g nieuwe aardappelen, geschild en in dikke plakken

1 teentje knoflook, geperst

2 gedroogde Spaanse

pepers, fijngemaakt

500 g verse spinazie,

schoongemaakt en

grofgehakt

snufje peper

1 Pasta: breng een grote pan water met 1 el olie aan de kook. Kook de fusilli in 8-10 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten.

Aardappelen gaarkoken.

Afgieten en aan de pasta toevoegen. Overdoen in een warme schaal.

2 Verhit overgebleven 2 el olijfolie in een pannetje.

Knoflook en Spaanse pepers erbij doen en 1-2 min. fruiten tot de knoflook gaar is.

Spinazie toevoegen en 2-3 min. op hoog vuur koken tot de spinazie is ingeslonken en gaar is.

3 Over het pastamengsel scheppen. Peper naar smaak toevoegen en vermengen.

Mexicaanse pasta

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

25 minuten

Voor 6 personen



20 g boter

1 ui, in dunne ringen

1 rode paprika, ontdaan van zaad, in dikke repen

3 stengels bleekselderij, in stukken van 2 cm

2 verse maïskolven, in

stukken van 2 cm

500 g schelpjesmacaroni

35 g taco seasoningmix (pakje)

5 dl water

1 Smelt boter in een grote pan. Doe ui, paprika en bleekselderij erbij en bak 5 minuten

2 Mais, macaroni, taco seasoningmix en water toevoegen. Aan de kook brengen en 15 min. koken tot de macaroni en de maïs gaar zijn.

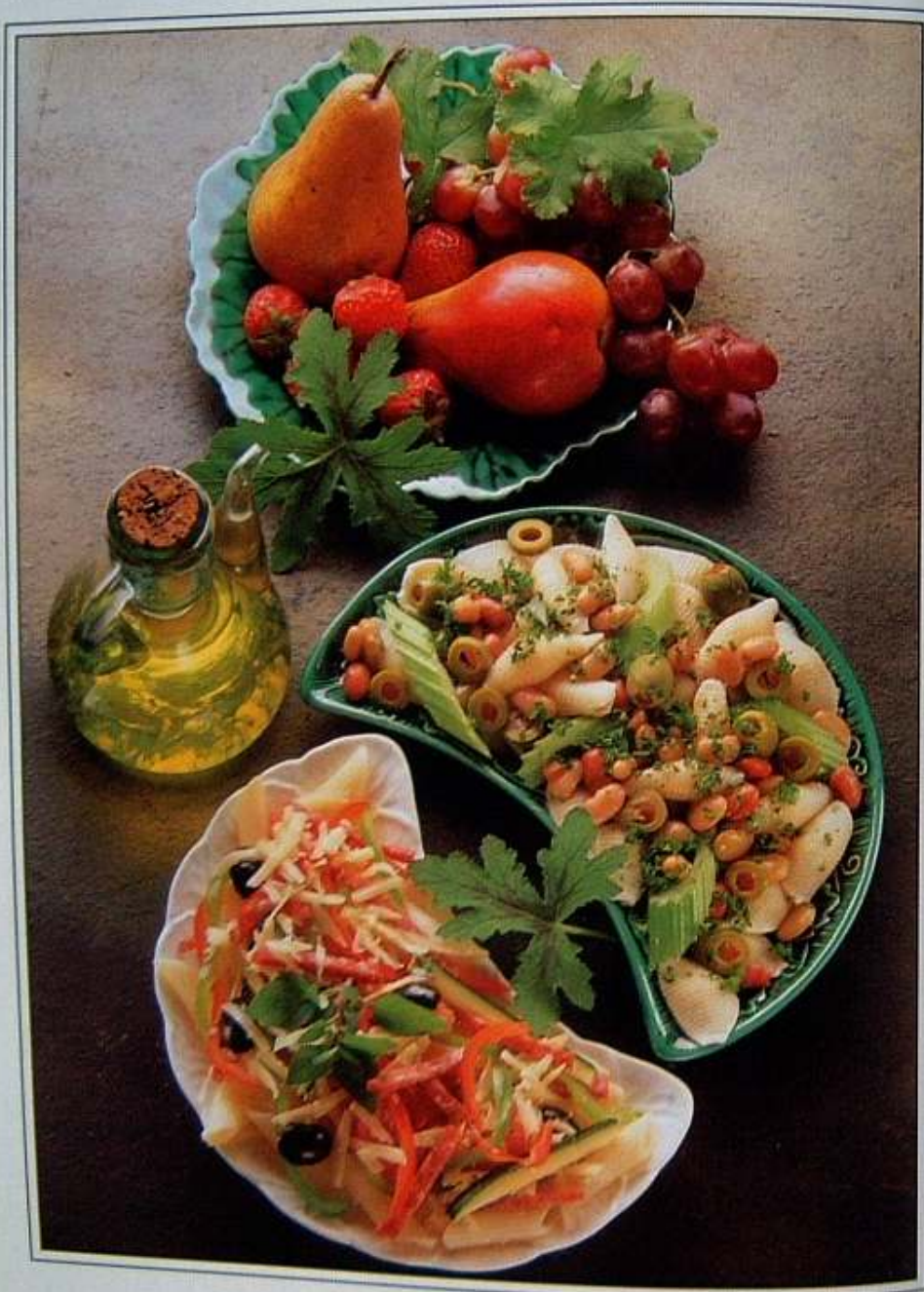
3 Heet serveren als bijgerecht bij vlees of gevogelte.

