

PASTA

160 recepten om thuis te maken



PASTA

**160 recepten
om thuis te maken**

Foody Magazine

Pasta: 160 recepten om thuis te maken

Van spaghetti en lasagne tot ravioli, gnocchi, sauzen en vers deeg. Dit kookboek bundelt 160 recepten in 12 hoofdstukken, met bij ieder recept een ingrediëntenlijst, duidelijke stappen en een eigen beeld.

Zo gebruik je dit boek

Lees voor je begint de praktische uitleg over ingrediënten, voorbereiden en combineren. Via de inhoudsopgave en de registers klik je direct door naar een hoofdstuk of recept.

Praktische informatie

Achterin staan bronnen voor achtergrondinformatie en praktische kookkennis. Volg bij verpakte producten ook de bereidingsaanwijzingen op het etiket.

Uitgave

Foody Magazine · oktober 2026
foodymagazine.nl

Een goed bord pasta

Pasta voor een avond waarop je weinig tijd hebt. Een lasagne die je alvast kunt maken. Of zelf deeg kneden en ravioli vullen op een vrije middag. In dit boek vind je 160 recepten voor pasta, gnocchi, sauzen en deeg.

De twaalf hoofdstukken helpen je kiezen. Je kunt beginnen bij een klassieker, een groente die nog in de koelkast ligt of de tijd die je hebt. Verderop staan pastasalades, soep en basisrecepten om zelf mee te combineren.

Bij ieder recept vind je hoeveelheden, benodigdheden en duidelijke stappen. We leggen uit wanneer je kookwater toevoegt, hoe je een vulling stevig genoeg maakt en waaraan je ziet dat een gerecht klaar is. Lees het recept vooraf door, vooral als deeg moet rusten of saus lang moet stoven.

Kook de saus op tijd, bewaar een kop pastawater en proef voordat je opschept. Een goed bord pasta vraagt vaak weinig ingrediënten. De manier waarop je ze samenbrengt maakt het verschil.

Inhoud

01	De klassiekers	16
	16 recepten	
02	Snel aan tafel	50
	16 recepten	
03	Groenten centraal	84
	20 recepten	
04	Pesto, kaas & room	126
	14 recepten	
05	Vis & zeevruchten	156
	14 recepten	
06	Kip, worst & vlees	186
	14 recepten	

Verder in het boek

- | | | |
|----|------------------------------------|-----|
| 07 | Ragù & rustig stoven | 216 |
| | 10 recepten | |
| 08 | Lasagne & ovenpasta | 238 |
| | 16 recepten | |
| 09 | Ravioli & gevulde pasta | 272 |
| | 12 recepten | |
| 10 | Gnocchi | 298 |
| | 12 recepten | |
| 11 | Pastasalades & soep | 324 |
| | 8 recepten | |
| 12 | Deeg, sauzen & basis | 342 |
| | 8 recepten | |

Zo gebruik je dit boek

Personen en hoeveelheden

Bij elk recept staat voor hoeveel personen of porties het bedoeld is. Pasta weeg je droog, tenzij er verse pasta staat. Bij bonen en groenten uit blik geldt het opgegeven uitlekgewicht. Een salade of brood voor erbij telt alleen mee als het in de ingrediëntenlijst staat.

Voorbereiden, bereiden en wachten

Voorbereiden omvat snijden, wegen en mengen. Bereiden is koken, bakken of stoven. Rust- en afkoeltijd staan apart. Sommige handelingen lopen tegelijk. De totale tijd hangt ook af van je ervaring en de grootte van je pan.

Lepels en ovenstanden

Een eetlepel is 15 ml en een theelepel 5 ml. Gebruik afgestreken lepels. Oventemperaturen gelden voor boven- en onderwarmte. Begin bij hetelucht ongeveer 20 °C lager, controleer op tijd en volg de aanwijzingen van je oven.

Eerst lezen, dan koken

Laat ingrediënten uitlekken als dat nodig is en zet een kop klaar voor kookwater. Bij ravioli maak je de vulling voordat je het deeg uitrolt. Bij ovengerechten controleer je de pasta in het midden van de schaal.

Welke pasta past bij de saus?

Lange pasta

Spaghetti en linguine passen bij gladde tomatensaus, olie en lichte sauzen met vis. Brede linten zoals tagliatelle en pappardelle houden ook een stevige ragù vast. Meng lange pasta met een tang, zodat de saus zich goed verdeelt.

Korte pasta

Penne en rigatoni nemen saus op in hun holte. Fusilli houden kleine stukjes groenten vast tussen de windingen. Orecchiette vangen stukjes worst, broccoli en bonen op. Je kunt vaak wisselen van vorm, maar houd de kooktijd op de verpakking aan.

Gevulde pasta

Bij ravioli en tortelloni geeft de vulling al veel smaak. Kies een saus die daarbij past en de vulling niet overheerst. Kook ze zachtjes en schep ze met een schuimspaan uit het water. Gieten in een vergiet kan de naden beschadigen.

Orzo en gnocchi

Orzo lijkt op rijst, maar is pasta van tarwe. In een eenpansgerecht neemt hij tijdens het koken de saus op. Gnocchi zijn zachte deegkussentjes, meestal van aardappel. Verse gnocchi kun je koken; volg bij direct bakken de aanwijzingen op de verpakking.

Pasta koken met de juiste beet

Water en zout

Gebruik een pan waarin de pasta vrij kan bewegen. Breng water aan de kook, voeg zout toe en roer zodra de pasta erin gaat. Gebruik wat minder zout als de saus veel pecorino, ansjovis of spek bevat. Olie in het water is niet nodig.

Proef vóór de eindtijd

De verpakking geeft een goed beginpunt. Proef kort voor het einde: de pasta mag stevig zijn, maar niet krijtachtig of hard vanbinnen. Gaat hij nog even in de saus, schep hem dan ongeveer een minuut eerder uit het water.

Houd kookwater achter

Schep voor het afgieten een mok water uit de pan. Het zetmeel helpt de saus binden. Voeg kleine beetjes toe terwijl je pasta en saus mengt. Je hoeft de achtergehouden hoeveelheid niet helemaal te gebruiken.

Meteen verder

Laat gekookte pasta niet in het vergiet wachten. Schep hem direct in de saus en meng. Spoel warme pasta niet af: daarmee verdwijnt zetmeel dat je voor de saus wilt behouden. Voor een salade spreid je de pasta uit zodat hij vlot afkoelt.

Een saus die aan de pasta hecht

Begin met de saus

Tomaat moet vaak inkoken en groenten moeten eerst garen. Zorg dat de saus bijna klaar is wanneer de pasta het water in gaat. Gebruik een pan die groot genoeg is om straks alles om te scheppen.

Vet, vocht en beweging

Een beetje kookwater en goed omscheppen maken olie of boter tot een lichte saus. Begin met enkele eetlepels water. Blijft er een plas onderin staan, schep dan op matig vuur verder om totdat het vocht aan de pasta hecht.

Kaas en ei houden niet van hoge hitte

Rasp harde kaas fijn. Haal de pan bij carbonara van het vuur voordat het eimengsel erbij gaat. Voeg kaas aan een hete, maar niet hard kokende saus toe. Een te hoge temperatuur kan klontjes of gestold ei geven.

Pesto komt op het laatst

Roer pesto buiten het vuur door warme pasta en maak los met kookwater. Zo blijft de smaak van de kruiden herkenbaar. Voeg burrata en verse kruiden toe zoals het recept aangeeft, meestal vlak voor het serveren.

Vers deeg maken en uitrollen

Eierdeeg of deeg met water

Voor eierpasta gebruik je bloem en eieren. Orecchiette maak je hier met fijne durumtarwegries en water. De soorten deeg voelen anders aan en zijn niet onderling uitwisselbaar zonder aanpassing. Volg de hoeveelheden van het basisrecept.

Eerst kneden, dan corrigeren

Kneed tot het deeg samenhangend en glad is. Voeg niet direct een hand bloem toe als het nog wat plakt. Eieren en bloem verschillen; corrigeer pas na het kneden met hooguit een theelepel bloem of water tegelijk.

Afgedekt laten rusten

Tijdens het rusten wordt het deeg soepeler. Verpak het goed zodat er geen droge korst ontstaat. Werk daarna met kleine stukken en houd de rest afgedekt. Rol de pasta dunner uit als de randen na het koken taai blijven.

Met of zonder pastamachine

Begin op de breedste stand en werk geleidelijk naar een dunne baan. Bestuif alleen als het deeg plakt. Met een deegroller kan het ook: draai het deeg regelmatig en werk van het midden naar buiten. Voor gevulde pasta mik je op ongeveer 1 mm dikte.

Ravioli vullen en gnocchi vormen

Een droge, afgekoelde vulling

Laat ricotta uitlekken. Knijp spinazie uit en bak vocht uit paddenstoelen. Een te natte vulling maakt het deeg slap. Laat warme ingrediënten afkoelen voordat je ze met kaas mengt en in het deeg verpakt.

Lucht eruit, naden dicht

Werk met kleine hoeveelheden vulling. Houd de rand schoon en maak die zo nodig heel licht vochtig. Druk de lucht rond de vulling weg voordat je de naden sluit. Leg gevulde pasta los van elkaar op een licht bebloemde schaal.

Zachtjes koken

Laat gevulde pasta niet wild rondkolken. Kook in porties als de pan vol raakt. Proef een stukje van de rand: juist bij de naad is het deeg dikker. Schep de pasta voorzichtig in de saus en meng zonder hard te roeren.

Gnocchi kort bewerken

Gebruik kruimige aardappelen en laat ze na het koken uitdampen. Meng bloem kort door de aardappel. Lang kneden en veel extra bloem maken gnocchi stevig. Kook eerst één proefstukje en pas het deeg alleen aan als dat uiteenvalt.

Kaas, groenten, vlees en vis

Kaas bewust kiezen

Pecorino is vaak zouter dan Parmezaanse kaas. Rasp harde kaas zelf en fijn als hij in een saus moet smelten. Laat mozzarella en ricotta uitlekken wanneer het recept dat vraagt. Kies bij vegetarisch koken kaas met vegetarisch stremsel.

Groenten eerst smaak geven

Dep groenten droog en geef ze ruimte in de pan. Bak champignons en aubergine zo nodig in porties. Een volle pan houdt vocht vast, waardoor groenten eerder stoven dan bruinen. Voor een gladde saus kun je gare groenten pureren.

Controleer vlees en vis

Meet in het dikste deel met een schone kernthermometer, weg van bot. Houd bij kip en kalkoen minimaal 74 °C aan, bij gehakt minimaal 71 °C en bij vis 63 °C. Een recept kan een hogere temperatuur aangeven. Volg ook de genoemde rusttijd.

Schelpdieren

Gooi beschadigde mosselen weg. Open exemplaren moeten na een tik sluiten. Verwijder mosselen die na het koken gesloten blijven. Spoel schelpdieren volgens het recept en zeef kookvocht wanneer er zand of gruis in kan zitten.

Vooruit koken en bewaren

Koel snel af

Verdeel warme saus en pasta over kleine, ondiepe bakjes. Laat kort uitdampen en zet binnen 2 uur in de koelkast. Bewaar afgedekt bij 4 °C en eet restjes binnen 2 dagen, tenzij een ingrediënt of recept een kortere termijn aangeeft.

Saus apart bewaren

Ragù en tomatensaus kun je goed vooraf maken. Bewaar de pasta liefst apart en kook hem vlak voor het eten. Zo neemt hij tijdens het bewaren niet al het vocht uit de saus op. Schrijf bij ingevroren porties inhoud en datum op het bakje.

Ontdooien en opwarmen

Ontdooi in de koelkast. Warm alleen op wat je gaat eten en verhit door en door tot stromend heet. Voeg bij een dikke saus een scheut water toe. Verhit een ovensgerecht ook in het midden goed; meet daar zo nodig de temperatuur.

Pastasalade en vers deeg

Bewaar pastasalade afgedekt in de koelkast en haal alleen de portie eruit die je gaat eten. Voeg kwetsbare blaadjes op het laatst toe. Bewaar deeg met rauw ei gekoeld als je het niet direct verwerkt en gebruik het binnen een dag.

Porties aanpassen en combineren

Koken voor twee of voor meer

Bij de meeste recepten kun je de ingrediënten halveren. De kooktijd halveert niet mee. Gebruik een passende pan, zodat een kleine hoeveelheid saus niet te snel verdampt. Bak voor een grotere groep in meer porties.

Verse pasta vervangen

Verse pasta bevat meer vocht dan gedroogde pasta. Vervang de hoeveelheden daarom niet automatisch gram voor gram. Kijk naar het aantal porties op de verpakking en houd de bijbehorende kooktijd aan. Gevulde pasta brengt bovendien een eigen vulling mee.

Zonder vlees, vis of zuivel

Controleer naast de hoofdingrediënten ook bouillon, pesto en kaas. Traditionele Parmezaan en veel pecorino bevatten dierlijk stremsel. Voor een gerecht zonder zuivel kun je een tomaten- of groentesaus kiezen en kaas weglaten als die alleen als afwerking dient.

Een bord pasta en iets erbij

Een frisse salade of geroosterde groenten zijn vaak genoeg. De gerechten achterin zijn gegroepeerd op het moment waarop je wilt koken: snel, vooraf of met tijd voor vers deeg. Kies één hoofdgerecht en pas de hoeveelheden aan je eters aan.

KLASSIEK.

De klassiekers

Begin met een bekende saus en een passende pastavorm. Van pomodoro en carbonara tot pesto en ragù. Let vooral op de laatste minuut: pasta en saus gaan samen in de pan, met wat kookwater als dat nodig is.

16 RECEPTEN



Spaghetti al pomodoro

Laat de pasta de laatste minuut in de saus garen. Met een beetje kookwater hecht de tomaat zich beter aan de spaghetti.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g spaghetti
800 g gepelde tomaten uit blik
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
8 basilicumblaadjes
½ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Plet de knoflook en verwarm 2 minuten in de olie zonder te kleuren. Voeg de tomaten toe, druk stuk en laat 25 minuten zacht koken. Roer af en toe.
- 2 Breng op smaak met zout en peper. Scheur de helft van de basilicum erdoor.
- 3 Kook de spaghetti in ruim gezouten water 1 minuut korter dan op de verpakking. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep de pasta in de saus en meng 1 minuut op middelhoog vuur. Voeg een scheutje kookwater toe als het droog wordt. Verdeel de overige basilicum erover.



Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Knoflook mag zacht kleuren, maar niet bruin worden. Het zetmeelrijke kookwater helpt olie en pasta te mengen.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g spaghetti
4 tenen knoflook
1 rode peper
5 el olijfolie
2 el gehakte peterselie
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd de knoflook in dunne plakjes en de peper in ringetjes. Verwijder de zaadjes als je minder pit wilt.
- 2 Kook de spaghetti in gezouten water 1 minuut korter dan aangegeven. Bewaar 250 ml kookwater.
- 3 Verwarm ondertussen olie met knoflook en peper 4–5 minuten op laag vuur. Haal de pan van het vuur zodra de knoflook licht kleurt.
- 4 Voeg pasta en 100 ml kookwater toe. Schep op middelhoog vuur 1–2 minuten om tot het vocht aan de pasta hecht. Voeg zo nodig extra water toe en roer de peterselie erdoor.



Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti carbonara

De saus maak je met eidooier, pecorino en kookwater. Meng buiten het vuur, zodat het ei romig blijft.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; koekenpan; kom

Ingrediënten

320 g spaghetti
150 g guanciale zonder zwoerd
100 g gepasteuriseerde eidooier
80 g pecorino romano
1 tl versgemalen zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd de guanciale in reepjes. Bak in een droge koekenpan op middellaag vuur 8–10 minuten tot het vet smelt en de randjes kleuren. Zet het vuur uit.
- 2 Rasp de pecorino heel fijn en roer met eidooier en peper in een kom. Kook de spaghetti beetgaar in lichtgezouten water. Bewaar 250 ml kookwater.
- 3 Meng 3 el kookwater door het eimengsel. Schep de uitgelekte pasta bij de guanciale en laat de pan 30 seconden van het vuur staan.
- 4 Roer het eimengsel stevig door de pasta. Voeg beetje bij beetje kookwater toe tot een gladde saus ontstaat. Verwarm zo nodig heel kort op laag vuur terwijl je blijft omscheppen; laat niet stollen. Serveer meteen.



Spaghetti carbonara

Tonnarelli cacio e pepe

Rasp de kaas zo fijn mogelijk. Laat het kookwater iets afkoelen voordat je het door de pecorino roert.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; koekenpan; fijne rasp

Ingrediënten

400 g verse tonnamelli
140 g pecorino romano
2 tl zwarte peperkorrels
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Rasp de pecorino. Kneus de peperkorrels en rooster 1 minuut in een droge koekenpan op laag vuur.
- 2 Kook de pasta in lichtgezouten water. Schep na 2 minuten 250 ml kookwater uit de pan en laat daarvan 100 ml 1 minuut afkoelen.
- 3 Roer het iets afgekoelde water geleidelijk door de kaas tot een dikke crème. Voeg 100 ml van het hete kookwater bij de peper.
- 4 Schep de beetgare pasta bij de peper en zet het vuur uit. Meng de kaascrème er stevig door. Verdun met het overige kookwater tot de saus glad om de pasta hangt. Serveer direct.



Tonnarelli cacio e pepe

Bucatini all'amatriciana

Guanciale geeft de saus zijn hartige smaak. Houd een deel apart voor de bovenkant, dan blijft het wat krokant.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g bucatini
150 g guanciale zonder zwoerd
600 g gepelde tomaten uit blik
60 ml droge witte wijn
60 g pecorino romano
½ tl chilivlokken
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd de guanciale in reepjes en bak 8 minuten in een droge hapjespan. Schep een kwart eruit.
- 2 Schenk de wijn erbij en laat 2 minuten koken. Voeg tomaten en chili toe, druk de tomaten stuk en laat 20 minuten zacht koken.
- 3 Kook de bucatini in lichtgezouten water beetgaar. Bewaar 150 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta en saus, voeg zo nodig kookwater toe. Rasp de pecorino en meng de helft erdoor buiten het vuur. Serveer met de overige kaas, guanciale en peper.



Pasta alla gricia

Voor deze saus heb je geen tomaat of ei nodig. Pecorino, guanciale en een scheut kookwater zijn genoeg.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g rigatoni
160 g guanciale zonder zwoerd
90 g pecorino romano
1 tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd de guanciale in reepjes. Bak ze in een droge koekenpan 10 minuten op middellaag vuur, tot het vet loskomt en de randjes krokant zijn.
- 2 Rasp de kaas fijn. Kook rigatoni in lichtgezouten water 1 minuut korter dan de verpakking aangeeft. Bewaar 250 ml kookwater.
- 3 Doe pasta met 100 ml kookwater en peper bij de guanciale. Schep 1 minuut om op middelhoog vuur.
- 4 Zet het vuur uit en laat 30 seconden staan. Meng de kaas in kleine porties erdoor. Voeg steeds wat kookwater toe tot de saus glad is.



Penne all'arrabbiata

Begin met de aangegeven chili en proef de saus. De scherpste van chilivlokken verschilt per potje.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g penne
800 g tomatenblokjes uit blik
3 tenen knoflook
1 tl chilivlokken
3 el olijfolie
2 el gehakte peterselie
½ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Hak de knoflook. Verwarm met chili 1 minuut in de olie op laag vuur.
- 2 Voeg de tomaten en zout toe. Laat 20 minuten onafgedekt zacht koken en roer af en toe.
- 3 Kook de penne beetgaar in gezouten water. Bewaar 150 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng de penne met de saus en peterselie. Voeg zo nodig een scheutje kookwater toe en verwarm samen nog 1 minuut.



Penne all'arrabiata

Linguine met pesto, boontjes en aardappel

Aardappel en boontjes koken mee met de pasta. Roer de pesto er pas buiten het vuur door.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; vijzel of kleine hakmolen

Ingrediënten

320 g linguine
200 g vastkokende aardappel
200 g sperziebonen
40 g basilicumblaadjes
30 g pijnboompitten
50 g Parmezaanse kaas
½ teen knoflook
70 ml extra vierge olijfolie
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 1 cm. Maak de boontjes schoon en halveer.
- 2 Maal basilicum, pijnboompitten, geraspte kaas en knoflook kort fijn. Roer de olie erdoor tot een grove pesto.
- 3 Kook de aardappel 4 minuten in gezouten water. Voeg linguine toe. Voeg de boontjes toe wanneer de pasta nog 6 minuten nodig heeft. Controleer of alles gaar is; bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng buiten het vuur met de pesto en genoeg kookwater voor een soepele saus. Serveer meteen.



Linguine met pesto, boontjes en aardappel

Pasta alla Norma

Bak de aubergine in porties. Zo krijgt ze kleur en blijft de pan heet genoeg.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd kookpan; grote koekenpan

Ingrediënten

320 g rigatoni
2 aubergines, samen 600 g
600 g passata
2 tenen knoflook
80 g ricotta salata
8 basilicumblaadjes
5 el olijfolie
½ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd aubergines in blokken van 2 cm. Bak in twee porties in 4 el olie in totaal 12–15 minuten bruin en zacht. Schep uit de pan.
- 2 Bak gehakte knoflook 1 minuut in de overige olie. Voeg passata, zout en peper toe en laat 15 minuten sudderen.
- 3 Kook de rigatoni beetgaar. Bewaar 150 ml kookwater. Roer de aubergine en gescheurde basilicum door de saus.
- 4 Meng met de pasta en zo nodig wat kookwater. Rasp de ricotta salata erover.



Spaghetti alla puttanesca

Ansjovis, olijven en kappertjes maken de saus al zout. Proef voordat je extra zout toevoegt.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g spaghetti
600 g tomatenblokjes uit blik
6 ansjovisfilets uit olie
80 g zwarte olijven zonder pit
2 el kappertjes, afgespoeld
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
½ tl chilivlokken
2 el gehakte peterselie
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Hak knoflook en ansjovis. Verwarm ze met olie en chili 2 minuten tot de ansjovis uiteenvalt.
- 2 Voeg tomaten, grofgesneden olijven en kappertjes toe. Laat 20 minuten zacht koken.
- 3 Kook de spaghetti beetgaar in lichtgezouten water. Bewaar 150 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta, saus en peterselie. Voeg een scheutje kookwater toe als de saus te dik is.



Tagliatelle al ragù

Een ragù heeft tijd nodig om zacht en vol van smaak te worden. Gebruik brede lintpasta die de saus goed vasthoudt.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 2 uur 20 min.

Benodigd braadpan; kookpan

Ingrediënten

400 g verse tagliatelle
400 g rundergehakt
80 g pancetta
1 ui
1 wortel
1 stengel bleekselderij
300 g passata
100 ml droge witte wijn
150 ml volle melk
250 ml runderbouillon
1 el olijfolie
40 g Parmezaanse kaas
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd pancetta en groenten heel fijn. Bak pancetta 5 minuten in olie. Voeg groenten toe en bak 8 minuten zacht.
- 2 Voeg gehakt toe en bak 8 minuten rul en bruin. Schenk wijn erbij en laat 3 minuten koken.
- 3 Roer passata, melk, bouillon en peper erdoor. Laat met het deksel schuin op de pan circa 2 uur zacht pruttelen. Roer geregeld en voeg bij droogkoken wat water toe; de saus moet stevig blijven.
- 4 Kook tagliatelle beetgaar in gezouten water. Meng met de ragù en wat kookwater als dat nodig is. Rasp de kaas erboven.



