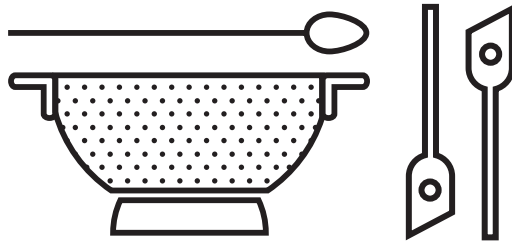


P A S T A



Soizic Chomel de Varagnes



MINUTEN IN DE KEUKEN



P A S T A



Fotografie:

Maud Argañbi

Vormgeving:

Soizic Chomel de Varagnes

INHOUD

Inleiding	7
Tips en trucs	9
Noedelsoep met bospaddenstoelen	10
Soep met sobanoedels op Thaise wijze	12
Linguine carbonara	14
Radiatori met shiitakes en geurig kalfsvlees	16
Mafaldine met broccoli, pindasaus en sesam	18
Rigatoni met ricotta, geroosterde kerstomaatjes en ahornsiroop	20
Fregolazotto met spinazie, geitenkaas, olijven en walnoten	22
Cellentani met prei, worst en knoflook-kruidensaus	24
Herfstpenne met boerenkool, kastanjes en gerookt spek	26
Volkorenspaghetti met pikante garnalen	28
Tagliatelle op Franse wijze	30
Ravioli met kaas, gemengde kruiden en sinaasappel	32
Vermicelli met bolognesesaus en spiegeleieren	34
Gratin van ditalini op Mexicaanse wijze	36
Mac and cheese met camembert	38
Gratin van ravioli met courgette, basilicum en manchego	40
Lasagne met drie kazen en spinazie	42
Boekweitpasta met raclettekaas	44
Gnocchi met zomergroenten	46

Trofie met makreel, venkel en sinaasappel	48
Fusillisalade met pijlinktvis en kruidig paneermeel	50
Farfalle met courgetteroom en rivierkreeftjes	52
Pasta met spruitjes en pikante mayo	54
Trofie met lauwe aubergines, feta, granaatappel en hummus	56
Orecchiette met erwten-kokospesto en gerookte vis	58
Mini-conchiglie met olijvenpesto, halloumi en kerstomaatjes	60
Rijstvermicelli met gemarineerde tonijn en groenten	62
Gansette met groene groenten en feta	64
Volkorenschelpjes met notenpesto en gerookte zalm	66
Gnocchetti met kruidige bloemkool, munt en burrata	68
Receptenregister	70
Ingrediëntenregister	72
Met en wegen	74
Dankwoord	79

INLEIDING

Wat is er nu lekkerder dan een flink bord pasta op een koude herfstavond (zó comfortfood) of een lichte pastasalade op een warme zomerdag, al dan niet rond de BBQ? Met pastagerechten kun je eindeloos variëren, en toch hebben we allemaal de neiging terug te vallen op onze vertrouwde standaardrecepten – uit gemakzucht of gebrek aan tijd of inspiratie.

Daarom dagen we je in dit boekje uit met 30 nieuwe pastarecepten die snel te bereiden, lekker, voedzaam en afwisselend zijn, en verrassende combinaties bevatten. Probeer ze allemaal uit. Wij hebben ze al voor je getest en goed bevonden!

Sommige ingrediënten kun je misschien niet goed vinden. Als dat zo is, kijk dan bij de Tips en trucs op blz. 9 voor alternatieven.

Soizic Chomel de Varagnes

LINGUINE CARBONARA

4 pers. / kooktijd: 11 min.



320 g linguine
120 g pancetta, in plakjes
120 g mimolette of oude kaas
4 eidooiers
zout en peper uit de molen

1 • Kook de pasta beetgaar. Laat hem uitlekken, maar bewaar 2 eetlepels kookvocht.

2 • Snijd de pancetta in stukjes en bak ze goudbruin in een pan. Rasp de kaas.

3 • Warm de pasta 2 minuten door op laag vuur met het kookvocht, wat zout, peper en de helft van de mimolette. Verdeel over borden. Bestrooi met pancetta en de rest van de kaas en leg 1 eidooier in het midden van elk bord.





RADIATORI MET SHIITAKES EN GEURIG KALFSVLEES

4 pers. / kooktijd: 20 min.



320 g radiatori
2 teentjes knoflook
½ tl verse gember
2 scheutjes sesamolie
320 g shiitakes
400 g kalfsgehakt
4 tl hoisinsaus
2½ tl srirachasaus
4 tl ketchup
blaadjes koriander
zout en peper uit de molen

- 1 •** Kook de pasta beetgaar, giet af en laat uitlekken.
- 2 •** Pel de knoflook en schil de gember. Hak ze fijn. Bak ze in 2 minuten goudbruin in de hete olie in een hapjespan. Maak de paddenstoelen schoon en snijd in stukken. Voeg toe aan de knoflook en bak ze in 8 minuten onder regelmatig roeren goudbruin. Voeg het gehakt toe en bak het rul met een spatel. Kruid met zout en peper en bak nog 7 minuten.
- 3 •** Meng in een kom de hoisinsaus, srirachasaus en ketchup en schenk dit mengsel in de hapjespan. Zet het vuur uit. Meng de pasta door de saus en gaarneer met de koriander.



MAFALDINE MET BROCCOLI, PINDASAUUS EN SESAM

4 pers. / kooktijd: 15 min.



- 400 g** mafaldine (of andere lintpasta)
- 200 g** reepjes spek of bacon
- 1 teentje** knoflook
- 2 el** pindakaas
- 2 tl** sojasaus met minder zout
- 60 ml** room
- 3 tl** sesamolie
- 240 g** broccoliroosjes
- 15 g** wit sesamzaad zout

1 • Kook de pasta beetgaar. Kook de broccoli 5 minuten in een pan kokend water.

2 • Bak de spek- of baconreepjes uit en zet apart. Pel en hak de knoflook. Meng in een pan de pindakaas met de sojasaus, room, olie en 1,2 dl water en laat 5 minuten op laag vuur smelten. Schenk deze saus over de bacon.

3 • Laat de pasta uitlekken, voeg een klein beetje zout toe en meng met de pindasaus. Voeg de uitgelekte broccoli toe en bestrooi met sesamzaadjes.