TIP

Koop maïskolven in hun schutbladeren - ze blijven dan langer vers. Koop maïskolven liever niet verpakt in plastic. Dit zorgt ervoor dat ze gaan 'zweeten', zo hun vocht verliezen en uitdrogen.



FRISSE PASTASALADES



Middellandse-Zeesalade (links) en macaronisalade (rechts)

Pasta is heerlijk in salades. Samen met zacht vlees, zoals kip of ham, of met knapperige groenten zorgt de zachte maar toch stevige structuur van pasta voor variatie. De volgende recepten zijn perfect voor zomeravonden in de tuin of voor een barbecuefeestje.

Middellandse-Zeesalade

Vorbereidingstijd:
20 minuten
Kooktijd:
10 minuten
Voor 6 personen



Salade

3 el olijfolie
500 g penne
1 kleine rode paprika, ontdaan van zaad, in dunne reepjes
90 g peperoni, zonder vel, in zeer dunne reepjes
1 tomaat, grofgehakt
1 kop courgette, in reepjes
 $\frac{3}{4}$ kop cheddar of provolone (geraspt)
 $\frac{1}{2}$ bos verse peterselie, fijngehakt
4 el ontpitte zwarte olijven
4 el fijngesnipperde ui

Vinaigrette

4-5 el olijfolie
1-2 el rode-wijnazijn
1 teentje knoflook, geperst
2 el gehakte verse (of 2 tl gedroogde) basilicumblaadjes
 $\frac{1}{4}$ tl gedroogde oreganoblaadjes
snufje zwarte peper

1 Salade: breng een grote pan water met 1 el olie aan de kook. Kook de macaroni in 8-10 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met koud water en weer afgieten. Overdoen in een grote kom. Meng de overgebleven olie er goed door. Overige salade-ingrediënten erbij doen en alles vermengen.
2 Voor de vinaigrette: alle ingrediënten door elkaar kloppen en op smaak brengen. Over de salade gieten en erdoor roeren. Afdekken en tot het serveren koel wegzetten.

Macaronisalade

Vorbereidingstijd:
15 minuten
Kooktijd:
10 minuten
Voor 4 personen



1 el olie
325 g kleine schelpmacaroni
Italiaanse dressing
400 g gemengde bonen (blik)
 $\frac{1}{2}$ kop gevulde olijven, in plakjes
4 stengels bleekselderij, in plakken
1 witte ui, geraspt
2 el gehakte verse peterselie mayonaise, naar keuze

1 Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de macaroni in 8-10 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met koud water en weer afgieten. Overdoen in een kom, zo veel Italiaanse dressing erbij doen dat de pasta ermee bedekt wordt: vermengen.
2 Bonen afgieten, met koud water afspoelen en weer afgieten. Bonen samen met olijven, bleekselderij en ui bij de pasta doen. Besprenkelen met een beetje extra dressing en vermengen. Afdekken en af laten koelen. Voor het opdienen peterselie erover strooien en eventueel met mayonaise of Italiaanse dressing serveren.

TIP

Paprika's zijn heerlijk zonder vel. In de lengte doorsnijden, zaadjes verwijderen en onder een hete grill zetten tot het vel zwart wordt en bladdert. Vel eraf wrijven.



Tuinsalade met worst

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

15 minuten

Voor 4 personen



1 el olie

325 g penne, ziti of
spiraalmacaroni

1 kleine bos verse asperges,
schoongemaakt en in
stukjes van 4 cm

2-3 frankfurter worsten, in
plakjes

2 koppen gemengde
groenten, bijv. wortels,
sperziebonen, doperwten
of maïs

mayonaise

snufje zwarte peper

1 Pasta: breng een grote pan
water met de olie aan de
kook. Kook de macaroni in
8-10 min. 'al dente'.
Afgieten, afspoelen met
koud water en weer afgie-
ten.

2 In een andere grote pan
met water de asperges met
de worst zachtjes koken tot
de asperges beetbaar zijn.
Goed afgieten.

3 Pasta met worstmengsel
en groenten in een kom ver-
mengen. Naar smaak mayo-
nise en peper toevoegen.
Goed vermengen. Naar
wens op kamertemperatuur
of lichtgekoeld serveren.

Pastasalade met kip

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 6 personen



Salade

1 el olie

500 g macaroni

3 koppen gestoomde,
gemengde groenten

2 koppen gare kip, in
blokjes

200 g cheddar, in blokjes

2 stengels bleekselderij, in
plakjes

Dressing

1,25 dl olie

4 el dragonazijn

1/2 tl suiker

1/2 tl gedroogde marjolein

1/4 tl mosterd

1/4 tl peper

2 el gehakte verse peterselie

2 el gehakte sjalotten

1 Salade: breng een grote
pan water met de olie aan
de kook. Kook de macaroni
in 8-10 min. 'al dente'.
Afgieten, afspoelen met
koud water en weer afgie-
ten. Laten afkoelen.

Overdoen in een slakom en
vermengen met groenten,
kip, kaas en bleekselderij.

2 Dressing: alle ingrediënten
in een potje doen, goed
afsluiten en krachtig schud-
den tot alles goed is ver-
mengd. Giet de dressing
over het macaronimengsel
en vermeng alles goed. Voor
het serveren een aantal uren

laten afkoelen.

Ham-pastasalade

Vorbereidingstijd:

15 minuten + 1 nacht

in de koelkast

Kooktijd:

10 minuten

Voor 6 personen



Dressing

2 dl olijfolie

3 el rode-wijnazijn

1 1/2 el citroensap

1 1/2 el gehakte verse

basilicumblaadjes of 1-2 tl
gedroogde

1/2 tl peper

Salade

1 el olie

500 g ziti of penne

375 g courgette, in korte
dunne reepjes

250 g wortels, in korte
dunne reepjes

185 g gekookte ham, in
blokjes van 1 cm

1 Dressing: pureer alle
ingrediënten in een keuken-
machine.

2 Salade: breng een grote
pan water met de olie aan
de kook. Kook de macaroni
in 8-10 min. 'al dente'.
Afgieten, afspoelen met
koud water en weer afgie-
ten.