Orecchiette met broccoli en ansjovis

Kook de broccoli tot hij met een lepel uiteenvalt. De kleine stukjes vormen samen met kookwater de saus.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; grote koekenpan

Ingrediënten

320 g orecchiette
500 g broccoli
5 ansjovisfilets uit olie
2 tenen knoflook
½ tl chilivlokken
3 el olijfolie
40 g broodkruim
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verdeel de broccoli in kleine roosjes en snijd de geschilden steel in blokjes. Hak knoflook en ansjovis.
- 2 Bak broodkruim in 1 el olie 3–4 minuten goudbruin. Schep uit de pan.
- 3 Kook de orecchiette in lichtgezouten water en voeg de broccoli de laatste 7 minuten toe. Bewaar 250 ml kookwater en giet af.
- 4 Verwarm knoflook, ansjovis en chili 2 minuten in de overige olie. Voeg pasta, broccoli en 100 ml kookwater toe. Druk een deel van de broccoli stuk en meng 2 minuten. Strooi de kruimels erover.



Orecchiette met broccoli en ansjovis

Tagliolini met citroen en boter

De dunne lintjes zijn snel gaar. Zet de saus alvast klaar voordat de pasta het water in gaat.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 10 min.

Benodigd kookpan; brede pan; rasp

Ingrediënten

400 g verse tagliolini
1 onbespoten citroen
70 g boter
60 g Parmezaanse kaas
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Was de citroen, rasp de gele schil en pers 2 el sap uit. Rasp de kaas fijn.
- 2 Smelt de boter op laag vuur in een brede pan. Voeg citroenrasp en sap toe en zet het vuur uit.
- 3 Kook tagliolini beetgaar in gezouten water; dit duurt meestal 2–3 minuten. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng de pasta met citroenboter en 100 ml kookwater. Roer de kaas buiten het vuur in porties erdoor. Voeg zo nodig meer water toe. Maal de peper erover en serveer direct.



Pappardelle met paddenstoelen

Verdeel de paddenstoelen over een hete pan en laat ze eerst even liggen. Zo bakken ze bruin in plaats van alleen te stomen.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; grote koekenpan

Ingrediënten

400 g verse pappardelle
600 g gemengde paddenstoelen
2 sjalotten
1 teen knoflook
2 el olijfolie
30 g boter
80 ml droge witte wijn
40 g Parmezaanse kaas
2 el gehakte peterselie
¼ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd grote paddenstoelen in stukken. Snipper sjalotten en knoflook.
- 2 Bak de paddenstoelen in twee porties in olie en de helft van de boter, in totaal 10 minuten. Voeg sjalot en knoflook toe en bak 3 minuten.
- 3 Schenk wijn erbij en laat 3 minuten inkoken. Voeg zout en peper toe. Kook de pasta beetgaar en bewaar 150 ml kookwater.
- 4 Meng pasta, paddenstoelen, overige boter, peterselie en een scheut kookwater. Neem van het vuur en rasp de kaas erover.



Pasta met geroosterde paprika en ricotta

Geroosterde paprika maakt de saus zacht en zoet. De ricotta gaat er pas na het pureren bij.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 35 min.

Extra tijd 10 min. stomen

Benodigd bakplaat; blender; kookpan

Ingrediënten

320 g penne
3 rode paprika's
150 g ricotta
1 teen knoflook
2 el olijfolie
1 tl rodewijnazijn
½ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 230 °C boven- en onderwarmte. Halveer en ontpit paprika's. Rooster met de schil omhoog 25-30 minuten tot donkere blazen ontstaan.
- 2 Laat de paprika afgedekt 10 minuten stomen en trek de schil eraf. Pureer het vruchtvlees met knoflook, olie, azijn, zout en peper.
- 3 Kook penne beetgaar en bewaar 200 ml kookwater. Verwarm de paprikasaus zacht in een pan.
- 4 Roer ricotta en pasta door de saus. Voeg kookwater toe tot de saus om de pasta valt. Laat niet hard koken.



Spaghetti met courgette en pecorino

Bak de courgette goudbruin en meng de kaas buiten het vuur door de pasta. Een scheut kookwater houdt de saus soepel.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g spaghetti
600 g courgette
80 g pecorino
2 tenen knoflook
4 el olijfolie
8 basilicumblaadjes
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd de courgette in dunne halve maantjes. Plet de knoflook en rasp de pecorino fijn.
- 2 Bak de courgette in twee porties in 3 el olie in totaal 12 minuten. Bak de knoflook de laatste 2 minuten mee en verwijder die daarna.
- 3 Kook de spaghetti beetgaar in gezouten water. Bewaar 250 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta en courgette met 100 ml kookwater. Zet het vuur uit en roer de kaas in porties erdoor. Voeg extra kookwater toe als de saus dik is. Maak af met basilicum, peper en de laatste olie.



Spaghetti met courgette en pecorino

SNEL.

Snel aan tafel

Voor avonden waarop je vlot wilt eten. Terwijl de pasta kookt, maak je de saus. Zet ingrediënten klaar en houd een mok kookwater achter. Zo hoef je de pasta niet te laten wachten.

16 RECEPTEN



Tortiglioni met kikkererwten en tomaat

Pasta met tonijn en citroen

Voeg de tonijn pas aan het einde toe. Schep voorzichtig, zodat je nog wat grotere stukjes houdt.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; koekenpan; rasp

Ingrediënten

320 g fusilli
240 g tonijn uit blik, uitgelekt
1 onbespoten citroen
2 el kappertjes, afgespoeld
1 teen knoflook
3 el olijfolie
2 el gehakte peterselie
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Rasp de citroen en pers 2 el sap uit. Hak de knoflook en verdeel tonijn in stukken.
- 2 Kook fusilli beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater.
- 3 Verwarm knoflook 1 minuut in olie. Voeg kappertjes, citroenrasp, sap en 100 ml kookwater toe.
- 4 Schep de pasta erdoor en verwarm 1 minuut. Voeg tonijn, peterselie en peper toe en warm kort mee. Verdun zo nodig met kookwater.



Farfalle met doperwten en prosciutto

Doperwten hebben maar kort nodig. Voeg ze aan het einde toe om hun kleur te behouden.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g farfalle
250 g diepvriesdoperwten
120 g prosciutto crudo
1 sjalot
100 ml slagroom
40 g Parmezaanse kaas
1 el olijfolie
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper de sjalot en scheur de ham in reepjes. Fruit sjalot 3 minuten in olie. Bak de ham 2 minuten mee.
- 2 Voeg room en 100 ml water toe. Laat 3 minuten zacht koken en roer de doperwten erdoor. Verwarm 4 minuten.
- 3 Kook farfalle beetgaar in lichtgezouten water. Bewaar wat kookwater en giet af.
- 4 Meng de pasta met de saus. Voeg geraspte kaas en peper toe en verdun zo nodig met kookwater.



Farfalle met doperwten en prosciutto

Spaghetti met walnotensaus

Walnoten en geweekt brood vormen samen een zachte saus. Met een beetje pastawater maak je hem precies dun genoeg.

2 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 12 min.

Extra tijd 5 min. brood weken

Benodigd kookpan; staafmixer

Ingrediënten

180 g spaghetti
60 g walnoten
30 g witbrood zonder korst
80 ml volle melk
30 g Parmezaanse kaas
½ teen knoflook
1 el olijfolie
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Week het brood 5 minuten in melk. Rooster walnoten 3 minuten in een droge pan; bewaar een paar stukjes voor erop.
- 2 Pureer brood met melk, overige walnoten, knoflook, olie en geraspte kaas tot een grove saus.
- 3 Kook spaghetti in gezouten water volgens de verpakking. Bewaar 150 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta van het vuur met de walnotensaus. Voeg kookwater in kleine scheuten toe tot de saus aan de pasta blijft hangen. Voeg peper toe en verdeel de bewaarde walnoten erover.



Rigatoni met tomaat en burrata

Bak de tomaatjes tot ze openbarsten. Voeg de burrata pas op het bord toe, zodat de pasta warm blijft en de kaas zacht wordt.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; ruime koekenpan

Ingrediënten

320 g rigatoni
600 g cherrytomaten
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
2 bollen burrata van 125 g
10 g basilicum
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Halveer de tomaatjes en snijd knoflook in dunne plakjes. Verwarm de olie en bak knoflook 1 minuut op laag vuur.
- 2 Voeg tomaten en peper toe. Bak 12–15 minuten op middelhoog vuur; druk enkele tomaten met een lepel stuk.
- 3 Kook intussen rigatoni beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta en 50 ml kookwater door de tomaten. Laat 1 minuut binden en voeg zo nodig extra water toe. Verdeel over borden en leg op elk bord een halve burrata. Scheur basilicum erover.



Spaghetti met ansjovis en citroen

Ansjovis valt uiteen in warme olie en vormt de basis van de saus. Voeg citroenrasp pas aan het einde toe.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g spaghetti
8 ansjovisfilets in olie, uitgelekt
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
1 citroen
15 g peterselie
30 g paneermeel
¼ tl chilivlokken
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Bak paneermeel in 1 el olie in 3 minuten goudbruin. Schep op een bord.
- 2 Verwarm de overige olie. Bak gehakte knoflook en chilivlokken 1 minuut; voeg ansjovis toe en roer tot de filets uiteenvallen.
- 3 Kook spaghetti beetgaar in lichtgezouten water. Bewaar 200 ml kookwater. Schep pasta met 75 ml kookwater in de ansjovisolie en meng 1 minuut.
- 4 Rasp de citroen en hak peterselie. Meng beide door de pasta met 1 el citroensap. Voeg zo nodig kookwater toe en bestrooi met het broodkruim.



Fusilli met doperwten en citroenricotta

Roer ricotta los met heet kookwater voordat je de pasta toevoegt. Zo verdeelt de kaas zich zonder klonten.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; kom

Ingrediënten

320 g fusilli
300 g diepvriesdoperwten
250 g ricotta
1 citroen
40 g Parmezaanse kaas
10 g munt
1 el olijfolie
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Rasp de citroen en rasp de kaas. Meng ricotta met rasp, olijfolie, peper en 1 el citroensap in een grote kom.
- 2 Kook fusilli beetgaar in gezouten water. Voeg de doperwten de laatste 3 minuten toe. Bewaar 250 ml kookwater.
- 3 Klop 75 ml kookwater door de ricotta. Giet pasta en erwten af en schep direct door het mengsel.
- 4 Voeg de geraspte kaas en fijngehakte munt toe. Maak met extra kookwater soepel en serveer meteen.



Penne met spinazie en roomkaas

Laat de spinazie slinken voordat de roomkaas erbij gaat. De saus blijft zo romig in plaats van waterig.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g penne
400 g verse spinazie
180 g naturel roomkaas
1 ui
2 tenen knoflook
1 el olijfolie
40 g Parmezaanse kaas
¼ tl nootmuskaat
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en hak knoflook. Fruit de ui 5 minuten in olie; bak knoflook 1 minuut mee.
- 2 Voeg spinazie in porties toe en laat slinken. Laat overtollig vocht 2 minuten verdampen. Roer roomkaas, nootmuskaat en peper erdoor.
- 3 Kook penne beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta met de saus en 75 ml kookwater. Voeg geraspte kaas toe en roer op laag vuur tot de saus aan de penne hangt. Verdun zo nodig met extra water.



Penne met spinazie en roomkaas

Linguine met kappertjes en olijven

Hak de olijven grof, zodat je in elke hap iets van de saus meekrijgt. Kappertjes geven al veel zout af.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g linguine
100 g groene olijven zonder pit
2 el kappertjes, uitgelekt
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
½ citroen
15 g peterselie
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Hak olijven en knoflook. Verwarm olie en bak knoflook 1 minuut zacht. Voeg olijven, kappertjes en peper toe en warm 3 minuten mee.
- 2 Kook linguine in lichtgezouten water beetgaar. Bewaar 200 ml kookwater.
- 3 Voeg pasta en 75 ml kookwater aan de pan toe. Schep 1 minuut om op middelhoog vuur.
- 4 Rasp de halve citroen en hak de peterselie. Meng beide door de pasta met 1 tl citroensap. Voeg eventueel extra kookwater toe en serveer direct.



Tortiglioni met kikkererwten en tomaat

Prak een deel van de kikkererwten in de saus. Dat geeft de tomaat meer binding.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g tortiglioni
1 blik kikkererwten van 400 g,
uitgelekt 240 g
400 g tomatenblokjes
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
½ tl gedroogde rozemarijn
¼ tl chilivlokken
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Spoel de kikkererwten. Snipper ui en hak knoflook. Fruit ui 5 minuten in olie en voeg knoflook, rozemarijn en chili toe; bak 1 minuut.
- 2 Voeg tomaat en kikkererwten toe. Prak een kwart van de kikkererwten tegen de panwand en laat 12 minuten zacht koken.
- 3 Kook tortiglioni beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta door de saus en voeg 50–100 ml kookwater toe. Laat 1 minuut samen koken en verdeel over kommen.



Tortiglioni met kikkererwten en tomaat

Farfalle met courgette en feta

Bak de courgette op vrij hoog vuur, zodat de snijvlakken kleuren. Verkruiemel de feta vlak voor het serveren.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; ruime koekenpan

Ingrediënten

320 g farfalle
2 courgettes, circa 600 g
150 g feta
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
½ citroen
10 g dille
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Halveer courgettes in de lengte en snijd in halve maantjes. Bak in olie 8–10 minuten; werk in twee porties als de pan vol ligt.
- 2 Voeg gehakte knoflook en peper toe en bak 1 minuut mee.
- 3 Kook farfalle beetgaar in lichtgezouten water. Bewaar 150 ml kookwater en giet af. Schep pasta en 50 ml kookwater door de courgette.
- 4 Meng er citroenrasp en gehakte dille door. Verkruiemel de feta erover en schep één keer voorzichtig om.



Farfalle met courgette en feta

Spaghetti met bruine boter en salie

Een lichte pan helpt je zien wanneer de boter bruint. Neem de pan van het vuur zodra de spikkels hazelnootbruin zijn.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; lichte koekenpan

Ingrediënten

320 g spaghetti
80 g ongezouten boter
12 salieblaadjes
60 g Parmezaanse kaas
½ citroen
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kook spaghetti beetgaar in gezouten water. Rasp intussen kaas en citroen.
- 2 Smelt boter in een lichte koekenpan. Voeg salie toe en verwarm 4–6 minuten op middellaag vuur, tot de melkdeeltjes bruin zijn. Neem direct van het vuur.
- 3 Bewaar 200 ml kookwater. Voeg pasta en 50 ml kookwater voorzichtig aan de boter toe en schep om.
- 4 Meng buiten het vuur de kaas, citroenrasp en peper erdoor. Voeg al omscheppend extra kookwater toe tot de saus glad is.



Penne met gerookte zalm en prei

Gerookte zalm hoeft alleen kort mee te warmen. Voeg hem pas toe wanneer de prei en pasta gaar zijn.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g penne
2 preien, circa 400 g
200 g gerookte zalm
150 ml kookroom
1 el olijfolie
½ citroen
10 g bieslook
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Halveer prei, was goed en snijd dun. Stoof met olie en 2 el water afgedekt 8 minuten op laag vuur.
- 2 Voeg room en peper toe en laat zonder deksel 3 minuten zacht koken.
- 3 Kook penne beetgaar in lichtgezouten water. Bewaar 150 ml kookwater en giet af. Meng pasta met de preisaus; voeg zo nodig kookwater toe.
- 4 Snijd zalm in repen en warm 1-2 minuten mee. Neem van het vuur en voeg citroenrasp, 1 tl citroensap en geknipte bieslook toe.



Pasta met boterbonen en citroen

Een deel van de bonen gaat fijngeprakt in de saus. Bewaar genoeg kookwater om de pasta soepel te houden.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g casarecce
2 blikken boterbonen van 400 g,
uitgelekt samen 480 g
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
1 citroen
15 g peterselie
40 g Parmezaanse kaas
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Spoel bonen. Bak gehakte knoflook 1 minuut in olie. Voeg de helft van de bonen en 100 ml water toe; prak grof.
- 2 Voeg overige bonen en peper toe en warm 5 minuten op laag vuur. Rasp citroen en kaas en hak peterselie.
- 3 Kook casarecce beetgaar in gezouten water. Bewaar 250 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta, citroenrasp, 1 el citroensap en peterselie door de bonen. Roer geraspte kaas en 75 ml kookwater erdoor. Voeg extra water toe tot de saus de pasta dun omhult.



Rigatoni met harissa en tomaat

Harissa verschilt in scherppte. Begin met de aangegeven hoeveelheid en proef de saus voordat de pasta erbij gaat.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g rigatoni
500 g passata
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
1 tl harissa
100 ml kookroom
10 g basilicum
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en hak knoflook. Fruit ui 5 minuten in olie. Voeg knoflook en harissa toe en bak 1 minuut mee.
- 2 Schenk passata erbij en laat 12 minuten zacht koken. Roer de room erdoor en warm 2 minuten mee.
- 3 Kook rigatoni beetgaar in gezouten water. Bewaar 150 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta door de saus. Voeg een scheut kookwater toe als de saus te dik is en laat 1 minuut samen koken. Scheur basilicum erover.



Orzo met spinazie en citroen

Voeg bouillon in twee delen toe en roer regelmatig. Orzo kleeft anders aan de bodem terwijl het vocht verdampt.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd brede pan met deksel

Ingrediënten

300 g orzo
300 g verse spinazie
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
800 ml hete groentebouillon,
zoutarm
1 citroen
60 g Parmezaanse kaas
¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Snipper ui en hak knoflook. Fruit ui 5 minuten in olie en bak knoflook 1 minuut mee.
- 2 Roer orzo erdoor, voeg 600 ml bouillon toe en laat zonder deksel 10 minuten zacht koken. Roer vaak en voeg geleidelijk de overige bouillon toe.
- 3 Voeg spinazie in porties toe. Kook nog 3–5 minuten tot de orzo beetgaar is. Voeg bij droogkoken een scheut heet water toe.
- 4 Neem van het vuur. Meng geraspte kaas, citroenrasp, 1 el citroensap en peper erdoor. Laat 2 minuten staan en serveer terwijl het mengsel nog soepel is.



Tagliatelle met tomaat en mascarpone

Mascarpone maakt de tomatensaus zacht en rond. Laat de saus erna alleen nog rustig warm worden.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g tagliatelle
400 g tomatenblokjes
125 g mascarpone
1 ui
1 teen knoflook
1 el olijfolie
30 g Parmezaanse kaas
½ tl gedroogde oregano
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en hak knoflook. Fruit ui 5 minuten in olie; bak knoflook 1 minuut mee.
- 2 Voeg tomaten, oregano en peper toe. Laat 12 minuten zacht koken. Roer mascarpone erdoor tot de saus egaal is.
- 3 Kook tagliatelle beetgaar in gezouten water. Bewaar 150 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep de pasta door de saus. Voeg zo nodig wat kookwater toe en warm 1 minuut op laag vuur. Serveer met geraspte kaas.



GROENTEN.

Groenten centraal

Groenten geven hier richting aan het gerecht. Soms bak je ze bruin, soms pureer je ze tot saus. Je vindt recepten met onder meer bloemkool, biet, courgette, spruitjes en paddenstoelen.

20 RECEPTEN



Penne met bloemkool en citroen

Rooster de bloemkool tot de randjes bruin zijn. De zachte roosjes mengen makkelijk met de pasta en citroenolie.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd oven; bakplaat; kookpan; kom

Ingrediënten

320 g penne
1 bloemkool, circa 700 g roosjes
3 el olijfolie
1 citroen
2 tenen knoflook
50 g Parmezaanse kaas
15 g peterselie
½ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 220 °C boven- en onderwarmte. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en meng met 2 el olie, zout en peper. Rooster 25–30 minuten; keer halverwege.
- 2 Meng in een grote kom de overige olie met geraspte citroenschil, 1 el citroensap, fijngeraspte knoflook en geraspte kaas.
- 3 Kook penne beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta en bloemkool door de citroenolie. Voeg 75 ml kookwater en gehakte peterselie toe. Meng tot de kaas een dunne saus vormt.



Orecchiette met broccolicrème

Pureer de broccoli met wat kookwater. Houd een paar kleine roosjes apart voor boven op de pasta.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; steelpan; staafmixer

Ingrediënten

320 g orecchiette
600 g broccoli
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
50 g pecorino
½ citroen
¼ tl chilivlokken
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd broccoli klein en schil de stronk; snijd die in blokjes. Kook alles 6–8 minuten in gezouten water tot zacht. Schep uit de pan en bewaar het water.
- 2 Houd een kwart van de roosjes apart. Pureer de rest met 150 ml kookwater, olie, knoflook, citroenrasp en chili.
- 3 Kook orecchiette beetgaar in het broccoliewater. Rasp de kaas en warm de broccolicrème zacht op in de steelpan.
- 4 Giet pasta af en bewaar extra kookwater. Meng met de crème, kaas en hele roosjes. Voeg kookwater toe tot de saus soepel is en breng op smaak met 1 tl citroensap.



Rigatoni met aubergine en kappertjes

Bak aubergine in porties. In een volle pan stooft de groente en kleuren de snijvlakken minder goed.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd kookpan; grote koekenpan

Ingrediënten

320 g rigatoni
2 aubergines, circa 600 g
400 g tomatenblokjes
2 el kappertjes
2 tenen knoflook
4 el olijfolie
1 el rodewijnazijn
10 g basilicum
½ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd aubergine in blokjes van 2 cm. Bak in twee porties met telkens 2 el olie 8–10 minuten tot bruin en zacht.
- 2 Doe alles in de pan. Voeg gehakte knoflook toe en bak 1 minuut. Voeg tomaten, kappertjes, azijn, zout en peper toe en laat 10 minuten zacht koken.
- 3 Kook rigatoni beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta door de saus. Voeg zo nodig 50–100 ml kookwater toe. Scheur basilicum erover en meng voorzichtig.



Fusilli met wortelcrème en komijn

De wortel wordt eerst zacht gestoofd en daarna gepureerd. Komijn geeft de zoete saus een hartige ondertoon.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan; koekenpan; staafmixer

Ingrediënten

320 g fusilli
600 g wortels
1 ui
2 el olijfolie
½ tl gemalen komijn
300 ml groentebouillon, zoutarm
100 g feta
15 g peterselie
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en snijd wortels dun. Fruit ui 4 minuten in olie. Bak komijn 30 seconden mee.
- 2 Voeg wortels en bouillon toe en stoof afgedekt 18–20 minuten tot zacht. Pureer met peper tot een gladde saus.
- 3 Kook fusilli beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta met wortelcrème en voldoende kookwater om de saus soepel te maken. Verkruiemel feta erover en voeg gehakte peterselie toe.



Linguine met venkel en sinaasappel

Stoof venkel tot hij zacht is en laat daarna het vocht inkoken. Sinaasappelrasp maakt de saus fris.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g linguine
2 venkelknollen, circa 600 g
1 sinaasappel
2 el olijfolie
100 ml witte wijn
40 g boter
50 g Parmezaanse kaas
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd venkel in dunne repen; bewaar het groen. Bak de repen 5 minuten in olie. Voeg wijn en 100 ml water toe en stoof afgedekt 12 minuten.
- 2 Rasp de sinaasappel en pers hem uit. Voeg 50 ml sap en peper bij de venkel en laat zonder deksel 4 minuten inkoken.
- 3 Kook linguine beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta, boter, geraspte kaas en sinaasappelrasp bij de venkel. Voeg 50–100 ml kookwater toe en meng. Werk af met het venkelgroen.



