



Pasta's & Sauzen

zelfgemaakt van deeg tot saus



Inhoud

Verse pasta

- 15 Basisrecept pastadeeg
 - 16 Snijdtechnieken voor pasta
 - 19 Basisrecept gnocchi
 - 21 Ravioli met ricotta en spinazie
 - 23 Tortellini met paddenstoel en truffel
 - 25 Cannelloni met andijvie en mozzarella
 - 27 Perline met tallegio-saus
 - 29 Caramelle met stoofvlees en sjalot
-

Klassieke pastasauzen

- 32 Spaghetti bolognese
- 34 Tagliatelle boscaiola
- 36 Farfalle Genovese
- 38 Spaghetti carbonara
- 40 Pappardelle Alfredo
- 42 Tagliatelle arrabiata
- 44 Spaghetti pescatore
- 46 Linguine vongole
- 48 Rigatoni alla Norma
- 50 Spaghetti aglio e olio
- 52 Tagliatelle polpette

Inhoud

Pastasauzen met een moderne twist

- 57 Orecchiette met zwarte linzen en salsiccia
 - 59 Pappardelle met kabeljauw
 - 61 Volkoren penne met ansjovis
 - 63 Pappardelle met rundersukade
 - 65 Gnocchi met spruitjes, hazelnoot en tallegio
 - 67 Spaghetti met pancetta, mosselen en kappertjes
 - 69 Tagliatelle met geroosterde pompoen en walnoten
 - 71 Penne met kippenragout, prei en cantharellen
 - 73 Tagliatelle met olijven, ricotta en munt
 - 75 Spaghetti met tomatensaus en sardientjes
 - 77 Gnocchi met rucolapesto en walnoten
-

Pasta al forno

- 80 Lasagne bolognese
- 82 Cannelloni met spinazie en ricotta
- 84 Spaghettaart met spekjes, prei en geitenkaas
- 86 Lasagne met courgette en venkel
- 88 Gepaneerde rigatoni met artisjok en sardientjes
- 90 Lasagne met spinazie en portobello



Basisrecept gnocchi

voor ca. 1 kg gnocchi

- 1** Kook de aardappelen in 20 tot 25 minuten gaar. Giet af en laat de aardappelen nog even goed droog stomen op laag vuur.
- 2** Wrijf de aardappelen door een fijne zeef in een ruime kom. Voeg de bloem, het ei en het zout toe en roer goed door met een houten lepel. Kneed tot een deeg.
- 3** Bestuif het werkblad met bloem en leg het deeg erop. Verdeel het deeg in 8 stukken en rol de stukken voorzichtig tot dunne worsten. Druk met de botte kant van een mes kleine kussentjes van ongeveer 3 cm los.
- 4** Breng een ruime pan met water en zout aan de kook. Kook de gnocchi in ongeveer 3 minuten gaar.

Tip Meng 2 theelepels verse pesto door het gnochhideeg voor een basilicumsmak.

Bereiding: 50 minuten

**500 g kruimige aardappelen,
geschild**
**180 g bloem, gezeefd, plus extra
om te bestuiven**
1 ei
2 g zout

**Extra nodig:
fijne zeef
houten lepel**

Spaghetti bolognese

hoofdgerecht, voor 4 personen

1 Verhit de olijfolie in een grote pan. Fruit de ui en de knoflook ongeveer 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de pancetta, de tijm en de rozemarijn toe en bak weer 1 minuut. Voeg vervolgens de winterpeen, de bleekselderij en het gehakt toe. Schep het gehakt goed om tijdens het bakken.

2 Voeg na 2 minuten de tomatenpuree, de tomatenblokjes, de rode wijn en de laurier toe. Laat onder af en toe roeren gedurende 30 minuten zacht koken.

3 Breng een grote pan met water en een beetje zout aan de kook. Kook de spaghetti al dente.

4 Breng de saus op smaak met peper en zout. Giet de pasta af en roer de hete pasta door de saus. Verdeel over warme borden en strooi de Parmezaanse kaas erover. Garneer de spaghetti met de bladpeterselie

Tip Maak eens een Hollandse garnalen bolognese. Vervang hiervoor het gehakt door 200 gram Hollandse garnalen. Hak de garnalen samen met de schil van 1 citroen grof. Maak de saus volgens de receptuur en voeg de garnalen de laatste minuut toe.

Weetje Spaghetti bolognese is wereldwijd dé ultieme pastaklassieker geworden. Er zijn dan ook talloze varianten van. Serveer deze saus (ragù alla bolognese) ook eens met een bredere lintpasta, zoals tagliatelle of pappardelle. Opvallend genoeg is die combinatie in Italië zelf namelijk gebruikelijker.

Bereiding: 50 minuten

3 eetl olijfolie
2 kleine witte uien, gesnipperd
2 tenen knoflook, fijngehakt
50 g pancetta, in kleine blokjes
2 theel tijm, fijngehakt
2 theel rozemarijn, fijngehakt
100 g winterpeen, in blokjes
100 g bleekselderij, in blokjes
500 g half-om-half gehakt
2 eetl tomatenpuree
400 g tomatenblokjes (vers of uit blik)
50 ml rode wijn
2 laurierblaadjes
300 g (verse) spaghetti
50 g Parmezaanse kaas, geschaafd
8 takjes bladpeterselie, alleen de blaadjes