3 Giet de dressing over de
warme macaroni en schep
hem er goed door. Af laten
koelen. Overdoen in een
schaal, afdekken en een
nacht in de koelkast zetten
om de smaken goed in te

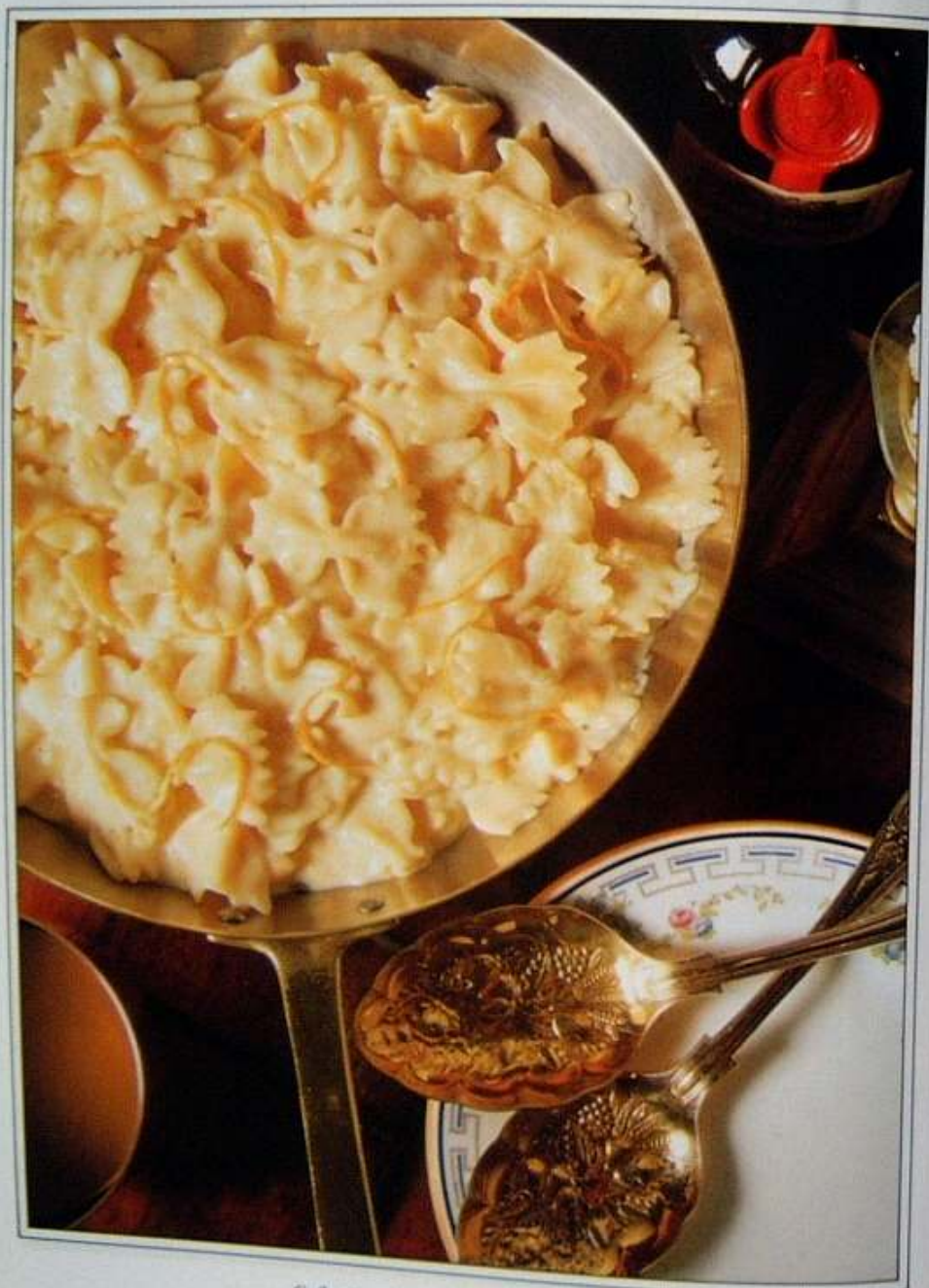
laten trekken (een of twee
keer roeren).
4 De volgende dag de cour-
gette en wortels in een beet-
je kokend water in 2 min.
beetbaar koken. Afgieten en
onder de koude kraan hou-
den tot de groenten zijn
afgekoeld.
5 Serveren: roer de groenten

en de ham door de macaro-
ni en vermeng alles goed.



Pastasalade met kip (links) en ham-pastasalade (rechts)

PASTADESSERTS



Geflambeerde strikjes in sinaasappellikeur

Pasta wordt meestal beschouwd als een ingrediënt voor hartige schotels, maar dit hoeft niet altijd het geval te zijn. U vindt hier een keur aan zoete pasta's: gekookt, gebakken of gefrituurd, om zelfs de kieskeurigste smaakpapillen te verleiden. Geef een pastadessert liever niet na een pastamaaltijd - dit is te zwaar. Pastadesserts zijn echter een prima afsluiting van een lichte maaltijd.