Spaghetti met prei en mosterd

Prei wordt zoeter wanneer je hem rustig laat garen. Roer de mosterd door de saus zodra de prei zacht is.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g spaghetti
3 preien, circa 600 g
30 g boter
150 ml kookroom
2 tl grove mosterd
50 g Parmezaanse kaas
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Halveer prei, was goed en snijd dun. Smelt boter en stoof prei met 3 el water afgedekt 12 minuten op laag vuur.
- 2 Voeg room, mosterd en peper toe en laat zonder deksel 4 minuten zacht koken.
- 3 Kook spaghetti beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater. Rasp intussen de kaas.
- 4 Giet pasta af en meng met de saus en kaas. Voeg 50–100 ml kookwater toe en schep op laag vuur om tot de saus aan de pasta hangt.



Pappardelle met pompoen en rozemarijn

Rooster kleine blokjes pompoen, zodat ze gaar zijn wanneer de pasta klaar is. Prak een deel om de saus te binden.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd oven; bakplaat; kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g pappardelle
700 g geschilde flespompoen
3 el olijfolie
2 tenen knoflook
1 tl gehakte rozemarijn
50 g Parmezaanse kaas
30 g pompoenpitten
½ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 210 °C boven- en onderwarmte. Snijd pompoen in blokjes van 2 cm. Meng met 2 el olie, rozemarijn, zout en peper. Rooster 25–30 minuten.
- 2 Rooster pompoenpitten 2 minuten in een droge koekenpan en schep eruit. Bak gehakte knoflook 1 minuut in de overige olie.
- 3 Kook pappardelle beetgaar in gezouten water. Bewaar 250 ml kookwater. Doe de pompoen bij de knoflook en prak een derde met 100 ml kookwater.
- 4 Voeg pasta en geraspte kaas toe. Meng voorzichtig en voeg extra kookwater toe tot de saus soepel is. Strooi de pitten erover.



Casarecce met boerenkool en citroen

Verwijder dikke nerven uit de boerenkool en snijd de bladeren fijn. Dat maakt de groente prettiger om met pasta te eten.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g casarecce
300 g gesneden boerenkool
zonder harde nerven
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
1 citroen
60 g Parmezaanse kaas
40 g walnoten
¼ tl chilivlokken
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Hak knoflook en walnoten. Bak knoflook en chili 1 minuut in olie. Voeg boerenkool en 100 ml water toe en stoof afgedekt 10 minuten.
- 2 Verwijder het deksel en laat overtollig water verdampen. Rasp citroen en kaas.
- 3 Kook casarecce beetgaar in gezouten water. Bewaar 250 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta, kaas, citroenrasp en 1 el citroensap door de boerenkool. Voeg 100 ml kookwater toe en meng tot een lichte saus ontstaat. Bestrooi met walnoten.



Farfalle met biet en geitenkaas

Pureer een deel van de biet voor een roze saus. De rest snijd je in kleine blokjes voor wat beet.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; koekenpan; staafmixer

Ingrediënten

320 g farfalle
500 g gekookte rode bieten
1 sjalot
1 el olijfolie
100 g zachte geitenkaas
1 el balsamico
30 g walnoten
10 g bieslook
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper sjalot en fruit 3 minuten in olie. Snijd 150 g biet in kleine blokjes en de rest grof.
- 2 Voeg de grove biet, balsamico, peper en 100 ml water toe. Warm 5 minuten en pureer met de helft van de geitenkaas.
- 3 Kook farfalle beetgaar in gezouten water. Bewaar 150 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta, bietenblokjes en bietensaus. Maak zo nodig los met kookwater. Verdeel de overige kaas, gehakte walnoten en geknipte bieslook erover.



Penne met courgettecrème en munt

Courgette geeft een lichte saus. Bewaar een paar gebakken plakjes om bovenop te leggen.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; hapjespan; staafmixer

Ingrediënten

320 g penne
3 kleine courgettes, circa 650 g
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
100 g ricotta
40 g Parmezaanse kaas
10 g munt
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd courgettes in dunne plakjes. Bak 10 minuten in olie tot zacht; voeg gehakte knoflook de laatste minuut toe.
- 2 Houd een kwart van de plakjes apart. Pureer de rest met ricotta, de helft van de munt, peper en 75 ml water.
- 3 Kook penne beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en rasp de kaas.
- 4 Meng pasta met courgettecrème en kaas. Verdun met kookwater tot de saus soepel is. Verdeel de plakjes courgette en overige gesneden munt erover.



Spaghetti met groene asperges

Snijd de aspergestelen in stukjes en houd de toppen apart. Die hoeven korter in de pan.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g spaghetti
500 g groene asperges
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
40 g boter
60 g Parmezaanse kaas
½ citroen
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Breek de houtige onderkanten van de asperges. Snijd stelen schuin in stukjes en houd toppen apart. Hak knoflook.
- 2 Bak stelen 4 minuten in olie. Voeg knoflook en toppen toe en bak 3 minuten mee. Voeg 3 el water toe als de pan droog wordt.
- 3 Kook spaghetti beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta, boter, geraspte kaas, citroenrasp en peper met de asperges. Voeg 75 ml kookwater toe en schep om tot een lichte saus ontstaat.



Conchiglie met doperwten en tuinbonen

Dubbelgedopte tuinbonen zijn zacht en heldergroen. Meng de kaas van het vuur af door de pasta.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g conchiglie
250 g diepvriesdoperwten
250 g diepvriesdubbelgedopte
tuinbonen
2 sjalotten
30 g boter
80 g pecorino
½ citroen
10 g munt
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper sjalotten en fruit 5 minuten in boter. Voeg erwten, tuinbonen en 100 ml water toe en laat 5 minuten zacht koken.
- 2 Rasp kaas en citroen; hak munt. Houd de groenten warm op laag vuur.
- 3 Kook conchiglie beetgaar in lichtgezouten water. Bewaar 250 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta met groenten. Neem van het vuur en voeg kaas, citroenrasp, munt en peper toe. Meng met 75–125 ml kookwater tot een dunne saus.



Fusilli met spinazie en witte bonen

Witte bonen maken de saus voller. De spinazie gaat er pas bij als de bonen warm zijn.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g fusilli
400 g verse spinazie
1 blik cannellini-bonen van 400 g,
uitgelekt 240 g
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
½ citroen
¼ tl chilivlokken
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en hak knoflook. Fruit ui 5 minuten in olie en bak knoflook en chili 1 minuut mee.
- 2 Spoel bonen en voeg met 100 ml water toe. Prak een derde en warm 3 minuten. Voeg spinazie in porties toe en laat slinken.
- 3 Kook fusilli beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta door de bonen en spinazie. Voeg citroenrasp, 1 el sap en genoeg kookwater toe om alles soepel te mengen. Serveer meteen.



Rigatoni met artisjok en citroen

Laat de artisjokharten goed uitlekken en dep ze droog. Zo bakken ze in plaats van te koken.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g rigatoni
400 g artisjokharten in water,
uitgelekt gewicht
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
100 ml witte wijn
1 citroen
50 g Parmezaanse kaas
15 g peterselie
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Dep artisjokharten droog en snijd in kwarten. Bak in olie 6–8 minuten tot enkele randjes kleuren.
- 2 Voeg gehakte knoflook toe en bak 1 minuut. Schenk wijn erbij en laat 3 minuten inkoken. Voeg peper toe.
- 3 Kook rigatoni beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Voeg pasta, citroenrasp, 1 el citroensap, geraspte kaas en gehakte peterselie toe. Schep met 75 ml kookwater om tot de kaas is opgelost. Voeg eventueel extra water toe.



Penne met spruitjes en walnoten

Snijd spruitjes dun voor een korte bereiding. Laat ze even liggen in de pan om bruine randjes te krijgen.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; ruime koekenpan

Ingrediënten

320 g penne
500 g spruitjes
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
50 g walnoten
60 g pecorino
1 el balsamico
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd de onderkantjes van spruitjes en snijd de rest dun. Hak knoflook en walnoten.
- 2 Bak spruitjes 8–10 minuten in olie. Roer niet voortdurend. Voeg knoflook en walnoten toe en bak 2 minuten mee.
- 3 Kook penne beetgaar in lichtgezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en rasp de kaas.
- 4 Schep pasta, balsamico, kaas en peper bij de spruitjes. Voeg 75 ml kookwater toe en meng op laag vuur. Voeg extra water toe als de pasta droog wordt.



Penne met spruitjes en walnoten

Linguine met oesterzwammen en tijm

Scheur de oesterzwammen in repen en bak ze in porties. Voeg zout pas toe wanneer ze kleur hebben.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; grote koekenpan

Ingrediënten

320 g linguine
500 g oesterzwammen
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
30 g boter
100 ml witte wijn
50 g Parmezaanse kaas
1 tl tijmblaadjes
¼ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Scheur oesterzwammen in repen. Bak in twee porties in olie 6–8 minuten per portie tot bruin. Schep de eerste portie tijdelijk uit de pan.
- 2 Voeg alle paddenstoelen samen. Bak gehakte knoflook en tijm 1 minuut mee. Voeg wijn, zout en peper toe en laat 3 minuten inkoken.
- 3 Kook linguine beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta, boter en geraspte kaas door de paddenstoelen. Voeg 75–125 ml kookwater toe en meng tot een glanzende saus ontstaat.



Pasta met paprika en rode linzen

Rode linzen vallen uiteen tijdens het koken en binden de saus. Pureer kort als je hem gladder wilt.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan; hapjespan; staafmixer

Ingrediënten

320 g rigatoni
3 rode paprika's
100 g rode linzen
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
400 g tomatenblokjes
300 ml groentebouillon, zoutarm
1 tl gerookt paprikapoeder
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui, hak knoflook en snijd paprika klein. Fruit ui 5 minuten in olie. Bak paprika 5 minuten mee; voeg knoflook en paprikapoeder de laatste minuut toe.
- 2 Spoel linzen. Voeg met tomaten, bouillon en peper toe en kook afgedekt 15 minuten tot de linzen zacht zijn. Roer geregeld; pureer desgewenst kort.
- 3 Kook rigatoni beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta door de saus. Voeg kookwater toe tot de saus zich makkelijk verdeelt en warm 1 minuut samen door.



Orecchiette met radicchio en balsamico

Radicchio wordt zachter wanneer je hem bakt. Balsamico en rozijnen ronden de bittere smaak af.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g orecchiette
2 kleine radicchio, circa 450 g
1 rode ui
2 el olijfolie
2 el balsamico
30 g rozijnen
40 g pijnboompitten
60 g Parmezaanse kaas
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Rooster pijnboompitten 2 minuten in een droge pan en schep eruit. Snijd ui dun en radicchio in repen.
- 2 Fruit ui 5 minuten in olie. Voeg radicchio toe en bak 5 minuten. Voeg balsamico, rozijnen, peper en 50 ml water toe en stoof 3 minuten.
- 3 Kook orecchiette beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en rasp de kaas.
- 4 Schep pasta en kaas door de radicchio. Voeg 75 ml kookwater toe en meng tot een lichte saus. Strooi pijnboompitten erover.



Spaghetti met spitskool en chili

Spitskool mag aan de randen licht kleuren. Een klein beetje kookwater maakt er daarna een zachte saus bij.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; grote koekenpan

Ingrediënten

320 g spaghetti
600 g spitskool
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
½ tl chilivlokken
40 g paneermeel
½ citroen
½ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd kool in dunne repen. Bak paneermeel in 1 el olie 3 minuten goudbruin en schep uit de pan.
- 2 Bak kool in de overige olie 8–10 minuten. Voeg gehakte knoflook, chili en zout toe en bak 1 minuut mee.
- 3 Kook spaghetti beetgaar in gezouten water. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta, citroenrasp en 1 el citroensap met de kool. Voeg 75 ml kookwater toe en schep 1 minuut om. Bestrooi met broodkruim.



Fusilli met maïs, paprika en lente-ui

Bak de maïs kort op hoog vuur voor wat kleur. De lente-ui gaat pas op het einde erbij.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

320 g fusilli
300 g maïs uit blik, uitgelekt
2 rode paprika's
3 lente-uitjes
2 el olijfolie
125 g crème fraîche
1 limoen
¼ tl chilivlokken
½ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd paprika in kleine blokjes en lente-ui dun. Dep maïs droog. Bak maïs 4 minuten in olie op middelhoog vuur.
- 2 Voeg paprika toe en bak 6 minuten. Roer crème fraîche, chili en zout erdoor en warm 2 minuten op laag vuur.
- 3 Kook fusilli beetgaar in gezouten water. Bewaar 150 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta met de saus. Voeg limoenrasp, 1 el limoensap, lente-ui en 50-100 ml kookwater toe. Schep om en serveer meteen.



ROMIG.

Pesto, kaas & room

Verse pesto, gesmolten kaas en room vragen elk om een andere aanpak. Pesto gaat buiten het vuur door de pasta. Kaas laat je rustig smelten. Begin met weinig kookwater en voeg meer toe wanneer de saus daarom vraagt.

14 RECEPTEN



Trofie met pistachepesto

De pesto gaat pas op het laatst door de pasta. Zo blijft de pistache goed te proeven.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Hakmolen

Ingrediënten

320 g trofie
80 g ongezouten gepelde
pistachenoten
30 g basilicum
1 kleine teen knoflook
50 g Parmezaanse kaas
6 el olijfolie
1 el citroensap
¼ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Rooster de pistachenoten 3 minuten in een droge koekenpan. Laat afkoelen en houd 1 eetlepel apart.
- 2 Maal de overige noten met basilicum, knoflook, kaas, olie, citroensap en zout tot een grove pesto.
- 3 Kook de trofie volgens de verpakking. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Meng de pasta van het vuur met de pesto en een scheut kookwater. Voeg meer water toe tot de saus de pasta bedekt. Hak de achtergehouden noten en strooi erover.



Fusilli met rucolapesto

Rucola geeft deze pesto een peperige smaak. Een beetje citroen maakt hem frisser.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Hakmolen

Ingrediënten

320 g fusilli
80 g rucola
50 g amandelen
50 g pecorino
1 teen knoflook
6 el olijfolie
1 el citroensap
¼ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Rooster de amandelen in een droge pan tot ze licht kleuren. Laat afkoelen.
- 2 Maal rucola, amandelen, pecorino, knoflook, olie, citroensap en zout tot pesto.
- 3 Kook de fusilli volgens de verpakking. Houd 200 ml kookwater achter en giet af.
- 4 Roer de pesto buiten het vuur door de pasta. Voeg kookwater toe tot de pesto zich goed verdeelt. Serveer meteen.



Linguine met peterselie-amandelpesto

Ook met peterselie maak je een goede pesto. Gebruik de blaadjes en de dunne steeltjes.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Hakmolen

Ingrediënten

320 g linguine
50 g platte peterselie
60 g blanke amandelen
1 teen knoflook
40 g Parmezaanse kaas
6 el olijfolie
1 citroen
¼ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Rooster de amandelen 3 minuten in een droge pan en laat afkoelen. Rasp de citroen en pers 1 eetlepel sap uit.
- 2 Maal amandelen, peterselie, knoflook, kaas, olie, citroenrasp, sap en zout tot een grove pesto.
- 3 Kook de linguine volgens de verpakking. Bewaar een mok kookwater en giet af.
- 4 Meng de pasta van het vuur met de pesto. Maak los met een paar lepels kookwater en schep goed om.



Casarecce met geroosterde-tomatenpesto

Door de tomaten te roosteren wordt de saus dikker en voller van smaak.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 30 min

Benodigd Oven, hakmolen

Ingrediënten

320 g casarecce
500 g cherrytomaten
2 tenen knoflook
4 el olijfolie
50 g blanke amandelen
40 g Parmezaanse kaas
15 g basilicum
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 210 °C boven- en onderwarmte. Halveer de tomaten en meng op een bakplaat met 2 eetlepels olie, zout en peper. Leg de ongepelde knoflook erbij en rooster 25 minuten.
- 2 Rooster de amandelen 3 minuten in een droge pan. Knijp de gare knoflook uit de schil.
- 3 Maal driekwart van de tomaten met knoflook, amandelen, kaas, basilicum en overige olie tot een grove saus.
- 4 Kook de pasta volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Meng pasta en pesto, maak los met kookwater en verdeel de overige tomaten erover.



Farfalle met ricotta en citroen

Houd het vuur uit zodra de ricotta erbij gaat. Met een scheut kookwater wordt het een gladde saus.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Fijne rasp

Ingrediënten

320 g farfalle
250 g ricotta
1 citroen
50 g Parmezaanse kaas
2 el olijfolie
¼ tl zout
½ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Rasp de citroen en pers 2 eetlepels sap uit. Roer ricotta, kaas, olie, rasp, sap, zout en peper in een ruime kom glad.
- 2 Kook de farfalle volgens de verpakking. Schep 250 ml kookwater uit de pan.
- 3 Roer 100 ml heet kookwater door het ricottamengsel. Giet de pasta af.
- 4 Schep de pasta meteen door de ricotta. Voeg zo nodig extra kookwater toe en verdeel over warme borden.



Rigatoni met gorgonzola en peer

Gebruik een stevige peer. Die houdt zijn vorm in de warme kaassaus.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g rigatoni
150 g gorgonzola dolce
150 ml slagroom
2 stevige peren
30 g walnoten
20 g boter
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Hak de walnoten grof. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snijd in kleine blokjes.
- 2 Bak de peer in de boter 5 minuten op middelhoog vuur. Schep uit de pan. Verwarm room en gorgonzola in dezelfde pan op laag vuur tot de kaas smelt.
- 3 Kook de rigatoni volgens de verpakking en bewaar 150 ml kookwater.
- 4 Meng pasta en peer door de saus. Verdun zo nodig met kookwater. Verdeel de walnoten en peper erover.



Penne met vier kazen

Vier kazen geven genoeg smaak. Voeg daarom pas extra zout toe nadat je de saus hebt geproefd.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Steelpan

Ingrediënten

320 g penne
150 ml volle melk
100 ml slagroom
80 g gorgonzola
80 g taleggio zonder korst
50 g Parmezaanse kaas
50 g pecorino
¼ tl nootmuskaat
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd gorgonzola en taleggio klein en rasp de harde kazen.
- 2 Kook de penne volgens de verpakking. Bewaar 200 ml kookwater.
- 3 Verwarm melk en room op laag vuur. Roer de kazen er in porties door tot ze zijn gesmolten. Laat de saus niet koken. Voeg nootmuskaat en peper toe.
- 4 Giet de pasta af en meng door de saus. Voeg zo nodig wat kookwater toe. Serveer direct.



Tagliatelle met champignons en room

Bak de champignons in twee porties. Ze krijgen dan kleur en laten minder vocht los.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Brede koekenpan

Ingrediënten

320 g tagliatelle
500 g kastanjechampignons
1 sjalot
1 teen knoflook
2 el olijfolie
150 ml slagroom
50 g Parmezaanse kaas
2 el gehakte peterselie
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd champignons in plakjes en snipper sjalot en knoflook. Bak de champignons in twee porties in de olie, telkens 5 minuten op hoog vuur.
- 2 Doe alle champignons terug in de pan. Voeg sjalot en knoflook toe en bak 3 minuten mee.
- 3 Schenk de room erbij en laat 3 minuten zacht koken. Kook ondertussen de tagliatelle volgens de verpakking en bewaar wat kookwater.
- 4 Meng de pasta met saus, kaas, peterselie, zout en peper. Maak zo nodig los met kookwater.



Tagliatelle met champignons en room

Orecchiette met broccoli en blauwe kaas

Een deel van de broccoli wordt saus, de rest blijft in kleine roosjes door de pasta.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Pureestamper

Ingrediënten

320 g orecchiette
600 g broccoli
120 g blauwe kaas
100 ml volle melk
1 teen knoflook
2 el olijfolie
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd de broccoli in kleine roosjes. Schil de stronk en snijd klein. Kook alles 6 minuten in ruim gezouten water. Schep uit de pan en bewaar het kookwater.
- 2 Kook de orecchiette in hetzelfde water volgens de verpakking. Snijd de knoflook fijn.
- 3 Fruit knoflook 1 minuut in de olie. Voeg de helft van de broccoli en de melk toe en stamp grof. Laat de kaas hierin op laag vuur smelten.
- 4 Meng uitgelekte pasta en overige broccoli door de saus. Voeg zo nodig kookwater toe en breng op smaak met peper.



Spaghetti met burrata en basilicumolie

De warme spaghetti en de koude burrata komen pas op het bord samen.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Staafmixer

Ingrediënten

320 g spaghetti
2 bollen burrata van 125 g
30 g basilicum
5 el olijfolie
1 citroen
30 g pijnboompitten
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge pan. Pureer basilicum, olie en zout tot een groene olie.
- 2 Rasp de citroen en pers 1 eetlepel sap uit. Kook de spaghetti volgens de verpakking en bewaar een mok kookwater.
- 3 Giet af en meng van het vuur met citroenrasp, sap en de helft van de basilicumolie. Voeg een scheut kookwater toe.
- 4 Verdeel over vier borden. Scheur de burrata erboven en lepel de overige basilicumolie erover. Bestrooi met pijnboompitten en peper.



Fusilli met geitenkaas en courgette

Zachte geitenkaas smelt in het kookwater tot een saus. De courgette bak je eerst goudbruin.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g fusilli
2 courgettes
150 g zachte geitenkaas
2 el olijfolie
1 teen knoflook
1 tl citroenrasp
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd de courgettes in halve plakjes. Bak in twee porties in de olie, telkens 5 minuten. Snijd de knoflook fijn.
- 2 Doe alle courgette terug in de pan. Bak de knoflook 1 minuut mee en voeg zout en peper toe.
- 3 Kook de pasta volgens de verpakking en bewaar 250 ml kookwater. Verkruiemel de geitenkaas boven de courgette.
- 4 Voeg pasta en 100 ml kookwater toe. Schep op laag vuur om tot de kaas is gesmolten. Roer de citroenrasp erdoor en voeg zo nodig extra water toe.



Pappardelle met salieboter en hazelnoten

De boter is klaar zodra hij nootachtig ruikt en de melkbestanddelen lichtbruin zijn.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g pappardelle
75 g boter
40 g hazelnoten
12 salieblaadjes
50 g Parmezaanse kaas
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Hak de hazelnoten en rooster 3 minuten in een droge pan. Schep eruit.
- 2 Kook de pasta volgens de verpakking. Bewaar 200 ml kookwater.
- 3 Smelt boter op middelhoog vuur. Voeg salie toe en verwarm tot de boter lichtbruin kleurt. Haal de pan meteen van het vuur.
- 4 Voeg uitgelekte pasta en 3 eetlepels kookwater voorzichtig toe. Meng met kaas en peper. Verdeel de hazelnoten erover en voeg zo nodig meer kookwater toe.



Pappardelle met salieboter en hazelnoten

Rigatoni met mascarpone en spinazie

Laat de spinazie goed slinken voordat de mascarpone erbij gaat. Anders wordt de saus waterig.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Ruime hapjespan

Ingrediënten

320 g rigatoni
400 g spinazie
200 g mascarpone
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
40 g Parmezaanse kaas
¼ tl nootmuskaat
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Fruit de ui 5 minuten in de olie en bak knoflook 1 minuut mee.
- 2 Voeg spinazie in porties toe en laat slinken. Laat overtollig vocht op middelhoog vuur verdampen.
- 3 Kook de rigatoni volgens de verpakking en bewaar 200 ml kookwater. Roer mascarpone, nootmuskaat, zout en peper door de spinazie.
- 4 Meng pasta en kaas door de saus. Voeg wat kookwater toe en verwarm kort tot alles goed gemengd is.