Geflambeerde strikjes in sinaasappellikeur

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 6 personen



1 el olie

500 g verse farfalle of fusilli

1 sinaasappel

1 citroen

125 g boter

125 g suiker

2 el custardpoeder

2,5 dl melk

3 el room

3 el Bailey's

3 el sinaasappellikeur
vanille-ijs, om erbij te serveren

1 Pasta: breng een grote pan

water met de olie aan de kook. Kook de macaroni in 8-10 min. 'al dente'. Afgieten, afspelen met koud water en weer afgieten.

2 Saus: sinaasappel- en citroenschil rasp. Vruchten daarna uitpersen en het sap zeven. Apart zetten. Smelt boter in een pan boven een fonduebrander. Suiker en citrusrasp toevoegen. Op laag vuur 2-3 minuten koken. Roer het sap erdoor en breng alles aan de kook. Maak een glad papje van custardpoeder, melk en room. Roer dit door de sinaasappelsaus en breng deze weer aan de kook. Pasta en Bailey's erdoor roeren.

3 Giet er sinaasappellikeur bij. Warm laten worden en in brand steken. Warm opdienen met een bolletje vanille-ijs.



Kruidige risonepudding

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

50 minuten

Voor 6 personen



125 g risone

3,75 dl melk

2,5 dl slagroom

4 el suiker

reep sinaasappelschil van 10 cm

1 kaneelstokje

1/2 tl kardemomzaad

20 g boter

3 eieren, gesplitst

125 g basterdsuiker

2 el oranjebloesemwater

ijs of slagroom, om erbij te serveren

1 Doe de risone met melk, slagroom, suiker, sinaasappelschil, kaneel en kardemom in een pan. Aan de kook brengen en 20-25 min. laten sudderen tot de risone gaar is en de melk is opgenomen. Van het vuur halen, boter erdoor roeren en enigszins laten afkoelen.

2 Een ovenschaal invetten. Kaneelstokje en sinaasappelschil uit het afgekoelde mengsel verwijderen. Eierdooiers erdoor roeren. In een ovenschaal gieten en in de oven 20 min. bakken op 180 °C.

3 Eiwitten stijfkloppen. Geleidelijk suiker, 1 el per keer, erdoor kloppen. Ten slotte oranjebloesemwater erdoor kloppen. Schep dit mengsel op het risone-mengsel. Terugzetten in de oven en 5-10 min. bakken tot het schuim goudbruin is. Warm serveren met ijs of room. *Let op:* risone is een pasta die qua uiterlijk op rijst lijkt. Verkrijgbaar in delicatessenwinkels of goed gesorteerde supermarkten.



Appel-roomlasagne (onder) en kruidige risonepudding

Appel-roomlasagne

Vorbereidingstijd:
40 minuten

Kooktijd:
40 minuten

Voor 12 personen



240 g lasagne
vanille-ijs, om erbij te serveren

Appelvulling

750 g appel uit blik of pot
3 el bruine suiker
2 tl kaneel
100 g pecannoten,
grosgebakt

Roomvulling

250 g zachte, verse
roomkaas
3 el bruine suiker
3 eieren
3 dl slagroom
2 tl vanille-essence

Kruimellaag

60 g boter
8 sneetjes volkorenbrood,
verkruimeld
125 g suiker

1 Doe de lasagne in een grote kom. Overgieten met warm water en 10 min. laten weken. Afgieten.
2 Appelvulling: vermeng appel met bruine suiker en kaneel, en vermeng alles zo dat de appel in kleine stuk-

jes breekt. Pecannoten erdoor roeren. Apart zetten.
3 Roomvulling: roomkaas met suiker luchtig kloppen. Klop eieren, room en vanille-essence erdoor of puur alle ingrediënten in de keukenmachine. Apart zetten.
4 Kruimellaag: smelt boter in een koekenpan. Roer de broodkruimels erdoor en bak ze in 2-3 min. bruin en knapperig. Suiker toevoegen en nog 1 min. bakken. Af laten koelen.

5 Vet een lasagneschaal goed in met boter. Schep de helft van de appelvulling op de bodem. Bedekken met een laag lasagne, met daarop de helft van de roomvulling en nog een laag lasagne. Bestrooien met de helft van het kruimelmengsel en afdekken met een laag lasagne. Herhaal de appel- en roomlagen en strooi het overgebleven kruimelmengsel direct op de roomvulling. In de oven 35-40 min. op 180 °C goudbruin bakken. Voor het serveren 15 min. laten staan. Warm opdienen met vanille-ijs.

Pastapuntjes met tropische dipsaus

Vorbereidingstijd:

25 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 8 personen



1 portie vers

'amandelpastadeeg' (zie blz. 9)

olie, om te frituren
gezeefde poedersuiker, om erover te strooien

Dipsaus

3 dl crème fraîche
2 gepureerde passievruchten
440 g ananasstukjes (blik), uitgelekt
200 g witte marshmallows, in stukjes
90 g geraspt kokos

1 Dipsaus: vermeng crème fraîche, passievrucht, ananas, marshmallows en kokos. Overdoen in een schaalje en 1 uur in de koelkast zetten.
2 Pasta: maak de pasta volgens recept en rol hem uit op een licht met bloem bestoven oppervlak (of gebruik een pastamachine op de een na dunste stand). Snijd de pasta in vierkantjes van 8 cm en snijd die weer in 2 driehoekjes. Olie verhitten op 190 °C.
3 Frituur een paar driehoekjes per keer goudbruin en knapperig. Uit laten lekken op keukenpapier. Royaal bestrooien met poedersuiker. Serveer de dipsaus met de gefrituurde pasta.



Pastapuntjes met tropische dipsaus

Pasta met kruidige nootvulling

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

45 minuten

Voor 15 stuks



250 g grote pastaschelpen
crème à l'Anglaise (zie
recept)

Vulling

125 g gemalen wal- of
pecannoten
125 g gemalen amandelen
185 g cakekrumels
2 el suiker
1/4 tl kaneel
1/4 tl gemalen nootmuskaat
1/2 tl gemberpoeder
lichtgeklopt eiwit
olie, voor het frituren

1 Pasta: breng een grote pan water aan de kook. Kook de pastaschelpen in 12-15 min. 'al dente'. Afgieten, afspoeien met koud water en goed afgieten.

2 Vulling: vermeng walnoten, amandelen, cakekrumels, suiker, kaneel, nootmuskaat en gember. Roer er zoveel eiwit door dat het een net samenhangend mengsel wordt.

3 Vul elke schelp met ca. 2 tl notenmengsel. Duw 2 gevulde schelpen in elkaar. Laat ze op een plaat ca. 30 min. afkoelen.

4 Verhit olie op 190 °C. Frituur de schelpen een paar per keer- 3-5 min., tot ze goudkleurig en knapperig zijn. Op keukenpapier laten



Pasta met kruidige nootvulling

uitlekken en warm serveren met een beetje crème à l'Anglaise.

Variatie:

Doop de afgekoelde schelpen in gesmolten chocola en serveer ze als petit-fours.

Crème à l'Anglaise

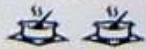
Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor ca. 4,5 dl



1,25 dl slagroom
2 dl melk
3 eierdooiers
2 el suiker
3 tl maïzena
2 el sinaasappellikeur

1 Breng de room met 1,25 dl melk aan de kook. Van het vuur halen.

2 Eierdooiers, suiker, maïzena en overgebleven melk samenklappen tot een lichtgekleurde, goed vermengde massa. Meng een beetje hete melk door het eiermengsel. Toevoegen aan het roommengsel en goed mengen.

3 Op matig vuur roeren tot het mengsel kookt en indikt. Van het vuur de likeur erdoor roeren. Tot gebruik afdekken met nat bakpapier.

Amandeltortellini met vers fruit en mascarpone

Vorbereidingstijd:

45 minuten

Kooktijd:

20 minuten

Voor 8 personen

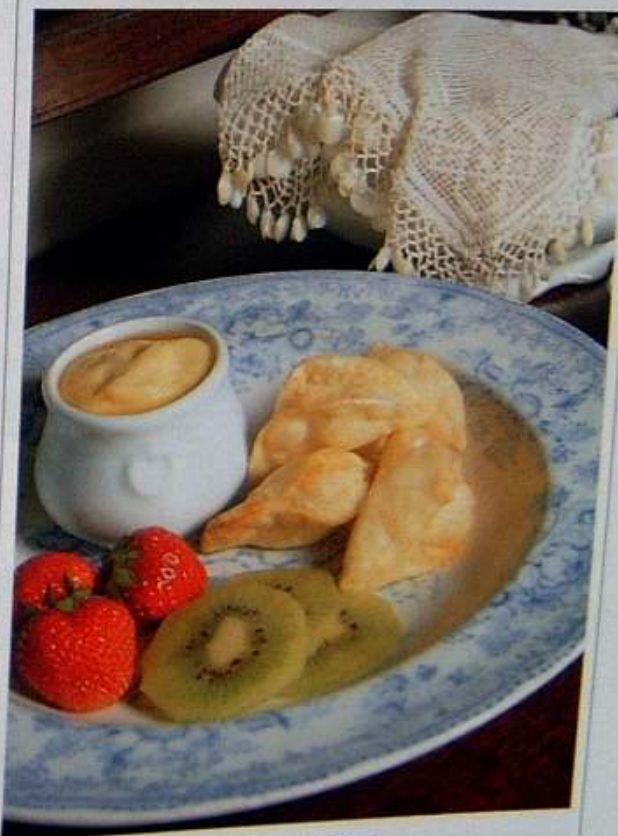


500 g verse mascarpone
3 dl crème fraîche
320 g honing
250 g aardbeien,
schoongemaakt, kroontjes
verwijderd
4 kiwi's, geschild en in
vieren
1 portie vers
amandelpastadeeg (zie
blz. 9)
1 eiwit
60 g suiker
180 g geraspt kokos
olie, voor het frituren

1 Mascarpone en crème fraîche goed door elkaar

klappen. Over zes bordjes verdelen. Per bord 2 el honing in een dun straaltje erover gieten. Fruit op bordjes schikken en in de koelkast goed af laten koelen.
2 Pasta: maak de pasta volgens recept en rol hem dun uit. Rondjes van 10 cm doorsnede uitsnijden. Bedekken met een vochtige doek en wegzetten. Klop het eiwit stijf. Klop geleidelijk de suiker erdoor tot het mengsel glanst. Kokos erdoor scheppen en vermengen. Schep 2 tl mengsel op

elk rondje pasta. De helft van de rand met een beetje water bestrijken. Rondjes dubbelvouwen en randjes goed samendrukken. Olie op 190 °C verhitten. Een paar rondjes tegelijk in 3-5 min. goudkleurig en knapperig frituren. Laten uitlekken op keukenpapier. Warm serveren op de bordjes fruit en mascarpone.



Amandeltortellini met vers fruit en mascarpone

BIJZONDERE BIJGERECHTEN



Boven: een antipasto-schaal (alle ingrediënten op de foto zijn verkrijgbaar bij delicatessenzaken). Onder: Italiaanse salade (links) en Italiaans brood

Dit hoofdstuk bevat recepten voor voorgerechten, bijgerechten en desserts die geen van allen pasta bevatten. We hebben voornamelijk Italiaanse gerechten gekozen omdat ze, zowel qua smaak als qua samenstelling, zo goed bij pasta passen. Serveer ze bij uw pastahoofdgerecht, en uw Italiaanse maaltijd is volmaakt.