Linguine met romige paprikasaus

Paprika uit een pot maakt dit een snelle saus. Laat hem goed uitlekken voordat je begint.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Staafmixer

Ingrediënten

320 g linguine
350 g geroosterde paprika uit pot,
uitgelekt
1 ui
1 teen knoflook
2 el olijfolie
125 ml slagroom
1 tl gerookt paprikapoeder
40 g Parmezaanse kaas
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Fruit de ui 5 minuten in de olie en voeg knoflook en paprikapoeder toe. Bak 1 minuut mee.
- 2 Snijd de paprika grof en voeg met de room toe. Laat 5 minuten zacht koken en pureer glad.
- 3 Kook de linguine volgens de verpakking en houd een mok kookwater achter.
- 4 Meng pasta, saus, kaas, zout en peper op laag vuur. Voeg zo nodig kookwater toe tot de saus de pasta soepel bedekt.



VIS.

Vis & zeevruchten

Maak de saus eerst en gaar de vis of garnalen op het juiste moment. Zo hoeven ze niet te wachten terwijl de pasta nog kookt. Bij schelpdieren hoort ook het schoonmaken bij de voorbereiding.

14 RECEPTEN



Linguine alle vongole

Schep het schelpenvocht door een fijne zeef. Zo komt eventueel achtergebleven zand niet in de pasta.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Extra tijd 30 min. spoelen indien nodig

Benodigd kookpan; pan met deksel; fijne zeef

Ingrediënten

320 g linguine
1 kg verse venusschelpen,
schoongemaakt
3 tenen knoflook
100 ml droge witte wijn
3 el olijfolie
2 el gehakte peterselie
¼ tl chilivlokken
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Volg de spoelinstructies van de visboer. Spoel de schelpen koud en verwijder kapotte exemplaren en open schelpen die na tikken niet sluiten.
- 2 Verwarm gesneden knoflook en chili 1 minuut in olie. Voeg wijn en schelpen toe, dek af en kook 4–6 minuten. Schud de pan tot de schelpen open zijn. Gooi gesloten schelpen weg.
- 3 Schep de schelpen uit de pan. Zeef het vocht fijn en doe terug. Kook linguine in lichtgezouten water 1 minuut korter dan aangegeven.
- 4 Gaar de pasta 1 minuut verder in het schelpenvocht. Voeg zo nodig kookwater toe. Meng schelpen en peterselie erdoor en serveer direct.



Pasta met sardines en venkel

Sardines uit blik gaan pas op het laatst door de saus. Schep voorzichtig, zodat er grove stukken vis overblijven.

2 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

180 g bucatini of spaghetti
1 kleine venkelknol
1 blik sardines op olie van 120 g, uitgelekt
1 kleine ui
1 el rozijnen
1 el pijnboompitten
30 g broodkruim
2 el olijfolie
1 tl citroenrasp
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd venkel dun en snipper ui. Fruit beide 10 minuten in 1 el olie. Voeg rozijnen en 100 ml water toe en laat 8 minuten zacht stoven.
- 2 Rooster pijnboompitten in een droge pan. Bak daarna broodkruim in de overige olie goudbruin.
- 3 Kook pasta volgens de verpakking in gezouten water. Bewaar wat kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta met venkel, sardines in stukken, citroenrasp en peper. Maak met kookwater wat losser. Verdeel pijnboompitten en broodkruim erover.



Linguine met knoflookgarnalen

Bak de garnalen kort en schep ze even uit de pan. Ze gaan pas op het laatst terug bij de pasta.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Brede koekenpan

Ingrediënten

320 g linguine
400 g rauwe gepelde garnalen,
ontdood
3 tenen knoflook
½ rode peper
3 el olijfolie
1 citroen
2 el gehakte peterselie
½ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Dep de garnalen droog. Snijd knoflook en peper fijn. Rasp de citroen en pers 2 eetlepels sap uit.
- 2 Kook de pasta volgens de verpakking en bewaar 200 ml kookwater. Bak ondertussen de garnalen in 1 eetlepel olie 2-3 minuten per kant tot ze ondoorzichtig zijn. Schep uit de pan.
- 3 Verwarm overige olie, knoflook en peper 1 minuut op laag vuur. Voeg citroensap en 100 ml kookwater toe.
- 4 Meng de pasta door de saus en schep 1 minuut om. Voeg garnalen, rasp, peterselie en zout toe. Verwarm kort en maak zo nodig los met extra kookwater.



Tagliatelle met zalm en citroen

De zalm gaart in de saus. Houd de blokjes groot genoeg, zodat ze bij het omscheppen heel blijven.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g tagliatelle
400 g zalmfilet zonder huid
1 sjalot
150 ml slagroom
1 citroen
1 el olijfolie
2 el gehakte dille
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper de sjalot en snijd de zalm in blokjes van 3 cm. Rasp de citroen en pers 1 eetlepel sap uit.
- 2 Fruit de sjalot 3 minuten in de olie. Voeg room, citroenrasp, zout en peper toe en laat 3 minuten zacht koken.
- 3 Kook de pasta volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Leg de zalm in de saus en laat 6–8 minuten zacht garen tot de kern 63 °C is.
- 4 Meng pasta, dille en citroensap voorzichtig door de saus. Voeg kookwater toe als de saus te dik is.



Tagliatelle met zalm en citroen

Penne met kabeljauw en tomaat

Kabeljauw valt snel uit elkaar. Schep de pasta daarom voorzichtig door de saus.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan met deksel

Ingrediënten

320 g penne
400 g kabeljauwfilet
400 g tomatenblokjes
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
1 el kappertjes
1 tl oregano
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Fruit de ui 5 minuten in olie en bak de knoflook 1 minuut mee.
- 2 Voeg tomaten, kappertjes, oregano, zout en peper toe. Laat 10 minuten zacht koken.
- 3 Kook de penne volgens de verpakking. Snijd de kabeljauw in stukken van 4 cm en leg in de saus. Laat met deksel 7–9 minuten garen tot de vis in de kern 63 °C is.
- 4 Bewaar wat pastawater en giet af. Schep de penne voorzichtig door de saus en voeg zo nodig een scheut kookwater toe.



Penne met kabeljauw en tomaat

Fusilli met gerookte makreel

Controleer de makreel op graatjes voordat hij door de pasta gaat. De vis hoeft alleen warm te worden.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g fusilli
250 g warmgerookte makreelfilet
1 prei
150 g doperwten, diepvries
100 g crème fraîche
1 el olijfolie
1 el citroensap
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Was de prei en snijd in dunne ringen. Verdeel makreel zonder huid en graten in grove stukken.
- 2 Fruit de prei 7 minuten in de olie. Voeg crème fraîche en 3 eetlepels water toe en verwarm zacht.
- 3 Kook de fusilli volgens de verpakking. Voeg de doperwten de laatste 3 minuten toe. Bewaar wat kookwater en giet af.
- 4 Meng pasta en erwten door de preisous. Schep de makreel, citroensap en peper er voorzichtig door. Verwarm 1 minuut en voeg zo nodig kookwater toe.



Spaghetti met inktvis en tomaat

Inktvis wordt eerst stevig en daarna weer mals. Geef de saus rustig de tijd en proef een stukje voordat je de pasta kookt.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 45 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

320 g spaghetti
500 g schoongemaakte inktvis
400 g tomatenblokjes
1 ui
2 tenen knoflook
100 ml droge witte wijn
3 el olijfolie
½ tl chilivlokken
2 el gehakte peterselie
½ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd inktvistubes in ringen van 1 cm en grote tentakels doormidden. Snipper ui en knoflook.
- 2 Fruit ui 5 minuten in olie. Voeg knoflook en chili toe en bak 1 minuut. Voeg inktvis toe, bak 2 minuten en schenk de wijn erbij.
- 3 Laat 2 minuten inkoken. Voeg tomaat en zout toe en stoof 30–40 minuten zacht, tot de inktvis mals is. Voeg wat water toe als de saus te droog wordt.
- 4 Kook de spaghetti volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Meng pasta en peterselie door de saus. Verdun zo nodig met kookwater.



Orzo met garnalen en doperwten

Roer regelmatig langs de bodem. Orzo neemt tijdens het garen veel vocht op.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

300 g orzo
350 g rauwe gepelde garnalen,
ontdooit
200 g doperwten, diepvries
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
850 ml hete groentebouillon
1 citroen
¼ tl peper

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Dep de garnalen droog. Fruit de ui 5 minuten in de olie en bak knoflook 1 minuut mee.
- 2 Voeg orzo toe en bak 1 minuut. Schenk 750 ml bouillon erbij en laat al roerend 10 minuten zacht koken.
- 3 Voeg erwten en garnalen toe. Gaar nog 5–7 minuten, tot orzo gaar is en garnalen ondoorzichtig zijn. Voeg de overige bouillon toe als het droog wordt.
- 4 Rasp de citroen en pers 1 eetlepel sap uit. Roer rasp, sap en peper door de orzo. Laat 2 minuten staan en serveer.



Rigatoni met tonijn, tomaat en olijven

Tonijn uit blik gaat op het laatst bij de saus. Zo blijven er herkenbare stukken vis over.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

320 g rigatoni
2 blikken tonijn in olijfolie, samen
250 g uitgelekt
400 g tomatenblokjes
1 ui
2 tenen knoflook
80 g zwarte olijven zonder pit
2 el olijfolie
1 tl oregano
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook en halveer de olijven. Fruit de ui 5 minuten in olie en bak knoflook 1 minuut mee.
- 2 Voeg tomaten, oregano, zout en peper toe. Laat 15 minuten zacht koken.
- 3 Kook de rigatoni volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Verdeel de tonijn in grove stukken.
- 4 Schep pasta, tonijn en olijven door de saus. Verwarm 1–2 minuten en voeg kookwater toe als de saus te dik is.



Tagliolini met coquilles en citroenboter

Dep coquilles zorgvuldig droog. Een droge buitenkant krijgt in de pan een goudbruin randje.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Brede koekenpan

Ingrediënten

320 g tagliolini
12 grote coquilles zonder schelp
50 g boter
1 el olijfolie
1 citroen
1 el fijngesneden bieslook
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwijder eventuele harde zijspiertjes van de coquilles en dep droog. Rasp de citroen en pers 1 eetlepel sap uit.
- 2 Kook de pasta volgens de verpakking en bewaar 200 ml kookwater. Verhit olie en 20 g boter. Bak coquilles 2–3 minuten per kant, tot goudbruin en ondoorzichtig, met een kerntemperatuur van 63 °C. Leg op een warm bord.
- 3 Zet het vuur laag en voeg overige boter, rasp, sap en 100 ml kookwater toe. Roer tot de boter smelt.
- 4 Meng pasta, bieslook, zout en peper door de saus. Voeg zo nodig extra water toe. Verdeel de coquilles over de pasta.



Linguine met krab en chili

Gebruik uitgelekt krabvlees en controleer het op stukjes schaal. Citroen en chili zijn genoeg als smaakmakers.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g linguine
250 g gaar krabvlees
2 tenen knoflook
½ rode peper
4 el olijfolie
1 citroen
2 el gehakte peterselie
¼ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Controleer de krab op schaal. Snijd knoflook en peper fijn. Rasp de citroen en pers 2 eetlepels sap uit.
- 2 Kook de linguine volgens de verpakking. Bewaar een mok kookwater.
- 3 Verwarm de knoflook en peper 1 minuut in de olie op laag vuur. Voeg 100 ml kookwater, citroensap en krab toe en verwarm 1 minuut.
- 4 Meng de pasta, rasp, peterselie en zout erdoor. Schep 1 minuut om en voeg zo nodig meer kookwater toe.



Orecchiette met sardines en paprika

Geroosterde paprika en sardines uit blik maken samen een volle saus voor kleine pastaschelpjes.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g orecchiette
2 blikken sardines in olie, samen
200 g uitgelekt
300 g geroosterde paprika uit pot,
uitgelekt
1 rode ui
1 teen knoflook
2 el olijfolie
1 el rodewijnazijn
2 el gehakte peterselie
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd de ui in dunne halve ringen, knoflook fijn en paprika in reepjes. Verdeel de sardines in grove stukken.
- 2 Bak de ui 8 minuten zacht in de olie. Voeg knoflook toe en bak 1 minuut mee.
- 3 Voeg paprika en azijn toe en verwarm 5 minuten. Kook intussen de pasta volgens de verpakking en bewaar wat kookwater.
- 4 Schep pasta, sardines, peterselie en peper door de paprika. Warm kort door en voeg wat kookwater toe om de saus te binden.



Orecchiette met sardines en paprika

Spaghetti met mosselen en venkel

Kook de mosselen apart en zeef hun kookvocht. Dat vocht geeft de pasta zijn smaak.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Grote pan met deksel

Ingrediënten

320 g spaghetti
1½ kg verse mosselen
1 venkelknol
2 tenen knoflook
150 ml droge witte wijn
2 el olijfolie
2 el gehakte peterselie
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Spoel mosselen en verwijder baarden. Gooi kapotte exemplaren weg en open mosselen die na een tik niet sluiten. Snijd venkel dun en knoflook fijn.
- 2 Bak venkel 6 minuten in olie, voeg knoflook toe en bak 1 minuut. Voeg wijn en mosselen toe. Kook afgedekt 5–7 minuten en schud de pan tussendoor. Verwijder mosselen die gesloten blijven.
- 3 Schep mosselen en venkel uit de pan. Zeef het vocht door een fijne zeef. Kook de spaghetti 1 minuut korter dan op de verpakking en bewaar wat kookwater.
- 4 Laat 150 ml mosselvocht inkoken tot ongeveer de helft. Meng pasta en venkel erdoor en gaar 1 minuut. Voeg mosselen, peterselie en peper toe. Gebruik extra kookwater als het te droog is.



Farfalle met garnalen en courgette

Snijd de courgette in kleine blokjes. Die garen snel en verdelen zich goed tussen de farfalle.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g farfalle
400 g rauwe gepelde garnalen,
ontdood
2 courgettes
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
1 el citroensap
15 g basilicum
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd courgette in blokjes van 1 cm en knoflook fijn. Dep de garnalen droog.
- 2 Bak courgette 8 minuten in 2 eetlepels olie. Voeg knoflook toe en bak 1 minuut mee. Schep uit de pan.
- 3 Kook de farfalle volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Bak garnalen in de overige olie 2–3 minuten per kant tot ze ondoorzichtig zijn.
- 4 Voeg courgette, pasta, citroensap, zout en peper toe. Meng met een scheut kookwater. Scheur de basilicum en schep er van het vuur door.



VLEES.

Kip, worst & vlees

Kip, worst, spek of gehakt geven de saus een stevige basis. Bak ze eerst zoals het recept aangeeft. Groenten, tomaat of room maken het gerecht af. Controleer de gaarheid voordat de pasta erbij gaat.

14 RECEPTEN



Pasta met venkelworst

Haal het vel van de worst en breek het vlees in grove stukjes. Dat geeft meer beet dan heel fijn gehakt.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

320 g rigatoni
350 g Italiaanse venkelworst
1 ui
1 teen knoflook
400 g tomatenblokjes uit blik
80 ml droge witte wijn
1 el olijfolie
40 g pecorino
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Haal het vel van de worst. Snipper ui en knoflook.
- 2 Bak de worst in grove stukjes 7 minuten in olie. Voeg ui toe en bak 5 minuten; bak knoflook 1 minuut mee.
- 3 Schenk wijn erbij en laat 2 minuten koken. Voeg tomaten en peper toe en laat 15 minuten sudderen.
- 4 Kook rigatoni beetgaar in gezouten water, bewaar wat kookwater en meng met de saus. Verdun zo nodig. Rasp de pecorino erover.



Penne met kip en paprika

Bak de kip eerst rondom bruin. In de tomatensaus gaart hij verder.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

320 g penne
400 g kipfilet
2 rode paprika's
1 ui
2 tenen knoflook
400 g tomatenblokjes
2 el olijfolie
1 tl paprikapoeder
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd kip en paprika in blokjes van 2 cm. Snipper ui en knoflook. Bak kip 4 minuten in de olie en schep uit de pan.
- 2 Fruit ui 4 minuten in dezelfde pan. Voeg paprika, knoflook en paprikapoeder toe en bak 4 minuten.
- 3 Voeg tomaten, kip, zout en peper toe. Laat 12 minuten zacht koken tot de kip in de kern 74 °C is.
- 4 Kook de pasta volgens de verpakking en houd wat kookwater achter. Meng pasta en saus en voeg zo nodig kookwater toe.



Fusilli met kip en broccoli

Kook de broccoli kort mee met de pasta. Zo heb je voor dit gerecht maar twee pannen nodig.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g fusilli
400 g kipdijfilet
500 g broccoli
1 ui
150 ml slagroom
40 g Parmezaanse kaas
2 el olijfolie
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd de kip in reepjes, broccoli in kleine roosjes en ui fijn. Bak kip 7 minuten in de olie.
- 2 Voeg ui toe en bak 4 minuten mee. Schenk room erbij, voeg zout en peper toe en laat 5 minuten zacht koken. Controleer of de kip in de kern 74 °C is.
- 3 Kook de fusilli volgens de verpakking. Voeg de broccoli de laatste 4 minuten toe. Bewaar 200 ml kookwater en giet af.
- 4 Schep pasta, broccoli en kaas door de kip. Maak de saus los met wat kookwater en verwarm nog 1 minuut.



Tagliatelle met kip en champignons

Champignons en kip krijgen ieder apart kleur. Daarna komen ze samen in een saus met mosterd.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Brede koekenpan

Ingrediënten

320 g tagliatelle
400 g kipfilet
300 g kastanjechampignons
1 sjalot
150 ml slagroom
1 el grove mosterd
2 el olijfolie
1 el gehakte peterselie
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd kip in reepjes, champignons in plakjes en sjalot fijn. Bak kip 6 minuten in 1 eetlepel olie en schep uit de pan.
- 2 Bak champignons 6 minuten in overige olie. Voeg sjalot toe en bak 2 minuten.
- 3 Voeg kip, room, mosterd, zout en peper toe. Laat 6 minuten zacht koken tot de kip in de kern 74 °C is.
- 4 Kook pasta volgens de verpakking en bewaar kookwater. Meng pasta en peterselie door de saus en verdun zo nodig met kookwater.



Rigatoni met chorizo en tomaat

Chorizo geeft tijdens het bakken vet af. Gebruik dat om de ui in te fruiten.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

320 g rigatoni
150 g gedroogde chorizo
1 ui
2 tenen knoflook
400 g tomatenblokjes
150 g doperwten, diepvries
1 tl gerookt paprikapoeder
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwijder het vel van de chorizo en snijd in halve plakjes. Snipper ui en knoflook.
- 2 Bak chorizo 4 minuten in een droge pan. Voeg ui toe en bak 5 minuten. Voeg knoflook en paprikapoeder toe en bak 1 minuut.
- 3 Voeg tomaten en peper toe en laat 12 minuten zacht koken. Voeg erwten de laatste 3 minuten toe.
- 4 Kook rigatoni volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Meng door de saus en voeg zo nodig kookwater toe.



Rigatoni met chorizo en tomaat

Orecchiette met worst en boerenkool

Haal het worstvlees uit het vel en verdeel het tijdens het bakken in kleine stukjes.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

320 g orecchiette
350 g verse varkensworst
250 g gesneden boerenkool
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
100 ml groentebouillon
40 g pecorino
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Haal het worstvlees uit het vel. Bak in de olie 7 minuten rul.
- 2 Voeg ui toe en bak 4 minuten. Bak knoflook 1 minuut mee. Voeg boerenkool en bouillon toe en stoof afgedekt 8-10 minuten, tot de kool gaar is en het vlees door en door gaar.
- 3 Kook de pasta volgens de verpakking en bewaar 200 ml kookwater.
- 4 Meng pasta, pecorino en peper door de boerenkool. Voeg wat kookwater toe en schep 1 minuut om.



Spaghetti met gehaktballetjes

Maak kleine balletjes van ongeveer 3 cm. Die garen gelijkmatig in de tomatensaus.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 30 min

Benodigd Hapjespan met deksel

Ingrediënten

320 g spaghetti
400 g rundergehakt
1 ei
40 g paneermeel
40 g Parmezaanse kaas
1 ui
2 tenen knoflook
700 g passata
2 el olijfolie
1 tl oregano
¾ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Meng gehakt, ei, paneermeel, helft van de kaas, ½ theelepel zout en peper. Draai ongeveer 24 balletjes. Snipper ui en knoflook.
- 2 Bak balletjes 6 minuten rondom bruin in olie. Schep uit de pan. Fruit ui 4 minuten en knoflook 1 minuut.
- 3 Voeg passata, oregano en overige zout toe. Leg balletjes terug en stoof afgedekt 18 minuten, tot ze in de kern 71 °C zijn.
- 4 Kook spaghetti volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Meng de pasta voorzichtig door de saus, verdun zo nodig en bestrooi met overige kaas.



Penne met spek en prei

Bak het spek uit voordat de prei erbij gaat. De prei wordt daarna zacht in het achtergebleven vet.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g penne
150 g spekreepjes
2 preien
100 g crème fraîche
40 g Parmezaanse kaas
1 tl tijmblaadjes
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Was de prei grondig en snijd in dunne ringen. Bak spek in een droge pan 6 minuten krokant.
- 2 Voeg prei toe en bak 8 minuten op middelhoog vuur. Roer regelmatig.
- 3 Kook penne volgens de verpakking en bewaar 200 ml kookwater. Roer crème fraîche en tijm door de prei.
- 4 Meng pasta, kaas en peper door de saus. Voeg kookwater toe tot de saus soepel is en verwarm kort.



Farfalle met ham en doperwten

Een milde pasta met gekookte ham, erwten en een kleine hoeveelheid room.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g farfalle
200 g gekookte ham in blokjes
200 g doperwten, diepvries
1 sjalot
150 ml slagroom
20 g boter
40 g Parmezaanse kaas
¼ tl nootmuskaat
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper de sjalot en fruit 3 minuten in boter. Voeg ham toe en bak 2 minuten.
- 2 Schenk de room erbij, voeg nootmuskaat en peper toe en laat 3 minuten zacht koken.
- 3 Kook farfalle volgens de verpakking. Voeg erwten de laatste 3 minuten toe en bewaar wat kookwater.
- 4 Meng pasta en erwten door de saus. Roer de kaas erdoor en voeg zo nodig kookwater toe.



Linguine met biefstuk en rucola

Snijd de biefstuk na het rusten dwars op de draad. De dunne plakjes gaan boven op de pasta.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min

Extra tijd 5 min rusten

Benodigd Koekenpan, kernthermometer

Ingrediënten

320 g linguine
400 g biefstuk
80 g rucola
1 teen knoflook
3 el olijfolie
1 el balsamicoazijn
40 g Parmezaanse kaas
½ tl zout
½ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Dep biefstuk droog en kruid met zout en peper. Verhit 1 eetlepel olie en bak 2–4 minuten per kant, afhankelijk van de dikte. Laat de kern 63 °C bereiken en laat het vlees daarna 5 minuten rusten.
- 2 Kook ondertussen de pasta volgens de verpakking en bewaar 200 ml kookwater.
- 3 Snijd knoflook fijn. Verwarm met overige olie 1 minuut op laag vuur. Voeg balsamico, pasta en wat kookwater toe en meng.
- 4 Snijd biefstuk in dunne plakjes. Schep rucola van het vuur door de pasta en verdeel vlees en geschaafde kaas erover.