De antipasto-schaal

Antipasto is een selectie hors d'oeuvres die aan het begin van een maaltijd wordt geserveerd. U kunt de schaal met antipasto zo eenvoudig of uitgebreid maken als u wilt. Italiaanse delicatessenwinkels bieden u een grote keuze etenswaren aan met welke u zonder of met weinig voorbereiding een antipasto-schaal kunt samenstellen. Voorbeelden zijn:

plakjes salami
olijven
ansjovis
ham
artisjokken in olie
champignons of
paddestoelen in olie of
azijn
Spaanse pepers in olie
antipasto-groenten
dunne plakjes kaas
zongedroogde tomaten

Vijgen en meloen kunt u er ook bij kiezen; ze passen heerlijk bij dunne plakjes prosciutto of parmaham, een gezouten rauwe ham die in flinterdunne plakjes

wordt geserveerd. Lichtgebakken aubergine, stukjes komkommer, blokjes gekookte aardappel, rauwe ui in ringen, plakjes venkel, radijsjes of hardgekookte eieren nemen ook weinig tijd in beslag. Verse zeevruchten met olijfolie en azijn of met mayonaise zijn ook erg geliefd en gemakkelijk te bereiden. Maak van uw antipasto-schaal een aantrekkelijk kleuren- en vormenspel.

250 g kerstomaatjes, schoongemaakt
1 rode ui, in dunne ringen
1 rode paprika, in dunne plakken
1/4 komkommer, schoongemaakt, in dikke plakken

Italiaanse Dressing

4 el citroensap
4 el olijfolie
1 teentje knoflook, geperst
1 tl gehakte verse oreganoblaadjes
1/2 tl fijngeraspte citroenschil
1 el parmezaanse kaas
1/4 tl zwarte peper

1 Sla en andijvie grondig wassen. Schik de blaadjes op een platte schaal. Schik venkel, tomaten, ui, paprika en komkommer er bovenop.
2 Dressing: vermeng alle ingrediënten in een kommetje.



Italiaanse salade

Vorbereidingstijd:
10 minuten
Kooktijd:
geen
Voor 8 personen



Salade

1/2 krop andijvie
1 krop friseesla
1 krop eikenbladsla
1 venkelknol, in dunne plakken

TIP
U kunt elke bladgroente van het seizoen gebruiken om deze salade te maken, bijvoorbeeld friseesla, ijsbergsla, rode sla, zuring of spinazie.



Gepocheerde peren in witte wijn (links) en zabaglione (rechts)

Gepocheerde peren in witte wijn

Vorbereidingstijd:
15 minuten
Kooktijd:
20 minuten
Voor 4 personen



4 rijpe peren
5 dl water
2,5 dl witte wijn
225 g suiker

1 kaneelstokje
1 reep citroenschil

1 Schil de peren, maar laat het steeltje eraan zitten. Verwijder het klokhuis met een appelboor; peren heel laten.

2 Doe water, wijn, suiker, kaneelstokje en citroenschil in een grote pan en breng alles aan de kook. Peren erbij doen en 5-10 min., afhankelijk van de rijpheid,

zachtjes pocheren. De peren moeten stevig, maar zacht zijn. Controleren door er een spies in te steken. Neem de peren met een schuimspaan uit de pan. Apart zetten.
3 Kookvocht 5-10 min. snel koken tot het enigszins indikt. Over de peren schepven en warm of gekoeld serveren.

Zabaglione

Vorbereidingstijd:
10 minuten
Kooktijd:
5 minuten
Voor 4 personen



6 eierdooiers
2 el basterdsuiker
2,5 dl marsala
lange vingers, om erbij te serveren

1 Doe de eierdooiers met de suiker in een vuurvaste kom en klop ze tot ze romig en licht van kleur zijn. Marsala erdoor roeren.

2 Kook het mengsel au bain marie terwijl u constant roert. Als het mengsel dik en schuimig is, het direct in glazen schenken en serveren met een lange vinger.

Let op: het is belangrijk om zabaglione direct voor het serveren te bereiden, omdat het mengsel na het koken snel ontbindt en dun wordt.

TIP
Zabaglione wordt minder machtig en lichter als u er stijfgeklopt eiwit doorheen spatelt.

Citroenwaterijs

Vorbereidingstijd:
20 minuten + invriezen
Kooktijd:
5 minuten
Voor 6 personen



Dit verfrissende waterijs heeft een typische ijsstruïtuur en vormt het ideale slot van een machtige maaltijd.

6 dl water
175 g kristalsuiker
3 dl versgeperst citroensap

1 Breng water en suiker in een pan op matig vuur aan de kook. 5 Min. flink laten koken. Van het vuur halen en af laten koelen tot kamertemperatuur. Roer het citroensap erdoor en laat het mengsel in de koel-

kast afkoelen.
2 Mengsel overdoen in een ondiepe metalen schaal en in het koelste gedeelte van de diepvries zetten. Roer elke 30 min. tot het mengsel goed bevroren is. Overdoen in een grotere diepvriesdoos, afdekken en tot gebruik in de diepvries bewaren.
3 Serveren in gekoelde glazen.

TIP

Na het persen, het vruchtvlees uit de citroenhelften scheppen en deze vullen met waterijs. Afdekken en in de diepvries bewaren.