Rigatoni met kip, pesto en tomaat

Roer de pesto pas op het laatst door de saus, als de kip gaar is.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

320 g rigatoni
400 g kipdijfilet
300 g cherrytomaten
80 g groene pesto
1 ui
2 el olijfolie
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd kip in stukjes en halveer de tomaten. Snipper ui. Bak kip 7 minuten in olie.
- 2 Voeg ui toe en bak 4 minuten. Voeg tomaten, zout, peper en 75 ml water toe. Laat 10 minuten zacht koken tot de kip in de kern 74 °C is.
- 3 Kook pasta volgens de verpakking en bewaar wat kookwater.
- 4 Meng pasta door de kip en haal van het vuur. Roer pesto erdoor en voeg kookwater toe tot alles goed gemengd is.



Rigatoni met kip, pesto en tomaat

Casarecce met worst en witte bonen

Witte bonen maken de tomatensaus wat dikker. Houd een deel heel en druk een paar bonen stuk.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

280 g casarecce
300 g verse varkensworst
1 blik witte bonen, 240 g uitgelekt
400 g tomatenblokjes
1 ui
1 teen knoflook
1 el olijfolie
1 tl rozemarijn, fijngehakt
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Haal de worst uit het vel en snipper ui en knoflook. Bak worstvlees 7 minuten rul in olie.
- 2 Voeg ui toe en bak 4 minuten. Voeg knoflook en rozemarijn toe en bak 1 minuut.
- 3 Voeg tomaten, afgespoelde bonen, zout en peper toe. Druk een paar bonen fijn en laat 12 minuten zacht koken, tot het vlees door en door gaar is.
- 4 Kook pasta volgens de verpakking. Bewaar wat kookwater, giet af en meng door de saus. Verdun indien nodig.



Pappardelle met kalkoen en citroen

Dunne reepjes kalkoen zijn snel gaar. Een beetje mosterd geeft de lichte roomsaus meer smaak.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g pappardelle

400 g kalkoenfilet

1 sjalot

125 ml slagroom

1 tl dijonmosterd

1 citroen

2 el olijfolie

1 el gehakte peterselie

½ tl zout

¼ tl peper

zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd kalkoen in dunne reepjes en sjalot fijn. Rasp citroen en pers 1 eetlepel sap uit.
- 2 Bak kalkoen 5 minuten in olie. Voeg sjalot toe en bak 3 minuten. Roer room, mosterd, rasp, zout en peper erdoor.
- 3 Laat 5–7 minuten zacht koken tot kalkoen in de kern 74 °C is. Kook intussen pasta volgens de verpakking en bewaar wat kookwater.
- 4 Meng pasta, citroensap en peterselie door de saus. Maak zo nodig los met kookwater en serveer.



Spaghetti met pancetta en radicchio

Het bittere van radicchio past bij zout spek. Een scheut balsamico maakt de saus iets ronder.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Koekenpan

Ingrediënten

320 g spaghetti
150 g pancetta in blokjes
1 krop radicchio, circa 250 g
1 rode ui
1 el balsamicoazijn
40 g pecorino
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd ui in dunne halve ringen en radicchio in reepjes. Bak pancetta 6 minuten in een droge pan.
- 2 Voeg ui toe en bak 5 minuten. Voeg radicchio toe en bak 4 minuten tot hij slinkt. Roer balsamico erdoor.
- 3 Kook spaghetti volgens de verpakking en bewaar 200 ml kookwater.
- 4 Meng pasta, kaas en peper door de radicchio. Voeg een scheut kookwater toe en schep om tot het vocht aan de pasta hecht.



Spaghetti met pancetta en radicchio

RAGÙ.

Ragù & rustig stoven

Dit hoofdstuk vraagt vooral tijd. Het vlees stoof je tot het mals is; linzen en paddenstoelen geven andere sauzen hun structuur. Maak gerust een grotere hoeveelheid saus en bewaar die in porties.

10 RECEPTEN



Pappardelle met runderragù

Het vlees is klaar wanneer je het met twee vorken uit elkaar kunt trekken. Dat is belangrijker dan de klok.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 3½ uur

Benodigd Braadpan met deksel

Ingrediënten

320 g pappardelle
600 g runderlappen
1 ui
1 wortel
2 stengels bleekselderij
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
2 el tomatenpuree
150 ml rode wijn
400 g tomatenblokjes
250 ml runderbouillon
1 laurierblad
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd vlees in blokken van 4 cm. Snipper ui, wortel, selderij en knoflook. Bak vlees in twee porties bruin in olie en schep uit de pan.
- 2 Bak ui, wortel en selderij 8 minuten. Bak knoflook en tomatenpuree 2 minuten mee. Voeg wijn toe en laat 3 minuten inkoken.
- 3 Voeg vlees, tomaten, bouillon, laurier, zout en peper toe. Stoof met deksel schuin op de pan 2½–3 uur op laag vuur, tot het vlees uiteenvalt. Voeg water toe als het droog wordt. Verwijder laurier en trek vlees uiteen.
- 4 Kook pasta volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Meng met de ragù en verdun indien nodig.



Tagliatelle met varkensragù

Procureur bevat genoeg vet om tijdens het stoven zacht te blijven. Snijd grote stukken vet weg.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 3 uur

Benodigd Braadpan

Ingrediënten

320 g tagliatelle
600 g procureur zonder bot
1 ui
1 wortel
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
150 ml witte wijn
400 g tomatenblokjes
200 ml kippenbouillon
2 takjes rozemarijn
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd vlees in blokken van 4 cm. Snipper ui, wortel en knoflook. Bak vlees in olie in twee porties bruin.
- 2 Schep vlees uit de pan en bak ui en wortel 7 minuten. Bak knoflook 1 minuut mee. Voeg wijn toe en laat 3 minuten inkoken.
- 3 Voeg vlees, tomaten, bouillon, rozemarijn, zout en peper toe. Stoof met deksel schuin op de pan 2–2½ uur zacht. Voeg water toe als het nodig is. Verwijder rozemarijn en trek het malse vlees uiteen.
- 4 Kook tagliatelle volgens de verpakking. Bewaar kookwater, giet af en meng door de ragù. Maak zo nodig los met kookwater.



Rigatoni met lamsragù

Een klein beetje kaneel past goed bij het lamsvlees. Gebruik niet meer dan aangegeven.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 3 uur

Benodigd Braadpan

Ingrediënten

320 g rigatoni
600 g lamsschouder zonder bot
1 ui
1 wortel
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
2 el tomatenpuree
150 ml rode wijn
400 g tomatenblokjes
250 ml runderbouillon
¼ tl kaneel
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd lam in blokjes van 3 cm en snipper ui, wortel en knoflook. Bak vlees in twee porties bruin in olie en schep uit de pan.
- 2 Bak ui en wortel 7 minuten. Voeg knoflook, tomatenpuree en kaneel toe en bak 2 minuten.
- 3 Schenk wijn erbij en laat 3 minuten inkoken. Voeg vlees, tomaat, bouillon, zout en peper toe. Stoof met deksel schuin op de pan 2–2½ uur tot het lam mals is. Voeg indien nodig water toe en trek grote stukken uiteen.
- 4 Kook rigatoni volgens de verpakking. Meng met de ragù en een scheut kookwater.



Pappardelle met eendenragù

Bak de eendenbouten eerst op de huidkant. Het vrijgekomen vet gebruik je voor de groenten.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 2¼ uur

Benodigd Braadpan

Ingrediënten

320 g pappardelle
2 grote rauwe eendenbouten,
samen circa 700 g
1 ui
1 wortel
1 stengel bleekselderij
2 tenen knoflook
150 ml rode wijn
400 g tomatenblokjes
200 ml kippenbouillon
1 laurierblad
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Bak eendenbouten 10 minuten op de huidkant in een droge braadpan. Keer en bak 3 minuten. Schep uit de pan en laat 2 eetlepels vet achter.
- 2 Snipper ui, wortel, selderij en knoflook. Bak groenten 7 minuten en knoflook 1 minuut in het vet. Voeg wijn toe en laat 3 minuten inkoken.
- 3 Voeg tomaten, bouillon, laurier, zout, peper en eend toe. Stoof afgedekt 2 uur zacht, tot het vlees van het bot komt. Verwijder huid, botten en laurier. Trek vlees uiteen en laat de saus zo nodig zonder deksel indikken.
- 4 Kook pasta volgens de verpakking en meng door de ragù. Voeg eventueel wat kookwater toe.



Casarecce met linzenragù

Groene linzen houden hun vorm. Ze geven deze groentesaus een stevige beet.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 50 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

320 g casarecce
180 g gedroogde groene linzen
1 ui
1 wortel
2 stengels bleekselderij
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
2 el tomatenpuree
400 g tomatenblokjes
600 ml groentebouillon
1 tl tijm
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui, wortel, selderij en knoflook. Spoel de linzen af. Bak ui, wortel en selderij 7 minuten in olie.
- 2 Voeg knoflook en tomatenpuree toe en bak 2 minuten. Voeg linzen, tomaten, bouillon, tijm en peper toe.
- 3 Laat 30–35 minuten zacht koken tot de linzen gaar zijn. Roer regelmatig en voeg water toe als de saus te dik wordt.
- 4 Kook de pasta volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Meng door de saus en verdun zo nodig met kookwater.



Penne met paddenstoelenragù

Hak de paddenstoelen fijn, maar maal ze niet tot puree. Kleine stukjes geven de saus structuur.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 1 uur

Benodigd Hakmolen of scherp mes

Ingrediënten

320 g penne
600 g gemengde paddenstoelen
1 ui
1 wortel
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
2 el tomatenpuree
100 ml rode wijn
400 g tomatenblokjes
1 tl rozemarijn, fijngehakt
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Hak paddenstoelen fijn. Snipper ui, wortel en knoflook. Bak paddenstoelen in twee porties, elk 7 minuten, in 2 eetlepels olie. Schep uit de pan.
- 2 Fruit ui en wortel 6 minuten in overige olie. Bak knoflook en tomatenpuree 2 minuten mee.
- 3 Voeg wijn toe en laat 2 minuten inkoken. Voeg paddenstoelen, tomaten, rozemarijn, zout en peper toe. Laat 20 minuten zacht koken.
- 4 Kook penne volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Meng pasta en saus en voeg zo nodig kookwater toe.



Tagliatelle met kipragù

Kipdijfilet blijft tijdens het stoven sappig. Trek de gare kip in kleine stukken door de saus.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 1 uur

Benodigd Braadpan

Ingrediënten

320 g tagliatelle
500 g kipdijfilet
1 ui
1 wortel
1 stengel bleekselderij
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
100 ml witte wijn
400 g tomatenblokjes
150 ml kippenbouillon
1 laurierblad
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui, wortel, selderij en knoflook. Bak kip in olie 6 minuten rondom bruin. Schep uit de pan.
- 2 Bak ui, wortel en selderij 7 minuten. Bak knoflook 1 minuut mee. Voeg wijn toe en laat 2 minuten inkoken.
- 3 Voeg kip, tomaten, bouillon, laurier, zout en peper toe. Stoof afgedekt 40 minuten, tot de kip gemakkelijk uiteenvalt. Verwijder laurier en trek kip in stukken.
- 4 Kook tagliatelle volgens de verpakking en meng door de ragù. Gebruik wat kookwater om de saus los te maken.



Rigatoni met witte ragù

Deze ragù krijgt zijn smaak van gehakt, groenten, wijn en melk. Er gaat geen tomaat in.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 1½ uur

Benodigd Braadpan

Ingrediënten

320 g rigatoni
300 g kalfsgehakt
200 g varkensgehakt
1 ui
1 wortel
2 stengels bleekselderij
2 el olijfolie
150 ml witte wijn
250 ml volle melk
200 ml kippenbouillon
1 laurierblad
¼ tl nootmuskaat
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui, wortel en selderij fijn. Bak 8 minuten zacht in olie.
- 2 Voeg beide soorten gehakt toe en bak in 8 minuten rul en lichtbruin. Schenk wijn erbij en laat 4 minuten inkoken.
- 3 Voeg melk, bouillon, laurier, nootmuskaat, zout en peper toe. Laat 50–60 minuten zacht stoven met deksel schuin op de pan. Roer af en toe en voeg water toe als het droog wordt. Verwijder laurier.
- 4 Kook pasta volgens de verpakking en meng door de ragù. Voeg wat kookwater toe tot de saus aan de pasta hecht.



Pappardelle met konijnenragù

Haal na het stoven het vlees zorgvuldig van de botten. Controleer het voordat het teruggaat in de saus.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 2 uur

Benodigd Braadpan

Ingrediënten

320 g pappardelle
800 g konijnenbouten
1 ui
1 wortel
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
150 ml witte wijn
400 g tomatenblokjes
200 ml kippenbouillon
2 takjes tijm
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Bak konijnenbouten in olie 8 minuten rondom bruin. Snipper intussen ui, wortel en knoflook. Schep vlees uit de pan.
- 2 Fruit ui en wortel 7 minuten. Bak knoflook 1 minuut mee en blus af met wijn. Laat 3 minuten inkoken.
- 3 Voeg konijn, tomaten, bouillon, tijm, zout en peper toe. Stoof afgedekt 75–90 minuten, tot het vlees loskomt van het bot. Verwijder botten en tijmtakjes en trek vlees uiteen.
- 4 Doe vlees terug in de saus. Kook pasta volgens de verpakking en meng door de ragù, met wat kookwater als dat nodig is.



Fusilli met aubergine–linzenragù

Bak de aubergine tot hij zacht wordt. In de saus gaart hij daarna verder met de rode linzen.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 50 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

320 g fusilli
1 grote aubergine
120 g rode linzen
1 ui
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
2 el tomatenpuree
400 g tomatenblokjes
500 ml groentebouillon
1 tl oregano
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd aubergine in blokjes van 1 cm. Snipper ui en knoflook en spoel linzen af. Bak aubergine 10 minuten in olie, roer regelmatig.
- 2 Voeg ui toe en bak 5 minuten. Bak knoflook en tomatenpuree 2 minuten mee.
- 3 Voeg linzen, tomaten, bouillon, oregano en peper toe. Laat 20–25 minuten zacht koken tot de linzen uit elkaar vallen. Voeg water toe als het droog wordt.
- 4 Kook fusilli volgens de verpakking en houd wat kookwater achter. Meng pasta en saus en verdun zo nodig.



UIT DE OVEN.

Lasagne & ovenpasta

Van lasagne en cannelloni tot macaroni met kaas. Maak de saus niet te droog, want de pasta neemt in de oven nog vocht op. Laat een lasagne na het bakken even rusten voordat je hem aansnijdt.

16 RECEPTEN



Lasagne met ragù en bechamel

Laat de lasagne na het bakken even staan. De lagen blijven dan beter bij elkaar wanneer je hem aansnijdt.

6 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 2 uur 40 min.

Extra tijd 15 min. rusten

Benodigd braadpan; steelpan; ovenschaal 25 × 30 cm

Ingrediënten

250 g droge lasagnebladen zonder voorkoken

500 g rundergehakt

1 ui

1 wortel

1 stengel bleekselderij

700 g passata

150 ml runderbouillon

100 ml rode wijn

2 el olijfolie

60 g boter

60 g bloem

750 ml volle melk

80 g Parmezaanse kaas

¼ tl nootmuskaat

½ tl zout

¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Hak ui, wortel en selderij fijn. Fruit 8 minuten in olie. Bak gehakt 8 minuten mee. Voeg wijn toe en laat 3 minuten koken. Voeg passata, bouillon en peper toe. Laat afgedekt 90 minuten zacht stoven; roer geregeld.
- 2 Smelt boter in een steelpan. Roer bloem erdoor en bak 2 minuten. Klop melk in porties erbij en laat 5 minuten zacht koken. Voeg zout en nootmuskaat toe.
- 3 Verwarm de oven op 180 °C boven- en onderwarmte. Schep wat ragù en bechamel in de schaal. Maak afwisselend lagen pasta, ragù en bechamel. Eindig met saus en geraspte kaas; bedek alle pastaranden.
- 4 Bak 40–45 minuten tot een mes makkelijk door alle lagen glijdt. Dek los af als de bovenkant te donker wordt. Laat 15 minuten rusten.



Lasagne met spinazie en ricotta

Knijp de spinazie goed uit. Te veel vocht maakt de vulling slap en de lasagne lastig te snijden.

6 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 50 min.

Extra tijd 10 min. rusten

Benodigd koekenpan; ovenschaal 25 × 30 cm

Ingrediënten

250 g droge lasagnebladen zonder voorkoken

600 g diepvriesbladspinazie, ontdooid

500 g ricotta

700 g passata

200 ml water

100 g Parmezaanse kaas

1 ui

2 tenen knoflook

2 el olijfolie

¼ tl nootmuskaat

½ tl zout

¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 180 °C boven- en onderwarmte. Snipper ui en knoflook. Fruit 5 minuten in olie, voeg passata en water toe en laat 8 minuten koken.
- 2 Knijp de spinazie uit en hak grof. Meng met ricotta, de helft van de geraspte kaas, nootmuskaat, zout en peper.
- 3 Verdeel wat tomatensaus in de schaal. Maak lagen pasta, spinazievulling en saus. Eindig met saus en de overige kaas; alle bladen moeten bedekt zijn.
- 4 Dek de schaal los af en bak 25 minuten. Verwijder de afdekking en bak nog 15 minuten tot de pasta zacht is. Laat 10 minuten rusten.



Lasagne met spinazie en ricotta

Cannelloni met ricotta en spinazie

Vul de buisjes vanaf beide kanten. Een spuitzak zonder spuitmond maakt dat makkelijker.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 40 min.

Extra tijd 10 min. rusten

Benodigd ovenschaal; spuitzak of theelepel

Ingrediënten

16 droge cannelloni zonder
voorkoken, circa 200 g
400 g diepvriesbladspinazie,
ontdooid
350 g ricotta
1 ei
700 g passata
200 ml water
60 g Parmezaanse kaas
1 teen knoflook
1 el olijfolie
¼ tl nootmuskaat
½ tl zout
¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 180 °C boven- en onderwarmte. Knijp spinazie droog en hak. Meng met ricotta, ei, nootmuskaat, peper en de helft van de kaas.
- 2 Meng passata, water, geperste knoflook, olie en zout. Giet een derde in een passende ovenschaal.
- 3 Vul de cannelloni met het ricottamengsel. Leg naast elkaar in de saus en schenk de overige saus erover, ook langs de randen. Bestrooi met kaas.
- 4 Bak afgedekt 25 minuten en onafgedekt nog 15 minuten. Controleer met een mes of de buisjes zacht zijn. Laat 10 minuten rusten.



Conchiglioni met aubergine

Kook de grote pastaschelpen iets korter dan normaal. Ze garen verder in de oven en scheuren dan minder snel bij het vullen.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 40 min.

Extra tijd 5 min. rusten

Benodigd kookpan; koekenpan; ovenschaal

Ingrediënten

250 g conchiglioni
1 aubergine van 300 g
250 g ricotta
600 g passata
100 ml water
125 g mozzarella, uitgelekt
1 teen knoflook
2 el olijfolie
8 basilicumblaadjes
¼ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 190 °C boven- en onderwarmte. Snijd aubergine in blokjes van 1 cm en bak 12 minuten in olie. Bak gehakte knoflook 1 minuut mee.
- 2 Kook de schelpen 3 minuten korter dan op de verpakking. Giet af en laat los van elkaar uitlekken.
- 3 Meng aubergine met ricotta, gesneden basilicum, zout en peper. Meng passata en water in de ovenschaal. Vul de schelpen en leg in de saus.
- 4 Scheur mozzarella erover. Dek af en bak 20 minuten, haal de afdekking weg en bak nog 10 minuten tot de pasta gaar is. Laat 5 minuten staan.



Pasta al forno met gehaktballetjes

Kleine gehaktballetjes verdelen zich goed tussen de pasta. Bak ze eerst rondom bruin voor meer smaak.

6 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 45 min.

Extra tijd 10 min. rusten

Benodigd koekenpan; kookpan; ovenschaal

Ingrediënten

400 g rigatoni
400 g half-om-halfgehakt
1 ei
40 g paneermeel
800 g passata
1 ui
2 tenen knoflook
200 g mozzarella, uitgelekt
50 g Parmezaanse kaas
2 el olijfolie
1 tl oregano
½ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Meng gehakt met ei, paneermeel, zout en peper. Draai circa 24 kleine balletjes. Bak 8 minuten rondom in olie en schep uit de pan.
- 2 Fruit gesnipperde ui en knoflook 5 minuten. Voeg passata, oregano en balletjes toe; laat 12 minuten zacht koken.
- 3 Verwarm de oven op 190 °C boven- en onderwarmte. Kook rigatoni 3 minuten korter dan de verpakking. Meng met saus en balletjes en schep in de schaal.
- 4 Verdeel mozzarella en geraspte Parmezaanse kaas erover. Bak 20–25 minuten tot de pasta gaar is en de saus borrelt. Laat 10 minuten rusten.



Lasagne met courgette en pesto

Snijd de courgette dun en bak hem vooraf. Zo komt er in de oven minder vocht vrij.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 35 min

Extra tijd 10 min rusten

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

250 g gedroogde lasagnebladen
3 courgettes
80 g groene pesto
500 g ricotta
250 ml volle melk
100 g Parmezaanse kaas
150 g mozzarella, uitgelekt
2 el olijfolie
½ tl zout
¼ tl peper

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 190 °C boven- en onderwarmte. Snijd courgettes in plakjes en bak in twee porties in olie, elk 6 minuten. Meng ricotta, melk, pesto, helft van de Parmezaan, zout en peper.
- 2 Smeer wat ricottasaus op de bodem van de schaal. Maak drie lagen van lasagnebladen, courgette en saus. Eindig met saus en zorg dat alle bladen bedekt zijn.
- 3 Verdeel mozzarella en overige Parmezaan erover. Dek af met folie en bak 20 minuten.
- 4 Verwijder folie en bak nog 15 minuten, tot de pasta gaar is. Prik met een mes in het midden om dit te controleren. Laat 10 minuten rusten voor het snijden.



Lasagne met pompoen en geitenkaas

Rooster de pompoen eerst. De zachte blokjes verdelen zich daarna gemakkelijk tussen de pastalagen.

4 personen | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 1 uur

Extra tijd 10 min rusten

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

250 g gedroogde lasagnebladen
800 g schoongemaakte pompoen
200 g zachte geitenkaas
500 g ricotta
300 ml volle melk
60 g Parmezaanse kaas
2 el olijfolie
1 tl tijm
½ tl zout
¼ tl peper

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 200 °C boven- en onderwarmte. Snijd pompoen in blokjes van 1½ cm. Meng met olie, tijm, zout en peper en rooster 25 minuten.
- 2 Meng ricotta met melk en de helft van de Parmezaan. Smeer wat saus in de ovenschaal. Maak drie lagen van pasta, pompoen, verkruimelde geitenkaas en saus.
- 3 Eindig met saus en strooi overige Parmezaan erover. Dek af met folie en bak op 190 °C gedurende 20 minuten.
- 4 Verwijder folie en bak nog 15 minuten tot de pasta gaar is. Laat 10 minuten staan voordat je de lasagne aansnijdt.