Citroenwaterijs

Italiaans brood

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 6 personen

 $\frac{1}{2}$ focacciabrood, van ca.

40 x 40 cm

3 el olijfolie

175 g zachte boter

4 ansjovisfilets

4 tenen knoflook, geperst

3 el fijngehakte verse

basilicumblaadjes

3 el fijngehakte (gladde)

peterselie

1 tl gemalen zwarte peper

 $\frac{1}{2}$ kop geraspte

parmezaanse kaas

1 Snijd het brood horizontaal doormidden. Met de snijkant naar boven op een bakplaat leggen. Besprenkel beide helften met olijfolie.

2 Roer ansjovis, knoflook, basilicum, peterselie en zwarte peper door de boter. Smeer dit mengsel op beide kanten van het brood.

Strooi de kaas erover.

3 In de oven 10 min. op 180 °C bakken tot boter en kaas gesmolten zijn en lichtbruin worden. Heet serveren, in vierkantjes gesneden.

Let op: focaccia is groot en plat en wordt in helften, kwarten of heel verkocht. Als geen focaccia kunt vinden, kunt u ook Italiaans brood gebruiken, in plakjes van 2 cm.



Italiaans brood

TIP

Gladde peterselie heeft een sterke, aparte smaak en kan vervangen worden door krulpeterselie.

TIP

Draag rubberen handschoenen als u Spaanse pepers snijdt. Doet u dit niet, raak dan uw ogen of gezicht niet aan, omdat de scherpe sappen een branderig gevoel kunnen veroorzaken.



REGISTER

A

Aardappel

Fusilli met aardappel en spinazie 46, 47

Amandel

Pasta maken 9

Pastapuntjes met tropische dipsaus 55, 55

Tortellini met vers fruit en mascarpone 57, 57

Ansjovis

Ansjovis-knoflooksaus 11

Siciliaanse spaghetti 30, 30

Antipasto-schaal 58, 59

Appel-roomlasagne 54, 54

B

Basilicum

Met kaas: pasta maken 8

Pesto 12, 13

Birmaanse mie 22, 22

Botersaus, pasta met 34, 34

Broccoli, pasta met 40, 41

Brood, Italiaans 58, 62, 62

Bucatini, 8

C

Cannelloni 6, 8

Champignonsaus, romige 12, 13

Citroen

Citroenwaterijs 61, 61

Met peper: pasta maken 9

Conchiglie 8

Crème à l'Anglaise 56

E

Eieren

In pastaschotel met champignons 38, 38

F

Farfalle 9

Fettuccine 9

Fusilli met aardappel en spinazie 46, 47

G

Garnalen

Balinese noedels 33, 33

Creoolse spaghetti 36, 36

Geflambeerde strikjes in

sinaasappellikeur 52, 53

Spinazie-gnocchi 39, 39

Griesmeelpasta: zelf maken 4

H

Ham-pastasalade 50, 51

I

Italiaans brood 58, 62, 62

Italiaanse salade 58, 59

K

Kaas

Met basilicum: pasta maken 8

Kaviaar, tagliatelle met 27, 27

Kikkererwt

Met knoflook: pasta maken 9

Kip

Balletjes in tomatensaus 24, 24

Pastasalade met kip 50, 51

Roerbakkip 16, 17

Knoflook

Ansjovis-knoflooksaus, 11

Kikkererwt-knoflookpasta 9

Pasta met peterselie en knoflook 41, 41

Kruidige risonepudding 53, 54

L

Lasagne 8

Appel-roomlasagne 54, 54

Lasagnerolletjes met ricotta 44, 44

Maken 6

M

Macaroni

Caprese 45, 45

Pastasalade met kip 50, 51

Macaronisalade 48, 49

Macaronipizza 32, 32

Met kipballetjes in tomatensaus 24, 24

Met rundvlees 20, 20

Pasta met eieren en champignons 38, 38

Pasta tomato bocconcini 46, 46

Middellandse-Zeesalade 48, 49

Mie

Oosterse runderpasta 16, 16

Birmaanse mie 22, 22

Mosselen

Pasta met mosselen 28, 29

N

Noedels

Balinese noedels 33, 33

Noedelovenshotel 35, 35

O

Oosterse runderpasta 16, 16

P

Pappardelle 9

Pasta

Marinara 30, 30

Met botersaus 35

Met eieren en champignons 38, 38

Met kruidige nootvulling 56, 56

Met mosselen 28, 29

Met peterselie en knoflook 41, 41

Met snelle vleessaus 20, 21
 Mexicaanse pasta 47
 Pastapuntjes met tropische dipsaus 55, 55
 Pastasalade met kip 50, 51
 Penne 8
 Ham-pastasalade 50, 51
 Middellandse-Zeesalade 48, 49
 Pittig varkensvlees met penne 19, 19
 Pittige pasta 23, 23
 Rundvleeschotel 21, 21
 Tuinsalade met worst 50
 Peren, gepocheerd in witte wijn 60, 60
 Pesto 12, 13
 Pittige Pasta 23, 23
 Pizza
 Macaronipizza 32, 32
 Prosciutto
 Tagliatelle con prosciutto 14, 15

Q
 Quiche in een pastajasje 40, 40

R
 Ravioli: zelf maken 6
 Ricotta
 Lasagnerolletjes met ricotta 44, 44
 Roerbakkip 16, 17
 Rundvlees
 Rijke vleessaus 11
 Met macaroni 20, 20
 Oosterse Runderpasta 16, 16
 Pasta met snelle vleessaus 20, 21
 Rundvleeschotel 21, 21
 Spaghetti met gehaktballetjes 18, 18