Lasagne met pompoen en geitenkaas

Lasagne met zalm en spinazie

Laat de spinazie goed uitlekken en druk het vocht eruit. Dat houdt de lasagne stevig.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 40 min

Extra tijd 10 min rusten

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

250 g gedroogde lasagnebladen
400 g zalmfilet zonder huid
600 g spinazie
40 g boter
40 g bloem
650 ml volle melk
1 tl citroenrasp
60 g Parmezaanse kaas
½ tl zout
¼ tl peper

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 190 °C boven- en onderwarmte. Laat spinazie in een pan slinken. Druk in een zeef droog en hak grof. Snijd zalm in blokjes van 2 cm.
- 2 Smelt boter, roer bloem erdoor en bak 2 minuten. Klop melk er in porties door en laat 5 minuten zacht koken. Voeg citroenrasp, zout en peper toe.
- 3 Verdeel wat saus over de bodem van de schaal. Maak drie lagen pasta, spinazie, zalm en saus. Eindig met saus en bestrooi met kaas. Dek af met folie.
- 4 Bak 25 minuten, verwijder folie en bak nog 15 minuten. Controleer of pasta gaar is en het midden 74 °C bereikt. Laat 10 minuten rusten.



Lasagne met paddenstoelen

Bak de paddenstoelen in porties. De bruine randjes geven de saus extra smaak.

4 personen | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 40 min

Extra tijd 10 min rusten

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

250 g gedroogde lasagnebladen
700 g gemengde paddenstoelen
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
40 g boter
40 g bloem
650 ml volle melk
100 g Parmezaanse kaas
1 tl tijm
½ tl zout
¼ tl peper

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 190 °C boven- en onderwarmte. Snijd paddenstoelen in plakjes en snipper ui en knoflook. Bak paddenstoelen in twee porties in olie, elk 6 minuten. Voeg alles samen, bak ui 5 minuten en knoflook 1 minuut mee. Voeg tijm, zout en peper toe.
- 2 Smelt boter in een steelpan. Roer bloem erdoor, bak 2 minuten en klop melk er geleidelijk door. Laat 5 minuten zacht koken en roer de helft van de kaas erdoor.
- 3 Smeer wat saus in de schaal. Maak drie lagen pasta, paddenstoelen en saus. Eindig met saus en overige kaas.
- 4 Dek af met folie en bak 25 minuten. Bak daarna nog 15 minuten zonder folie tot de pasta gaar is. Laat 10 minuten rusten.



Penne uit de oven met broccoli

Kook de pasta iets korter dan normaal. Hij gaart nog verder onder de kaaskorst.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

320 g penne
600 g broccoli
30 g boter
30 g bloem
500 ml volle melk
150 g geraspte belegen kaas
¼ tl nootmuskaat
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 200 °C boven- en onderwarmte. Snijd broccoli in kleine roosjes. Kook pasta 3 minuten korter dan op de verpakking; voeg broccoli de laatste 3 minuten toe. Giet af.
- 2 Smelt boter in een pan. Roer bloem erdoor en bak 2 minuten. Voeg melk al kloppend toe en laat 5 minuten zacht koken.
- 3 Roer 100 g kaas, nootmuskaat, zout en peper door de saus. Meng met pasta en broccoli en schep in de ovenschaal.
- 4 Bestrooi met overige kaas en bak 25 minuten, tot de bovenkant goudbruin is en de saus langs de randen borrelt.



Penne uit de oven met broccoli

Rigatoni uit de oven met aubergine

Mozzarella smelt tussen de pasta. Parmezaan zorgt voor de korst bovenop.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 30 min

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

320 g rigatoni
2 aubergines
700 g passata
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
200 g mozzarella, uitgelekt
60 g Parmezaanse kaas
15 g basilicum
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 200 °C boven- en onderwarmte. Snijd aubergines in blokjes en bak in twee porties in olie, elk 8 minuten.
- 2 Voeg fijngesneden knoflook toe en bak 1 minuut. Voeg passata, zout en peper toe en laat 8 minuten zacht koken.
- 3 Kook rigatoni 3 minuten korter dan op de verpakking. Meng uitgelekte pasta met saus, gescheurde basilicum en mozzarella in stukjes. Schep in de schaal.
- 4 Strooi Parmezaan erover en bak 30 minuten, tot de pasta gaar is en de bovenkant kleurt.



Macaroni met kaas uit de oven

Een deel van de kaas gaat door de saus. De rest vormt samen met broodkruim een krokante bovenkant.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

320 g macaroni
40 g boter
40 g bloem
650 ml volle melk
200 g geraspte cheddar
1 tl dijnosterd
40 g panko
1 el olijfolie
¼ tl nootmuskaat
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 200 °C boven- en onderwarmte. Kook macaroni 2 minuten korter dan op de verpakking en giet af.
- 2 Smelt boter en bak bloem 2 minuten mee. Voeg melk al kloppend toe en laat 5 minuten zacht koken. Roer 150 g cheddar, mosterd, nootmuskaat, zout en peper erdoor.
- 3 Meng macaroni met saus en schep in de ovenschaal. Meng panko met olie en overige kaas en verdeel erover.
- 4 Bak 25 minuten, tot de bovenkant goudbruin is. Laat 5 minuten staan voordat je opschept.



Orzo uit de oven met tomaat en feta

De orzo gaat ongekookt in de schaal. Dek hem eerst af, zodat hij genoeg vocht kan opnemen.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 35 min

Extra tijd 5 min rusten

Benodigd Oven, diepe ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

300 g orzo
500 g cherrytomaten
200 g feta
700 ml hete groentebouillon
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
1 tl oregano
¼ tl peper

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 200 °C boven- en onderwarmte. Halveer de tomaten en snijd knoflook fijn.
- 2 Meng orzo, tomaten, knoflook, olie, oregano en peper in de schaal. Schenk bouillon erbij en roer goed. Verkruiemel feta erover.
- 3 Dek strak af met folie en bak 25 minuten. Roer om en controleer of de orzo bijna gaar is. Voeg zo nodig 50-100 ml heet water toe.
- 4 Bak nog 10 minuten zonder folie tot de orzo gaar is. Laat 5 minuten staan en schep om voor het serveren.



Orzo uit de oven met tomaat en feta

Pastaschelpen met pompoen en ricotta

Kook grote pastaschelpen net stevig genoeg om te vullen. Leg er voor de zekerheid een paar extra in de pan.

4 personen | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 30 min

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

250 g conchiglioni
500 g schoongemaakte pompoen
250 g ricotta
700 g passata
1 teen knoflook
2 el olijfolie
70 g Parmezaanse kaas
½ tl tijm
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 190 °C boven- en onderwarmte. Kook pompoen in blokjes 12 minuten gaar. Giet goed af, stamp en laat iets afkoelen. Meng met ricotta, helft van de kaas, tijm en helft van het zout.
- 2 Kook de schelpen 3 minuten korter dan op de verpakking. Giet af en laat uitgespreid afkoelen. Fruit gehakte knoflook 1 minuut in olie en voeg passata, overige zout en peper toe. Laat 5 minuten koken.
- 3 Schenk saus in de schaal. Vul de schelpen met pompoenricotta en zet dicht naast elkaar in de saus. Strooi overige kaas erover.
- 4 Dek af met folie en bak 20 minuten. Verwijder folie en bak nog 10 minuten tot de schelpen gaar zijn.



Cannelloni met kip en prei

Laat de vulling even afkoelen voordat je de cannelloni vult. Met een spuitzak gaat dat het gemakkelijkst.

4 personen | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 40 min

Extra tijd 5 min rusten

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm, spuitzak

Ingrediënten

250 g droge cannelloni
350 g kipgehakt
2 preien
250 g ricotta
2 el olijfolie
40 g boter
40 g bloem
650 ml volle melk
80 g Parmezaanse kaas
½ tl zout
¼ tl peper

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 190 °C boven- en onderwarmte. Was en snijd prei fijn. Bak kipgehakt 7 minuten rul in olie. Voeg prei toe en bak 8 minuten. Laat iets afkoelen en meng met ricotta, zout en peper.
- 2 Smelt boter, bak bloem 2 minuten mee en klop melk er geleidelijk door. Laat 5 minuten zacht koken en roer de helft van de kaas erdoor.
- 3 Smeer wat saus in de schaal. Vul cannelloni met kipmengsel en leg in één laag in de schaal. Bedek helemaal met overige saus en kaas.
- 4 Dek af met folie en bak 25 minuten. Verwijder folie en bak nog 15 minuten, tot pasta gaar is en de vulling in het midden 74 °C is. Laat 5 minuten rusten.



Pasta uit de oven met tonijn en maïs

Een voorraadkastgerecht met tonijn, maïs en tomaat. Gebruik een korte pasta die de saus goed vasthoudt.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

320 g fusilli
2 blikken tonijn, samen 250 g uitgelekt
150 g maïs, uitgelekt
1 ui
2 el olijfolie
700 g passata
100 g crème fraîche
120 g geraspte belegen kaas
1 tl oregano
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 200 °C boven- en onderwarmte. Snipper ui en fruit 5 minuten in olie.
- 2 Voeg passata, oregano, zout en peper toe en laat 8 minuten zacht koken. Roer crème fraîche, maïs en grove stukken tonijn erdoor.
- 3 Kook fusilli 3 minuten korter dan op de verpakking. Giet af, meng door de saus en schep in de ovenschaal.
- 4 Verdeel kaas erover en bak 25 minuten tot de bovenkant goudbruin is en de saus borrelt.



GEVULD.

Ravioli & gevulde pasta

Neem de tijd voor een dunne deegbaan, een stevige vulling en goed gesloten naden. Naast zelfgemaakte ravioli, mezzelune en tortelloni staan er ook drie gerechten met verse gevulde pasta uit het koelvak.

12 RECEPTEN



Ravioli met ricotta en spinazie

Druk de lucht rond de vulling weg voordat je de randen sluit. Werk in kleine stukken, zodat het deeg niet uitdroogt.

4 personen | Voorbereiden 65 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd 30 min. deeg rusten

Benodigd pastamachine of deegroller; pan; uitsteker

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00, plus 30 g voor het werkblad

3 middelgrote eieren

250 g ricotta, uitgelekt

200 g diepvriesbladspinazie, ontdooid

40 g Parmezaanse kaas

60 g boter

8 salieblaadjes

¼ tl nootmuskaat

¼ tl zout

zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kneed 300 g bloem met eieren 8–10 minuten tot een soepel deeg. Is het kruimelig, voeg dan 1 tl water per keer toe. Wikkel in en laat 30 minuten rusten.
- 2 Knijp spinazie droog en hak fijn. Meng met ricotta, geraspte kaas, nootmuskaat en zout.
- 3 Rol het deeg in porties tot vellen van circa 1 mm; houd de rest afgedekt. Leg theelepels vulling met 4 cm tussenruimte op een vel. Bevochtig rond de vulling, leg een tweede vel erop en druk lucht en randen dicht. Snijd vierkanten van 6 cm.
- 4 Smelt boter met salie 3 minuten op laag vuur. Kook ravioli in porties 3–5 minuten in zacht kokend gezouten water; proef een randje. Schep voorzichtig in de salieboter.



Pompoenravioli met salie

Rooster de pompoen tot hij droog en zacht is. Een waterige vulling maakt het sluiten van de ravioli lastig.

4 personen | Voorbereiden 65 min.

Bereiden 50 min.

Extra tijd 30 min. deeg rusten; 20 min. pompoen afkoelen

Benodigd oven; pastamachine; kookpan

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00, plus 30 g voor het werkblad
3 middelgrote eieren
500 g geschildte flespompoen
60 g Parmezaanse kaas
30 g fijn paneermeel
70 g boter
10 salieblaadjes
1 el olijfolie
¼ tl nootmuskaat
½ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 200 °C boven- en onderwarmte. Snijd pompoen in blokjes, meng met olie en rooster 30-35 minuten. Laat 20 minuten afkoelen en prak met kaas, paneermeel, zout en nootmuskaat.
- 2 Kneed intussen 300 g bloem en eieren 8-10 minuten; voeg bij kruimelig deeg enkele druppels water toe. Verpak en laat 30 minuten rusten.
- 3 Rol het deeg in porties circa 1 mm dun. Leg theelepels vulling met 4 cm tussenruimte neer. Bevochtig rondom, dek met deeg af en druk de lucht en randen dicht. Snijd vierkanten van 6 cm.
- 4 Smelt boter met salie. Kook ravioli in porties 3-5 minuten in zacht kokend gezouten water tot ook de randen gaar zijn. Schep in de boter en serveer.



Ravioli met ricotta en citroen

Laat de ricotta uitlekken in een fijne zeef. Een droge vulling houdt de naden van de ravioli heel.

4 personen | Voorbereiden 75 min.

Bereiden 15 min

Extra tijd 30 min deeg rusten

Benodigd Pastamachine of deegroller, deegwieltje

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00
3 eieren, maat M
300 g ricotta, uitgelekt
50 g Parmezaanse kaas
1 citroen
50 g boter
¼ tl zout
¼ tl peper
extra bloem voor het werkblad
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kneed bloem en eieren in 10 minuten tot een glad deeg. Voeg alleen als het droog blijft een theelepel water toe. Dek luchtdicht af en laat 30 minuten rusten.
- 2 Rasp de citroen en pers 1 eetlepel sap uit. Meng ricotta met kaas, de helft van de rasp, zout en peper.
- 3 Verdeel deeg in vier stukken. Houd ongebruikte stukken afgedekt. Rol één stuk uit tot een baan van ongeveer 1 mm dik. Leg theelepels vulling op 5 cm afstand op de helft van de baan. Maak randen licht vochtig. Vouw de andere helft erover, druk lucht weg en snijd ravioli van 5 cm. Herhaal.
- 4 Breng een ruime pan gezouten water aan de kook. Kook de pasta in twee porties 3–5 minuten zachtjes, tot de deegnaden gaar zijn. Proef een randje om dit te controleren.
- 5 Smelt boter met overige rasp, citroensap en 3 eetlepels pastawater. Schep de ravioli met een schuimspaan in de boter en meng voorzichtig.



Ravioli met paddenstoelen

Hak de vulling fijn en laat al het vocht verdampen. Natte paddenstoelen maken het deeg slap.

4 personen | Voorbereiden 75 min.

Bereiden 15 min

Extra tijd 30 min deeg rusten

Benodigd Pastamachine of deegroller, deegwieltje

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00
3 eieren, maat M
350 g kastanjechampignons
1 sjalot
1 teen knoflook
1 el olijfolie
150 g ricotta
40 g Parmezaanse kaas
50 g boter
8 salieblaadjes
½ tl zout
¼ tl peper
extra bloem voor het werkblad
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kneed bloem en eieren in 10 minuten tot een glad deeg. Voeg alleen als het droog blijft een theelepel water toe. Dek luchtdicht af en laat 30 minuten rusten.
- 2 Hak paddenstoelen, sjalot en knoflook fijn. Bak paddenstoelen en sjalot 10 minuten in olie tot droog. Bak knoflook 1 minuut mee. Laat afkoelen en meng met ricotta, kaas, zout en peper.
- 3 Verdeel deeg in vier stukken. Houd ongebruikte stukken afgedekt. Rol één stuk uit tot een baan van ongeveer 1 mm dik. Verdeel theelepels vulling op 5 cm afstand over een halve baan. Bevochtig randen, vouw dicht en druk de lucht rond de vulling weg. Snijd vierkanten van 5 cm. Herhaal.
- 4 Breng een ruime pan gezouten water aan de kook. Kook de pasta in twee porties 3–5 minuten zachtjes, tot de deegnaden gaar zijn. Proef een randje om dit te controleren.
- 5 Verwarm boter en salie tot de boter lichtbruin is. Haal van het vuur. Voeg 3 eetlepels kookwater en uitgelekte ravioli voorzichtig toe en schep om.



Ravioli met biet en geitenkaas

Dep de gekookte biet goed droog voordat je hem raspt. De vulling mag stevig en smeerbaar zijn.

4 personen | Voorbereiden 75 min.

Bereiden 15 min

Extra tijd 30 min deeg rusten

Benodigd Pastamachine of deegroller, deegwieltje

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00
3 eieren, maat M
200 g gekookte rode biet
150 g zachte geitenkaas
30 g paneermeel
40 g walnoten
50 g boter
¼ tl zout
¼ tl peper
extra bloem voor het werkblad
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kneed bloem en eieren in 10 minuten tot een glad deeg. Voeg alleen als het droog blijft een theelepel water toe. Dek luchtdicht af en laat 30 minuten rusten.
- 2 Rasp de biet fijn en druk in een zeef droog. Meng met geitenkaas, paneermeel, zout en peper. Hak walnoten en rooster ze 3 minuten in een droge pan.
- 3 Verdeel deeg in vier stukken. Houd ongebruikte stukken afgedekt. Rol één stuk uit tot een baan van ongeveer 1 mm dik. Leg theelepels vulling op 5 cm afstand op de helft van de baan. Maak randen licht vochtig, vouw dicht en druk lucht weg. Snijd vierkanten van 5 cm en herhaal.
- 4 Breng een ruime pan gezouten water aan de kook. Kook de pasta in twee porties 3–5 minuten zachtjes, tot de deegnaden gaar zijn. Proef een randje om dit te controleren.
- 5 Smelt boter en voeg 3 eetlepels kookwater toe. Schep uitgelekte ravioli voorzichtig door de boter. Verdeel walnoten erover.



Ravioli met biet en geitenkaas

Ravioli met doperwten en munt

Prak de erwten grof. Een beetje structuur in de vulling is juist lekker.

4 personen | Voorbereiden 75 min.

Bereiden 15 min

Extra tijd 30 min deeg rusten

Benodigd Pastamachine of deegroller, deegwieltje

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00
3 eieren, maat M
250 g doperwten, diepvries
150 g ricotta
40 g Parmezaanse kaas
10 muntblaadjes
1 tl citroenrasp
50 g boter
¼ tl zout
¼ tl peper
extra bloem voor het werkblad
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kneed bloem en eieren in 10 minuten tot een glad deeg. Voeg alleen als het droog blijft een theelepel water toe. Dek luchtdicht af en laat 30 minuten rusten.
- 2 Kook erwten 3 minuten en giet goed af. Prak en laat afkoelen. Meng met ricotta, kaas, fijngehakte munt, zout en peper.
- 3 Verdeel deeg in vier stukken. Houd ongebruikte stukken afgedekt. Rol één stuk uit tot een baan van ongeveer 1 mm dik. Verdeel theelepels vulling met 5 cm tussenruimte over de helft van de baan. Bevochtig randen, vouw dicht en druk de lucht eruit. Snijd ravioli van 5 cm. Herhaal.
- 4 Breng een ruime pan gezouten water aan de kook. Kook de pasta in twee porties 3-5 minuten zachtjes, tot de deegnaden gaar zijn. Proef een randje om dit te controleren.
- 5 Smelt boter met citroenrasp en 3 eetlepels kookwater. Schep de ravioli met een schuimspaan in de boter en meng voorzichtig.



Ravioli met pesto en ricotta

Gebruik een stevige pesto. Giet eventuele olie boven op de pesto eerst af.

4 personen | Voorbereiden 75 min.

Bereiden 15 min

Extra tijd 30 min deeg rusten

Benodigd Pastamachine of deegroller, deegwieltje

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00
3 eieren, maat M
300 g ricotta, uitgelekt
60 g groene pesto
40 g Parmezaanse kaas
300 g cherrytomaten
2 el olijfolie
1 teen knoflook
¼ tl zout
¼ tl peper
extra bloem voor het werkblad
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kneed bloem en eieren in 10 minuten tot een glad deeg. Voeg alleen als het droog blijft een theelepel water toe. Dek luchtdicht af en laat 30 minuten rusten.
- 2 Meng ricotta, pesto en kaas. Halveer tomaten en snijd knoflook fijn. Bak knoflook 1 minuut in olie. Voeg tomaten, zout en peper toe en laat 8 minuten zacht bakken.
- 3 Verdeel deeg in vier stukken. Houd ongebruikte stukken afgedekt. Rol één stuk uit tot een baan van ongeveer 1 mm dik. Leg theelepels vulling met 5 cm tussenruimte op de helft van de baan. Bevochtig randen, vouw dicht, druk lucht weg en snijd vierkanten van 5 cm. Herhaal.
- 4 Breng een ruime pan gezouten water aan de kook. Kook de pasta in twee porties 3–5 minuten zachtjes, tot de deegnaden gaar zijn. Proef een randje om dit te controleren.
- 5 Voeg 4 eetlepels kookwater aan de tomaten toe. Schep de ravioli met een schuimspaan in de saus en verwarm voorzichtig 1 minuut.



Mezzelune met aubergine

Mezzelune zijn halvemaanvormige gevulde pasta. Druk de randen zorgvuldig dicht met je vingers.

4 personen | Voorbereiden 75 min.

Bereiden 15 min

Extra tijd 30 min deeg rusten

Benodigd Pastamachine of deegroller, deegwieltje

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00
3 eieren, maat M
1 aubergine, circa 300 g
150 g ricotta
40 g pecorino
2 el olijfolie
50 g boter
8 salieblaadjes
½ tl zout
¼ tl peper
extra bloem voor het werkblad
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kneed bloem en eieren in 10 minuten tot een glad deeg. Voeg alleen als het droog blijft een theelepel water toe. Dek luchtdicht af en laat 30 minuten rusten.
- 2 Snijd aubergine in blokjes van 1 cm. Bak 12–15 minuten zacht in olie. Hak fijn en laat afkoelen. Meng met ricotta, pecorino, zout en peper.
- 3 Verdeel deeg in vier stukken. Houd ongebruikte stukken afgedekt. Rol één stuk uit tot een baan van ongeveer 1 mm dik. Steek rondjes van 8 cm uit het deeg. Leg midden op elk rondje een theelepel vulling. Maak de rand vochtig, vouw dubbel en druk lucht en naden goed dicht. Herhaal.
- 4 Breng een ruime pan gezouten water aan de kook. Kook de pasta in twee porties 3–5 minuten zachtjes, tot de deegnaden gaar zijn. Proef een randje om dit te controleren.
- 5 Verwarm boter met salie tot lichtbruin. Haal van het vuur en voeg voorzichtig 3 eetlepels kookwater toe. Meng de uitgelekte mezzelune erdoor.



Tortelloni met aardappel en pecorino

Vul deze grote deegkussentjes niet te vol. Dan kun je de punten gemakkelijker naar elkaar toe vouwen.

4 personen | Voorbereiden 75 min.

Bereiden 15 min

Extra tijd 30 min deeg rusten

Benodigd Pastamachine of deegroller, deegwieltje

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00
3 eieren, maat M
250 g geschilde kruimige aardappelen
70 g pecorino
1 tl tijmblaadjes
50 g boter
¼ tl nootmuskaat
¼ tl zout
¼ tl peper
extra bloem voor het werkblad
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kneed bloem en eieren in 10 minuten tot een glad deeg. Voeg alleen als het droog blijft een theelepel water toe. Dek luchtdicht af en laat 30 minuten rusten.
- 2 Kook aardappelen in 15 minuten gaar. Giet af, laat uitdampen en stamp glad. Laat afkoelen. Meng met pecorino, nootmuskaat, zout en peper.
- 3 Verdeel deeg in vier stukken. Houd ongebruikte stukken afgedekt. Rol één stuk uit tot een baan van ongeveer 1 mm dik. Snijd vierkanten van 7 cm. Leg een theelepel vulling in het midden. Bevochtig de randen, vouw tot een driehoek en druk lucht weg. Breng de twee buitenste punten om je vinger bijeen en druk vast. Herhaal.
- 4 Breng een ruime pan gezouten water aan de kook. Kook de pasta in twee porties 3–5 minuten zachtjes, tot de deegnaden gaar zijn. Proef een randje om dit te controleren.
- 5 Smelt boter met tijm en 4 eetlepels kookwater. Schep de uitgelekte tortelloni voorzichtig door de boter.



Tortellini met tomaat en mozzarella

Gebruik verse tortellini uit het koelvak. Kijk op de verpakking hoe lang jouw pasta moet koken.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

600 g verse tortellini met
kaasvulling

500 g passata

1 ui

1 teen knoflook

2 el olijfolie

125 g mozzarella, uitgelekt

10 g basilicum

¼ tl zout

¼ tl peper

zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Fruit ui 5 minuten in olie en bak knoflook 1 minuut mee.
- 2 Voeg passata, zout en peper toe en laat 10 minuten zacht koken. Scheur mozzarella en basilicum in stukjes.
- 3 Kook tortellini volgens de verpakking. Houd wat kookwater achter en schep de pasta uit het water.
- 4 Meng pasta met de saus en voeg zo nodig kookwater toe. Haal van het vuur en schep mozzarella en basilicum erdoor.



Ravioli met spinazie en citroenboter

Met verse ravioli uit het koelvak staat dit snel op tafel. Spinazie en citroenboter zijn genoeg voor de saus.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Brede koekenpan

Ingrediënten

600 g verse ravioli met ricottavulling
400 g spinazie
50 g boter
1 teen knoflook
1 citroen
40 g Parmezaanse kaas
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd knoflook fijn. Rasp citroen en pers 1 eetlepel sap uit. Smelt 20 g boter en bak knoflook 1 minuut zacht.
- 2 Voeg spinazie in porties toe en laat slinken. Laat overtollig vocht verdampen.
- 3 Kook ravioli volgens de verpakking en houd 150 ml kookwater achter. Voeg overige boter, citroenrasp, sap, zout en peper aan spinazie toe.
- 4 Schep ravioli met een schuimspaan bij de spinazie. Voeg een paar lepels kookwater toe en meng voorzichtig. Verdeel de kaas erover.



Tortellini met pompoen en room

Pureer een deel van de pompoen. Zo krijg je een romige saus met ook nog stukjes groente.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan, staafmixer

Ingrediënten

600 g verse tortellini met
kaasvulling
500 g schoongemaakte pompoen
1 ui
2 el olijfolie
150 ml groentebouillon
100 ml slagroom
½ tl tijm
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd pompoen in blokjes van 1 cm en snipper ui. Fruit ui 5 minuten in olie.
- 2 Voeg pompoen, bouillon en tijm toe. Stoof afgedekt 12–15 minuten tot de pompoen zacht is.
- 3 Schep de helft van de pompoen in een hoge beker en pureer met de room. Doe terug in de pan en voeg peper toe.
- 4 Kook tortellini volgens de verpakking en bewaar wat kookwater. Meng door de pompoensaus en verdun zo nodig met kookwater.



Tortellini met pompoen en room

GNOCCHI.

Gnocchi

Maak gnocchi van aardappel of ricotta, of gebruik verse gnocchi uit het koelvak voor een snellere maaltijd. Werk voorzichtig: de zachte kussentjes moeten hun vorm houden wanneer je ze met de saus mengt.

12 RECEPTEN



Zelfgemaakte aardappelgnocchi

Gebruik kruimige aardappelen en kneed zo kort mogelijk. Extra bloem maakt gnocchi steviger, maar ook zwaarder.

4-6 personen | Voorbereiden 45 min.

Bereiden 45 min.

Extra tijd 10 min. uitdampen

Benodigd kookpan; pureeknijper; werkblad

Ingrediënten

1 kg kruimige aardappelen in de schil
250 g bloem, plus maximaal 50 g extra
1 ei
½ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kook de aardappelen in de schil 25-35 minuten tot gaar. Giet af, pel voorzichtig terwijl ze warm zijn en druk door een pureeknijper. Spreid uit en laat 10 minuten uitdampen.
- 2 Meng lauwe aardappel met ei, zout en 250 g bloem. Kneed kort tot het net samenhangt. Voeg alleen bij erg plakkerig deeg een beetje extra bloem toe.
- 3 Rol op een licht bebloemd blad in porties tot slierten van 2 cm dik. Snijd stukjes van 2 cm en druk eventueel licht over een vork voor ribbels.
- 4 Kook eerst één gnocco in zacht kokend gezouten water. Kook 1 minuut nadat hij bovenkomt. Valt hij uiteen, voeg dan nog wat bloem toe. Kook de rest in porties op dezelfde manier en schep direct door saus of boter.



Gnocchi alla sorrentina

Mozzarella die goed is uitgelekt maakt de saus minder waterig. Scheur de kaas in kleine stukken.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd kookpan; ovenschaal; steelpan

Ingrediënten

600 g verse aardappelgnocchi
600 g passata
250 g mozzarella, uitgelekt
50 g Parmezaanse kaas
1 teen knoflook
2 el olijfolie
8 basilicumblaadjes
¼ tl zout
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm de oven op 200 °C boven- en onderwarmte. Bak geplette knoflook 1 minuut in olie. Voeg passata, zout en peper toe en laat 15 minuten koken. Verwijder de knoflook.
- 2 Kook de gnocchi volgens de verpakking in gezouten water en schep met een schuimspaan uit de pan.
- 3 Meng met de saus, de helft van de mozzarella en gescheurde basilicum. Schep in de ovenschaal.
- 4 Verdeel de overige mozzarella en geraspte kaas erover. Bak 12-15 minuten tot de kaas smelt en de saus borrelt.



Gnocchi met salieboter

Laat de boter lichtbruin worden tot hij nootachtig ruikt. Haal de pan direct van het vuur als de spikkels donkerder worden.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

600 g verse aardappelgnocchi
80 g boter
12 salieblaadjes
50 g Parmezaanse kaas
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Breng een ruime pan gezouten water aan de kook. Rasp de kaas fijn.
- 2 Smelt boter in een brede koekenpan op middellaag vuur. Voeg salie toe en verwarm 3–5 minuten, tot de boter lichtbruine spikkels krijgt. Zet het vuur uit.
- 3 Kook de gnocchi volgens de verpakking. Schep met een schuimspaan bij de boter; er mag wat kookwater meekomen.
- 4 Schep voorzichtig om, verdeel over warme borden en bestrooi met kaas en peper.



Gnocchi met gorgonzola en walnoten

Houd de kaassaus op laag vuur. Hij hoeft alleen glad te worden, niet stevig in te koken.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

600 g verse aardappelgnocchi
150 g gorgonzola dolce
120 ml volle melk
40 g walnoten
¼ tl zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Rooster de walnoten 3 minuten in een droge koekenpan en hak grof.
- 2 Verwarm melk op laag vuur. Voeg gorgonzola in stukjes toe en roer tot een gladde saus.
- 3 Kook gnocchi volgens de verpakking in lichtgezouten water. Bewaar wat kookwater en schep de gnocchi in de saus.
- 4 Meng voorzichtig en verdun zo nodig met kookwater. Verdeel de walnoten en peper erover.



Gnocchi met gorgonzola en walnoten

Ricottagnudi met tomatensaus

Gebruik stevige, uitgelekte ricotta. Proef eerst één gnudo uit de pan; blijft hij heel, dan kan de rest erbij.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 25 min.

Extra tijd 30 min. koelen; zo nodig ricotta uitlekken

Benodigd zeef; kom; kookpan

Ingrediënten

500 g ricotta, goed uitgelekt
1 ei
80 g bloem, plus 30 g om te vormen
60 g Parmezaanse kaas
600 g passata
1 teen knoflook
2 el olijfolie
6 basilicumblaadjes
¼ tl nootmuskaat
½ tl zout
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Laat natte ricotta eerst in een zeef uitlekken. Meng met ei, 80 g bloem, geraspte kaas, nootmuskaat en ¼ tl zout. Koel afgedekt 30 minuten.
- 2 Verwarm gehakte knoflook 1 minuut in olie. Voeg passata en de overige ¼ tl zout toe en laat 20 minuten pruttelen. Scheur basilicum erdoor.
- 3 Vorm met bebloemde handen circa 20 ovalen van het mengsel. Laat één proefstuk in zacht kokend gezouten water glijden. Kook 3 minuten nadat het komt bovendrijven; blijft het niet heel, meng dan nog 1 el bloem door het deeg.
- 4 Pocheer de rest in porties op dezelfde manier. Til met een schuimspaan uit de pan en leg in de tomatensaus. Schep voorzichtig op.



Gnocchi alla romana

Dit zijn plakken van griesmeel, geen aardappelgnocchi. Leg ze dakpansgewijs in de schaal voor goudbruine randjes.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 35 min.

Extra tijd 45 min. opstijven

Benodigd steelpan; ovenschaal; ronde uitsteker

Ingrediënten

200 g fijne tarwegriesmeel

800 ml volle melk

2 eidooiers

70 g boter

80 g Parmezaanse kaas

½ tl zout

¼ tl nootmuskaat

Bereiding

- 1 Breng melk met zout en nootmuskaat aan de kook. Strooi griesmeel erbij terwijl je klopt. Laat 5 minuten zacht koken en roer voortdurend.
- 2 Neem van het vuur. Roer 30 g boter, eidooiers en de helft van de geraspte kaas erdoor. Strijk 1,5 cm dik uit op een met bakpapier beklede plaat en laat 45 minuten opstijven.
- 3 Verwarm de oven op 200 °C boven- en onderwarmte. Steek rondjes van 6 cm uit. Leg de afsnijdsels onderin een ingevette ovenschaal en de rondjes dakpansgewijs erboven.
- 4 Verdeel de overige boter in vlokjes en de kaas erover. Bak 25–30 minuten goudbruin.



Gnocchi met prei en spek

Bak de gnocchi direct uit de verpakking. De buitenkant krijgt zo een dun, goudbruin korstje.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Brede koekenpan

Ingrediënten

800 g verse aardappelgnocchi uit het koelvak
150 g spekreepjes
2 preien
100 g crème fraîche
1 el olijfolie
¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Was de prei en snijd in dunne ringen. Bak spek in een droge pan 6 minuten. Voeg prei toe en bak 8 minuten zacht.
- 2 Schep spek en prei uit de pan. Verhit olie en bak gnocchi in 6–8 minuten goudbruin, of volgens de bakaanwijzing op de verpakking.
- 3 Voeg spek en prei weer toe. Roer crème fraîche en 75 ml water erdoor.
- 4 Laat 2 minuten zacht verwarmen en voeg peper toe. De saus moet dun genoeg zijn om de gnocchi te bedekken; voeg zo nodig wat water toe.



Gnocchi met tomaat en burrata

Leg de burrata pas op de warme gnocchi wanneer ze op het bord liggen.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

800 g verse aardappelgnocchi
500 g cherrytomaten
2 bollen burrata van 125 g
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
15 g basilicum
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Halveer tomaten en snijd knoflook fijn. Verwarm olie en knoflook 1 minuut op laag vuur.
- 2 Voeg tomaten, zout en peper toe en bak 15 minuten zacht. Druk een deel van de tomaten stuk.
- 3 Kook gnocchi volgens de verpakking. Bewaar wat kookwater en schep ze bij de tomaten. Meng met gescheurde basilicum en zo nodig een scheut kookwater.
- 4 Verdeel over borden en scheur burrata erboven. Serveer direct.



Gnocchi met groene asperges en citroen

Bak de asperges kort, zodat ze nog wat beet houden. Citroen gaat er op het laatst bij.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min

Benodigd Brede koekenpan

Ingrediënten

800 g verse aardappelgnocchi

500 g groene asperges

40 g boter

1 el olijfolie

1 citroen

50 g Parmezaanse kaas

½ tl zout

¼ tl peper

zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd houtige uiteinden van asperges en snijd de rest in stukken van 3 cm. Rasp citroen en pers 1 eetlepel sap uit.
- 2 Bak asperges 6–8 minuten in olie en 20 g boter, tot beetgaar. Voeg zout en peper toe.
- 3 Kook gnocchi volgens de verpakking en bewaar 150 ml kookwater. Schep ze bij de asperges.
- 4 Voeg overige boter, citroenrasp, sap en kaas toe. Meng voorzichtig met een scheut kookwater tot een lichte saus ontstaat.



Gnocchi uit de oven met paprika

De gnocchi garen rechtstreeks in de saus. Gebruik verse gnocchi uit het koelvak.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 30 min

Benodigd Oven, ovenschaal van 20 × 30 cm

Ingrediënten

800 g verse aardappelgnocchi
2 rode paprika's
500 g passata
150 ml water
150 g mozzarella, uitgelekt
2 el olijfolie
1 teen knoflook
1 tl oregano
½ tl zout
¼ tl peper

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 200 °C boven- en onderwarmte. Snijd paprika in kleine blokjes en knoflook fijn.
- 2 Meng passata, water, olie, knoflook, oregano, zout en peper in de ovenschaal. Schep gnocchi en paprika erdoor en druk onder de saus.
- 3 Verdeel mozzarella in stukjes erover. Dek af met folie en bak 20 minuten.
- 4 Verwijder folie en bak nog 10–15 minuten tot gnocchi zacht zijn en de kaas kleurt. Controleer een gnoccho uit het midden.



Ricottagnocchi met spinazie

Ricotta vervangt hier de aardappel. Laat hem goed uitlekken, zodat je niet te veel bloem nodig hebt.

4 personen | Voorbereiden 40 min.

Bereiden 15 min

Benodigd Zeef, grote kookpan

Ingrediënten

350 g ricotta
200 g spinazie
150 g bloem, plus extra voor het werkblad
1 ei
70 g Parmezaanse kaas
50 g boter
¼ tl nootmuskaat
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Laat ricotta in een zeef uitlekken. Laat spinazie in een pan slinken, druk goed droog en hak heel fijn. Laat afkoelen.
- 2 Meng ricotta, spinazie, ei, bloem, 50 g kaas, nootmuskaat, zout en peper kort tot een zacht deeg. Kook een klein proefstukje; valt het uiteen, meng dan 1 eetlepel extra bloem door het deeg.
- 3 Verdeel deeg op een bebloemd werkblad in vier delen. Rol voorzichtig tot strengen van 2 cm dik en snijd in stukken van 2 cm. Kook in porties in zacht kokend gezouten water tot ze drijven, daarna nog 1 minuut.
- 4 Smelt boter in een brede pan. Schep gnocchi met een schuimspaan in de boter en meng voorzichtig met 2 eetlepels kookwater. Verdeel overige kaas erover.



Gnocchi met worst en tomaat

Verdeel het worstvlees tijdens het bakken in kleine stukjes. Dan komt er bij iedere hap wat saus mee.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 25 min

Benodigd Hapjespan

Ingrediënten

800 g verse aardappelgnocchi
300 g verse varkensworst
400 g tomatenblokjes
1 ui
1 teen knoflook
1 el olijfolie
1 tl oregano
40 g pecorino
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Haal de worst uit het vel en bak het vlees 7 minuten rul in olie.
- 2 Voeg ui toe en bak 4 minuten. Voeg knoflook toe en bak 1 minuut mee.
- 3 Voeg tomaten, oregano en peper toe en laat 12 minuten zacht koken, tot het vlees door en door gaar is.
- 4 Kook gnocchi volgens de verpakking. Schep ze met een schuimspaan in de saus en meng voorzichtig. Voeg zo nodig kookwater toe en bestrooi met pecorino.



Gnocchi met worst en tomaat

KOUD & WARM.

Pastasalades & soep

Pasta kan ook koud op tafel of als onderdeel van een volle soep. Koel een salade vlot af en voeg bladgroenten pas vlak voor het eten toe. Bij soep bepaalt de hoeveelheid vocht hoe dik je hem serveert.

8 RECEPTEN



Pasta e fagioli

Pureer een deel van de bonen voor een gebonden soep. De rest blijft heel tussen de pasta.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd soeppan; staafmixer

Ingrediënten

2 blikken borlottibonen van 400 g,
uitgelekt

180 g ditalini of elleboogjes

1 ui

1 wortel

1 stengel bleekselderij

1 teen knoflook

2 el tomatenpuree

1 l groentebouillon

2 el olijfolie

1 takje rozemarijn

¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Snijd ui, wortel en selderij klein. Fruit 8 minuten in olie. Bak gehakte knoflook en tomatenpuree 2 minuten mee.
- 2 Spoel de bonen af. Voeg de helft met bouillon en rozemarijn toe en laat 10 minuten koken. Haal de rozemarijn eruit.
- 3 Pureer de soep kort; er mogen stukjes groente overblijven. Voeg overige bonen en pasta toe.
- 4 Kook volgens de pastaverpakking gaar en roer geregeld langs de bodem. Voeg peper toe en verdun zo nodig met heet water. Serveer meteen.



Pasta e ceci

Kikkererwten, rozemarijn en een beetje tomatenpuree geven deze pastasoep veel smaak zonder een lange ingrediëntenlijst.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd soeppan; staafmixer

Ingrediënten

2 blikken kikkererwten van 400 g,
uitgelekt

180 g kleine schelpjespasta

1 ui

2 tenen knoflook

2 el tomatenpuree

1 l groentebouillon

3 el olijfolie

1 takje rozemarijn

¼ tl chilivlokken

¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Fruit gesnipperde ui 5 minuten in 2 el olie. Bak gehakte knoflook, tomatenpuree en chilivlokken 2 minuten mee.
- 2 Spoel kikkererwten af en voeg met bouillon en rozemarijn toe. Laat 10 minuten zacht koken.
- 3 Verwijder rozemarijn. Schep een derde van de kikkererwten met wat vocht in een hoge beker, pureer en roer terug. Voeg pasta toe en kook volgens de verpakking gaar.
- 4 Roer geregeld en voeg heet water toe als de soep te dik wordt. Verdeel over kommen en voeg de overige olie en peper toe.



Minestrone met witte bonen

Snijd de groenten in kleine, gelijke stukken. De pasta gaat er pas tegen het einde bij, zodat hij niet te zacht wordt.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 35 min.

Benodigd soeppan

Ingrediënten

1 ui
2 wortels
2 stengels bleekselderij
1 courgette
2 tenen knoflook
400 g tomatenblokjes
1 l groentebouillon
1 blik witte bonen van 400 g, uitgelekt
100 g kleine pasta
100 g spinazie
2 el olijfolie
40 g Parmezaanse kaas
¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Snijd wortel, selderij en courgette in blokjes. Fruit ui, wortel en selderij 8 minuten in olie.
- 2 Voeg knoflook en courgette toe en bak 2 minuten mee. Schenk tomaten en bouillon erbij en laat 15 minuten zacht koken.
- 3 Spoel de bonen af. Voeg bonen en pasta toe en kook de pasta volgens de verpakking gaar; roer regelmatig.
- 4 Laat spinazie in 2 minuten slinken. Voeg peper toe en verdun met heet water als de soep te dik is. Schep op en rasp de kaas erover.



Pastasalade met tomaat en mozzarella

Meng de dressing door de nog lauwe pasta. Voeg mozzarella en basilicum pas toe als de pasta verder is afgekoeld.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min

Extra tijd 15 min afkoelen

Benodigd Grote mengkom

Ingrediënten

300 g fusilli
400 g cherrytomaten
250 g mozzarellabolletjes,
uitgelekt
60 g rucola
20 g basilicum
4 el olijfolie
2 el wittewijnazijn
1 tl dijonmosterd
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kook fusilli volgens de verpakking. Giet af en spreid uit op een grote schaal zodat de pasta vlot afkoelt.
- 2 Klop olie, azijn, mosterd, zout en peper tot een dressing. Meng de helft door de lauwe pasta.
- 3 Halveer tomaten en mozzarellabolletjes. Scheur basilicum. Meng met de afgekoelde pasta en overige dressing.
- 4 Schep rucola vlak voor het serveren erdoor. Zet de salade afgedekt in de koelkast als je hem niet meteen eet.



Orzosalade met komkommer en feta

Snijd de groenten klein, ongeveer even groot als de blokjes feta. Dat eet prettig met de orzo.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 12 min

Extra tijd 15 min afkoelen

Benodigd Grote mengkom

Ingrediënten

300 g orzo
1 komkommer
250 g cherrytomaten
200 g feta
½ rode ui
15 g peterselie
10 g munt
4 el olijfolie
2 el citroensap
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kook orzo volgens de verpakking. Giet af, spreid uit op een schaal en laat afkoelen. Schep 1 eetlepel olie erdoor.
- 2 Halveer de komkommer in de lengte, verwijder zaadlijsten en snijd in blokjes. Halveer tomaten, snipper ui en hak kruiden.
- 3 Klop overige olie, citroensap, zout en peper tot dressing. Snijd feta in blokjes.
- 4 Meng alles met de afgekoelde orzo. Bewaar afgedekt in de koelkast tot het serveren.



Pastasalade met tonijn en boontjes

Spoel de boontjes na het koken kort koud af. Zo houden ze hun kleur en blijven ze stevig.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min

Extra tijd 15 min afkoelen

Benodigd Grote mengkom

Ingrediënten

300 g penne
300 g sperziebonen
2 blikken tonijn, samen 250 g uitgelekt
250 g cherrytomaten
60 g zwarte olijven zonder pit
½ rode ui
4 el olijfolie
2 el rodewijnazijn
1 tl dijonmosterd
¼ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Kook penne volgens de verpakking. Giet af en spreid uit om af te koelen. Kook schoongemaakte gehalveerde boontjes in een tweede pan 6–8 minuten en spoel kort koud af.
- 2 Halveer tomaten en olijven. Snijd ui in dunne halve ringen en verdeel tonijn in grove stukken.
- 3 Klop olie, azijn, mosterd, zout en peper tot dressing. Meng door de afgekoelde pasta.
- 4 Voeg boontjes, tomaten, ui, olijven en tonijn toe. Schep voorzichtig om en bewaar afgedekt in de koelkast tot het serveren.



Pastasalade met geroosterde groenten

Laat de groenten op de bakplaat afkoelen. Meng de geitenkaas er pas daarna door.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 30 min

Extra tijd 20 min afkoelen

Benodigd Oven, grote mengkom

Ingrediënten

300 g farfalle
1 courgette
2 paprika's
1 rode ui
150 g zachte geitenkaas
50 g rucola
5 el olijfolie
2 el balsamicoazijn
1 tl oregano
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Verwarm oven op 210 °C boven- en onderwarmte. Snijd courgette, paprika en ui in stukken. Meng met 2 eetlepels olie, oregano, zout en peper en rooster 25–30 minuten. Laat afkoelen.
- 2 Kook farfalle volgens de verpakking. Giet af en spreid uit op een schaal.
- 3 Klop overige olie met balsamico. Meng door de lauwe pasta en laat verder afkoelen.
- 4 Meng groenten en verkruimelde geitenkaas door de pasta. Voeg rucola vlak voor het serveren toe. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.