S
 Salades
 Ham-pastasalade 50, 51

Italiaanse salade 58, 59
 Pastasalade met kip 50, 51
 Macaronisalade 48, 49
 Middellandse-Zeesalade 48, 49
 Tuinsalade met worst 50
 Sauzen
 Ansjovis-knoflooksaus 11
 Rijke vleessaus 11
 Pesto 12, 13
 Romige champignonsaus 12, 13
 Snelle vleessaus 20, 21
 Spinaziesaus 43, 43
 Tomatensaus 24, 25
 Tonijnsaus 11
 Verse tomatensaus 12, 13
 Siciliaanse spaghetti 30, 30
 Spaghetti
 Alla carbonara 36, 37
 Creoolse spaghetti 36, 36
 Marinara 30, 30
 Met broccoli 40, 41
 Met gehaktballetjes 18, 18
 Met snelle vleessaus 20, 21
 Met spinaziesaus 43, 43
 Napoletana 42, 43
 Siciliaanse 30, 30
 Spinazie
 Gnocchi 39, 39
 Lasagnerolletjes met ricotta 44, 44
 Met aardappel en fusilli 46, 47
 Pasta: zelf maken 9
 Saus met spaghetti 43, 43
 Spiraalmacaroni
 Eenvoudige: zelf maken 6
 Met aardappel en spinazie 46, 47
 Tuinsalade met worst 50
 Stellini 9
 Strikjespasta
 Geflambeerde, in sinaas-appelikeur 52, 53

Zelf maken 6

T

Tagliatelle
 In een handomdraai, met tonijn 26, 27
 Con prosciutto 14, 15
 Met blauwe-schimmel-kaas 36, 37
 Met kaviaar 27, 27
 Pittige 15
 Tomaat
 Macaroni Caprese 45, 45
 Saus 24
 Pasta tomato bocconcini 46, 46
 Spaghetti Napoletana 42, 43
 Verse tomatensaus 12, 13
 Tomatenpasta 8
 Tonijn
 Tagliatelle in een handomdraai 26, 27
 Saus 11
 Tortellini 9
 Amandeltortellini met vers fruit en mascarpone 57, 57
 Zelf maken: 6, 7
 Tropische dipsaus, pastapuntjes met 55, 55
 Tuinsalade met worst 50

V

Varkensvlees
 Pittig met penne 19, 19
 Vermicelli 9
 Vermicelli royale 31, 31
 Vleessaus
 Rijke vleessaus 11
 Snelle vleessaus 20, 21
 Volkorenpasta: zelf maken 9

W

Worst, tuinsalade met 50

Z

Zabaglione 60, 61

Cajun koken
 Chinees koken
 Engels koken
 Frans koken
 Grieks koken
 Iers koken
 Indiaas koken
 Indonesisch koken
 Italiaans koken
 Japans en Koreaans koken
 Libanees koken
 Marokkaans koken
 Mexicaans koken
 Schots koken
 Spaans koken
 Thais koken

Aantrekkelijke aardappelschotels
 Baby- en peutervoeding
 Bakken en roerbakken
 Brood bakken
 Brownies, fudge en sauzen
 Cakes in een handomdraai
 Chocolaatjes en bonbons
 De beste kipgerechten
 De landelijke keuken
 De lekkerste chocoladecakes
 De leukste kerstcadeautjes en -ideeën
 Een keur van koekjes
 Engelse muffins, scones & cakes
 English tea
 Feestelijke cocktails
 Feestelijke hapjes
 Gevarieerde groenten
 Heerlijk gehakt
 Heerlijke hamburgers
 Heerlijke hapjes
 Heerlijke rijstgerechten
 Het kleine winterkookboek
 Ijs en desserts
 Kinderkookboek
 Klassieke aardappelschotels
 Klassieke cakes
 Klassieke curry's
 Klassieke pastarecepten
 Klassieke quiches en taarten
 Klassieke recepten met chocolade
 Klassieke soepen
 Klassieke stoofschotels
 Klassieke visgerechten
 Koken met de wok

Koken met kruiden
 Koken met mie
 Koken voor kids
 Koken voor meer energie
 Kruidenkookboek
 Kwarkaarten, schuimtaarten & trifes
 Lekkere cadeautjes
 Leuke kersttraktaties en -decoraties
 Lunches & tussendoortjes voor kinderen
 Meze - Mediterrane gerechten
 Omeletten, pannenkoeken en beignets
 Pizza's en tosti's
 Populaire pastagerechten
 Pudding en cake
 Risotto, pilav & paella
 Sausjes en dressings
 Shakes en sappen
 Smakelijke kipgerechten
 Smakelijke salades
 Snacks voor kindereestjes
 Snelle cakes & taarten
 Snelle doordeweekse maaltijden
 Snelle gezinsmaaltijden
 Snelle kipgerechten
 Snelle pasta's
 Snelle soepen
 Stoofschotels en eenpansgerechten
 Succesvol barbecuen
 Taarten en puddingen
 Taartjes en pasteitjes
 Tapas
 Tex-Mex
 Verleidelijke koekjes
 Verrassende groentegerechten
 Vetarm koken
 Vingervlugge hapjes
 Vlees braden in de oven
 Vlot vegetarisch
 Vrolijke kindertaarten
 Yum cha & oosterse hapjes
 Zoete en hartige taarten



In de catalogus van uitgeverij Könemann vindt u meer dan 1000 boeken uit het internationale titelaanbod. De catalogus is in elke boekhandel verkrijgbaar. 568 blz., ca. 1500 ill., gebonden, linnen band, stofomslag, 27x31,6 cm, zestalig, fl. 30,-