Pastasalade met kip en yoghurtdressing

Bak de kip, laat hem afkoelen en snijd hem daarna in reepjes. De yoghurt houdt de dressing licht.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min

Extra tijd 20 min afkoelen

Benodigd Koekenpan, grote mengkom

Ingrediënten

300 g fusilli
400 g kipfilet
1 komkommer
200 g maïs, uitgelekt
2 lente-uitjes
150 g volle yoghurt
1 el mayonaise
1 el citroensap
1 tl dijonmosterd
1 el olijfolie
½ tl paprikapoeder
½ tl zout
¼ tl peper
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Snijd kipfilets horizontaal in twee dunne stukken. Kruid met paprikapoeder, zout en peper. Bak in olie 4–6 minuten per kant, tot de kern 74 °C is. Laat afkoelen en snijd in reepjes.
- 2 Kook pasta volgens de verpakking. Giet af en spreid uit op een schaal om af te koelen.
- 3 Verwijder de zaadlijsten van de komkommer en snijd in blokjes. Snijd lente-ui in ringetjes. Meng yoghurt, mayonaise, citroensap en mosterd.
- 4 Schep afgekoelde pasta, kip, komkommer, maïs en lente-ui door de dressing. Bewaar afgedekt in de koelkast tot het serveren.



DE BASIS.

Deeg, sauzen & basis

Maak een deeg, pesto, tomatensaus of krokant broodkruim om zelf mee te combineren. De hoeveelheden verschillen per basisrecept. Kijk daarom eerst naar de opbrengst en bepaal wat je voor jouw gerecht nodig hebt.

8 RECEPTEN



Verse eierpasta

Een glad deeg dat terugveert is goed gekneed. Laat het daarna rusten, zodat het makkelijker dun uitrolt.

4 personen | Voorbereiden 40 min.

Bereiden 2–4 min.

Extra tijd 30 min. deeg rusten

Benodigd pastamachine of deegroller; mes

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00
3 middelgrote eieren
30 g extra bloem voor het
werkblad
1–3 tl water, alleen zo nodig
zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Maak een kuiltje in 300 g bloem en breek eieren erin. Klop met een vork en neem steeds wat bloem van de rand mee. Kneed daarna 8–10 minuten. Voeg alleen bij kruimelig deeg per theelepel water toe.
- 2 Wikkel het deeg in en laat 30 minuten rusten. Verdeel in 4 stukken; houd ongebruikt deeg afgedekt.
- 3 Rol elk stuk op een licht bebloemd blad of met een pastamachine steeds dunner uit tot circa 1 mm. Bestuif licht, vouw los op en snijd linten van 7 mm voor tagliatelle. Maak de linten los.
- 4 Kook in porties 2–4 minuten in ruim gezouten water en proef een lint. Meng meteen met saus. Bewaar rauwe pasta afgedekt maximaal 1 dag bij 4 °C of vries meteen in losse porties in.



Orecchiette van semolina

Semola rimacinata is fijner gemalen dan gewoon griesmeel. Je vindt het bij Italiaanse winkels en in sommige supermarkten.

4 personen | Voorbereiden 60 min.

Bereiden 5–7 min.

Extra tijd 30 min. deeg rusten

Benodigd werkblad; klein mes

Ingrediënten

300 g semola rimacinata, fijne durumtarwebloem

150 ml lauw water

20 g extra semola voor het werkblad

zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Meng 300 g semola met water en kneed 10 minuten tot een stevig, glad deeg. Is het erg kruimelig, maak je handen dan nat en kneed verder. Dek af en laat 30 minuten rusten.
- 2 Snijd een stukje deeg af en rol tot een sliert van 1 cm dik. Houd de rest afgedekt. Snijd stukjes van 1 cm.
- 3 Druk elk stukje met de afgeronde kant van een klein mes over het werkblad naar je toe, zodat het krult. Keer het over je duim tot een klein kommetje. Leg los op een licht bestoven plaat.
- 4 Kook de verse orecchiette 5–7 minuten in gezouten water en proef de dikke rand. Meng met saus. Bewaar afgedekt maximaal 1 dag bij 4 °C of vries direct los van elkaar in.



Pesto genovese

Werk kort en houd de basilicum koel. Pesto gaat door warme pasta zodra de pan van het vuur is.

circa 250 g, voor 4–6 porties pasta | Voorbereiden 15 min.

Bereiden niet nodig

Benodigd vijzel of kleine hakmolen

Ingrediënten

50 g basilicumblaadjes
30 g pijnboompitten
40 g Parmezaanse kaas
20 g pecorino
1 kleine teen knoflook
100 ml extra vierge olijfolie
½ tl zout

Bereiding

- 1 Was basilicum als dat nodig is en dep volledig droog. Rasp beide kazen fijn en hak knoflook grof.
- 2 Wrijf knoflook met zout en pijnboompitten in een vijzel fijn. Voeg basilicum in porties toe en wrijf tot een grove pasta. Gebruik je een hakmolen, werk dan met korte pulsen.
- 3 Roer kaas en olie erdoor tot een smeerbare saus. Verdun bij het mengen met pasta met een paar lepels kookwater; kook pesto niet mee.
- 4 Gebruik direct of bewaar afgedekt maximaal 2 dagen bij 4 °C. Vries wat je langer wilt bewaren meteen in kleine porties in.



Pesto rosso

Laat de tomaten eerst uitlekken. Voeg daarna genoeg olie toe om een saus te krijgen die je makkelijk kunt omscheppen.

circa 300 g, voor 6 porties pasta | Voorbereiden 15 min.

Bereiden niet nodig

Benodigd kleine hakmolen

Ingrediënten

150 g zongedroogde tomaten op olie, uitgelekt

40 g blanke amandelen

40 g Parmezaanse kaas

1 kleine teen knoflook

8 basilicumblaadjes

70 ml olijfolie

1 el rodewijnazijn

¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Dep de tomaten licht droog en snijd grof. Rasp de kaas en hak knoflook.
- 2 Maal amandelen kort in de hakmolen. Voeg tomaten, kaas, knoflook en basilicum toe en maal tot een grove pasta.
- 3 Voeg olie, azijn en peper toe en meng kort. Verdun bij gebruik door pasta met wat kookwater.
- 4 Schep in een schoon afgesloten bakje en bewaar maximaal 2 dagen bij 4 °C. Vries eventuele extra porties meteen in.



Tomatensaus met basilicum

Laat de saus zonder deksel zacht koken. Hij is goed wanneer hij aan een lepel blijft hangen.

circa 700 ml, voor 4–6 porties pasta | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 35 min.

Benodigd steelpan; staafmixer naar wens

Ingrediënten

800 g gepelde tomaten uit blik
1 kleine ui
2 tenen knoflook
3 el olijfolie
10 basilicumblaadjes
½ tl zout
¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Fruit ui 6 minuten in 2 el olie en bak knoflook 1 minuut mee.
- 2 Voeg tomaten, zout en peper toe. Druk tomaten stuk met een lepel en laat 25–30 minuten zacht koken. Roer geregeld.
- 3 Scheur basilicum en meng met de overige olie door de saus. Pureer eventueel kort voor een gladder resultaat.
- 4 Gebruik direct, of koel snel af en zet binnen 2 uur afgedekt in de koelkast. Bewaar maximaal 2 dagen bij 4 °C of vries in porties in.



Bechamel

Voeg melk in porties toe en klop iedere keer glad. Een paar minuten zacht koken haalt de bloemsmak weg.

circa 650 ml | Voorbereiden 5 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd steelpan; garde

Ingrediënten

50 g boter

50 g bloem

600 ml volle melk

¼ tl nootmuskaat

½ tl zout

¼ tl witte peper

Bereiding

- 1 Smelt boter op middellaag vuur. Roer bloem erdoor en verwarm 2 minuten zonder te laten kleuren.
- 2 Voeg een derde van de melk toe en klop glad. Voeg de overige melk in twee porties toe en klop steeds alle klontjes weg.
- 3 Breng al roerend aan de kook en laat 5 minuten zacht koken. Roer ook langs de hoeken van de pan. Voeg nootmuskaat, zout en peper toe.
- 4 Gebruik direct in bijvoorbeeld lasagne. Laat voor bewaren snel afkoelen, dek af op het oppervlak en zet binnen 2 uur in de koelkast. Bewaar maximaal 2 dagen bij 4 °C.



Pangrattato met citroen

Grof broodkruim geeft meer beet dan fijn paneermeel. Strooi het pas vlak voor het serveren over pasta of groenten.

circa 120 g, voor 6 porties | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 8 min.

Extra tijd 10 min. afkoelen

Benodigd hakmolen; koekenpan

Ingrediënten

100 g oud witbrood
2 el olijfolie
1 teen knoflook
1 tl citroenrasp
1 el fijngehakte peterselie
¼ tl zout
¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Maal of hak brood tot grof kruim. Plet de knoflookteen.
- 2 Verwarm olie met knoflook 1 minuut. Voeg broodkruim toe en bak op middellaag vuur 5–7 minuten goudbruin. Roer voortdurend langs de bodem.
- 3 Verwijder knoflook. Laat het kruim 10 minuten uitgespreid op een bord afkoelen en meng citroenrasp, peterselie, zout en peper erdoor. Gebruik dezelfde dag voor de meeste knapperigheid.



Vers pastadeeg met spinazie

Druk de spinazie zo droog mogelijk. Het vocht dat achterblijft bepaalt hoeveel bloem je nodig hebt.

4 personen | Voorbereiden 40 min.

Bereiden 3–5 min

Extra tijd 30 min deeg rusten

Benodigd Pastamachine of deegroller, zeef

Ingrediënten

300 g bloem tipo 00, plus extra voor het werkblad

2 eieren, maat M

150 g verse spinazie

¼ tl zout

zout voor het kookwater

Bereiding

- 1 Laat spinazie in een pan slinken. Laat afkoelen en knijp in een schone doek heel droog. Hak zo fijn mogelijk of pureer met de eieren.
- 2 Meng bloem, spinazie-eimengsel en zout. Kneed 10 minuten tot een glad deeg. Is het plakkerig, voeg dan per theelepel bloem toe; is het te droog, voeg dan per theelepel water toe. Dek luchtdicht af en laat 30 minuten rusten.
- 3 Verdeel het deeg in vier stukken. Houd ongebruikte stukken afgedekt. Rol uit tot ongeveer 1 mm dik. Bestuif licht met bloem, vouw los op en snijd in linten van 1 cm breed. Schud de linten los.
- 4 Kook in ruim gezouten water in 3–5 minuten gaar. Proef een lint om de beet te controleren. Schep direct door een warme saus naar keuze.



Als het anders loopt

De saus is te dun of te dik

Laat een dunne tomatensaus zonder deksel inkoken voordat de pasta erbij gaat. Maak een dikke saus los met enkele lepels kookwater. Is de pasta al gaar, haal hem dan tijdelijk uit de pan in plaats van hem lang te laten meekoken.

Kaas klontert of ei stolt

Haal de pan meteen van het vuur. Voeg een lepel warm kookwater toe en roer rustig. Kleine kaasklontjes kunnen nog oplossen; gestold ei wordt niet opnieuw een gladde saus. Werk de volgende keer met minder hitte.

Ravioli gaat open

De vulling kan te nat zijn of er zit lucht in het pakketje. Druk de volgende portie zorgvuldig dicht en laat het water zacht koken. Schep met een schuimspaan, zodat de naden zo min mogelijk worden belast.

Gnocchi valt uiteen

Kook eerst één proefstukje. Valt het uit elkaar, meng dan kort een kleine hoeveelheid bloem door het deeg en probeer opnieuw. Blijf niet kneden: te veel bloem en bewerking maken de gnocchi taai.

Klaarzetten voor het eten

De dag ervoor

Maak ragù of tomatensaus en koel die snel af. Bewaar afgedekt in de koelkast. Maak een lasagne alleen vooraf als je alle onderdelen vlot kunt koelen. Bak een gekoelde schaal langer en controleer de gaarheid in het midden.

Een paar uur vooraf

Rasp kaas, maak pesto en laat ricotta of mozzarella uitlekken. Was en snijd groenten. Zet bederfelijke ingrediënten daarna terug in de koelkast. Maak vullingen vooraf, maar rol deeg pas uit wanneer je kunt gaan vullen.

Vlak voor het eten

Verwarm de saus en zet pastawater op. Kook pasta pas als iedereen bijna aan tafel zit. Zet borden klaar en bewaar kookwater voordat je afgiet. Voeg verse kruiden en krokant kruim op het laatst toe.

Een grotere groep

Kies een ovengerecht of een saus die al klaarstaat. Houd de laagdikte in een ovenschaal ongeveer gelijk en gebruik zo nodig twee schalen. Maak gevulde pasta in porties en houd voldoende ruimte in de kookpan.

Drie avonden doordeweeks

Weinig tijd

Rigatoni met tomaat en burrata / 58

Zet het pastawater op en maak de tomatensaus. Leg de burrata pas op het bord bij de pasta. Serveer er naar wens een eenvoudige groene salade bij.

Groenten uit de oven

Penne met bloemkool en citroen / 86

Begin met de bloemkool. Rasp de citroen en kaas terwijl de roosjes roosteren. Kook de pasta wanneer de bloemkool bijna gaar is.

Vooraf klaarzetten

Penne uit de oven met broccoli / 258

Maak saus en groenten eerst. Meng met kort voorgekookte pasta en zet de schaal in de oven. Controleer de broccoli en pasta voordat je opschept.

Drie keer met meer tijd

Een middag ravioli maken

Ravioli met ricotta en citroen / 278

Maak het deeg en laat het rusten. Meng ondertussen de vulling. Vul en sluit de ravioli in kleine porties en maak de citroenboter pas als het water kookt.

Rustig laten stoven

Pappardelle met runderragù / 218

Zet de ragù ruim van tevoren op. Het vlees bepaalt wanneer de saus klaar is. Kook de pappardelle pas wanneer het vlees mals is en je gaat eten.

De basis zelf maken

Verse eierpasta / 344

Tomatensaus met basilicum / 352

Maak eerst de tomatensaus. Laat het pastadeeg rusten en rol het daarna uit. Gebruik de hoeveelheid saus die past bij je portie pasta en bewaar de rest apart.

Receptenregister

Bechamel	354
Bucatini all'amatriciana	26
Cannelloni met kip en prei	268
Cannelloni met ricotta en spinazie	244
Casarecce met boerenkool en citroen	100
Casarecce met geroosterde-tomatenpesto	134
Casarecce met linzenragù	226
Casarecce met worst en witte bonen	210
Conchiglie met doperwten en tuinbonen	108
Conchiglioni met aubergine	246
Farfalle met biet en geitenkaas	102
Farfalle met courgette en feta	70
Farfalle met doperwten en prosciutto	54
Farfalle met garnalen en courgette	184
Farfalle met ham en doperwten	204
Farfalle met ricotta en citroen	136
Fusilli met aubergine-linzenragù	236
Fusilli met doperwten en citroenricotta	62
Fusilli met geitenkaas en courgette	148
Fusilli met gerookte makreel	168
Fusilli met kip en broccoli	192
Fusilli met maïs, paprika en lente-ui	124
Fusilli met rucolapesto	130
Fusilli met spinazie en witte bonen	110
Fusilli met wortelcrème en komijn	92
Gnocchi alla romana	310
Gnocchi alla sorrentina	302

Receptenregister

Gnocchi met gorgonzola en walnoten	306
Gnocchi met groene asperges en citroen	316
Gnocchi met prei en spek	312
Gnocchi met salieboter	304
Gnocchi met tomaat en burrata	314
Gnocchi met worst en tomaat	322
Gnocchi uit de oven met paprika	318
Lasagne met courgette en pesto	250
Lasagne met paddenstoelen	256
Lasagne met pompoen en geitenkaas	252
Lasagne met ragù en bechamel	240
Lasagne met spinazie en ricotta	242
Lasagne met zalm en spinazie	254
Linguine alle vongole	158
Linguine met biefstuk en rucola	206
Linguine met kappertjes en olijven	66
Linguine met knoflookgarnalen	162
Linguine met krab en chili	178
Linguine met oesterzwammen en tijm	116
Linguine met pesto, boontjes en aardappel	32
Linguine met peterselie-amandelpesto	132
Linguine met romige paprikasaus	154
Linguine met venkel en sinaasappel	94
Macaroni met kaas uit de oven	262
Mezzelune met aubergine	288
Minestrone met witte bonen	330
Orecchiette met broccoli en ansjovis	40

Receptenregister

Orecchiette met broccoli en blauwe kaas	144
Orecchiette met broccolicrème	88
Orecchiette met radicchio en balsamico	120
Orecchiette met sardines en paprika	180
Orecchiette met worst en boerenkool	198
Orecchiette van semolina	346
Orzo met garnalen en doperwten	172
Orzo met spinazie en citroen	80
Orzo uit de oven met tomaat en feta	264
Orzosalade met komkommer en feta	334
Pangrattato met citroen	356
Pappardelle met eendenragù	224
Pappardelle met kalkoen en citroen	212
Pappardelle met konijnenragù	234
Pappardelle met paddenstoelen	44
Pappardelle met pompoen en rozemarijn	98
Pappardelle met runderragù	218
Pappardelle met salieboter en hazelnoten	150
Pasta al forno met gehaktballetjes	248
Pasta alla gricia	28
Pasta alla Norma	34
Pasta e ceci	328
Pasta e fagioli	326
Pasta met boterbonen en citroen	76
Pasta met geroosterde paprika en ricotta	46
Pasta met paprika en rode linzen	118
Pasta met sardines en venkel	160

Receptenregister

Pasta met tonijn en citroen	52
Pasta met venkelworst	188
Pasta uit de oven met tonijn en maïs	270
Pastasalade met geroosterde groenten	338
Pastasalade met kip en yoghurt dressing	340
Pastasalade met tomaat en mozzarella	332
Pastasalade met tonijn en boontjes	336
Pastaschelpen met pompoen en ricotta	266
Penne all'arrabbiata	30
Penne met bloemkool en citroen	86
Penne met courgettecrème en munt	104
Penne met gerookte zalm en prei	74
Penne met kabeljauw en tomaat	166
Penne met kip en paprika	190
Penne met paddenstoelenragù	228
Penne met spek en prei	202
Penne met spinazie en roomkaas	64
Penne met spruitjes en walnoten	114
Penne met vier kazen	140
Penne uit de oven met broccoli	258
Pesto genovese	348
Pesto rosso	350
Pompoenravioli met salie	276
Ravioli met biet en geitenkaas	282
Ravioli met doperwten en munt	284
Ravioli met paddenstoelen	280
Ravioli met pesto en ricotta	286

Receptenregister

Ravioli met ricotta en citroen	278
Ravioli met ricotta en spinazie	274
Ravioli met spinazie en citroenboter	294
Ricottagnocchi met spinazie	320
Ricottagnudi met tomatensaus	308
Rigatoni met artisjok en citroen	112
Rigatoni met aubergine en kappertjes	90
Rigatoni met chorizo en tomaat	196
Rigatoni met gorgonzola en peer	138
Rigatoni met harissa en tomaat	78
Rigatoni met kip, pesto en tomaat	208
Rigatoni met lamsragù	222
Rigatoni met mascarpone en spinazie	152
Rigatoni met tomaat en burrata	58
Rigatoni met tonijn, tomaat en olijven	174
Rigatoni met witte ragù	232
Rigatoni uit de oven met aubergine	260
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	20
Spaghetti al pomodoro	18
Spaghetti alla puttanesca	36
Spaghetti carbonara	22
Spaghetti met ansjovis en citroen	60
Spaghetti met bruine boter en salie	72
Spaghetti met burrata en basilicumolie	146
Spaghetti met courgette en pecorino	48
Spaghetti met gehaktballetjes	200
Spaghetti met groene asperges	106

Receptenregister

Spaghetti met inktvis en tomaat	170
Spaghetti met mosselen en venkel	182
Spaghetti met pancetta en radicchio	214
Spaghetti met prei en mosterd	96
Spaghetti met spitskool en chili	122
Spaghetti met walnotensaus	56
Tagliatelle al ragù	38
Tagliatelle met champignons en room	142
Tagliatelle met kip en champignons	194
Tagliatelle met kipragù	230
Tagliatelle met tomaat en mascarpone	82
Tagliatelle met varkensragù	220
Tagliatelle met zalm en citroen	164
Tagliolini met citroen en boter	42
Tagliolini met coquilles en citroenboter	176
Tomatensaus met basilicum	352
Tonnarelli cacio e pepe	24
Tortellini met pompoen en room	296
Tortellini met tomaat en mozzarella	292
Tortelloni met aardappel en pecorino	290
Tortiglioni met kikkererwten en tomaat	68
Trofie met pistachepesto	128
Vers pastadeeg met spinazie	358
Verse eierpasta	344
Zelfgemaakte aardappelgnocchi	300

Ingrediëntenregister

Aardappel

32, 290, 300, 302, 304, 306, 312, 314, 316, 318, 322

Amandel

130, 132, 134, 350

Ansjovis

36, 40, 60

Artisjok

112

Asperge

106, 316

Aubergine

34, 90, 236, 246, 260, 288

Biet

102, 282

Blauwe kaas

138, 140, 144, 306

Bloemkool

86

Ingrediëntenregister

Boerenkool

100, 198

Bonen

32, 76, 108, 110, 210, 326, 330, 336

Broccoli

40, 88, 144, 192, 258

Burrata

58, 146, 314

Courgette

48, 70, 104, 148, 184, 250, 330, 338

Doperwten

54, 62, 108, 168, 172, 196, 204, 284

Garnalen

162, 172, 184

Geitenkaas

102, 148, 252, 282, 338

Gehakt

20, 30, 36, 38, 44, 52, 98, 142, 158, 162, 164, 170, 178, 180, 182, 194, 200, 210, 212, 228, 232, 240, 248, 268, 356

Ingrediëntenregister

Kikkererwten

68, 328

Kip en kalkoen

190, 192, 194, 208, 212, 230, 268, 340

Linzen

118, 226, 236

Maïs

124, 270, 340

Mascarpone

82, 152

Mozzarella

246, 248, 250, 260, 292, 302, 318, 332

Paddenstoelen

44, 116, 142, 194, 228, 256, 280

Paprika

46, 118, 124, 154, 180, 190, 318, 338

Pompoen

98, 252, 266, 276, 296

Ingrediëntenregister

Prei

74, 96, 168, 202, 268, 312

Ricotta

34, 46, 62, 104, 136, 242, 244, 246, 250, 252, 266, 268, 274, 278, 280, 284, 286, 288, 294, 308, 320

Rund, kalf en lam

38, 200, 206, 218, 222, 232, 240

Spinazie

64, 80, 110, 152, 242, 244, 254, 274, 294, 320, 330, 358

Tomaat

18, 26, 30, 34, 36, 38, 58, 68, 78, 82, 90, 118, 134, 166, 170, 174, 188, 190, 196, 200, 208, 210, 218, 220, 222, 224, 226, 228, 230, 234, 236, 240, 242, 244, 246, 248, 260, 264, 266, 270, 286, 292, 302, 308, 314, 318, 322, 326, 328, 330, 332, 334, 336, 350, 352

Tonijn

52, 174, 270, 336

Varkensvlees en worst

22, 26, 28, 38, 54, 188, 196, 198, 202, 204, 210, 214, 220, 232, 312, 322

Vis en schelpdieren

74, 158, 160, 164, 166, 168, 170, 176, 178, 180, 182, 254

Walnoot

56, 100, 102, 114, 138, 282, 306

Bronnen en verantwoording

Verder lezen over pasta, kooktechnieken en zorgvuldig bewaren. Geraadpleegd op 6 oktober 2026.

Barilla · pasta koken en afmaken

www.barilla.com

Barilla · pastavormen en sauzen

www.barilla.com

Barilla · kookwater, olie en afspoelen

www.barilla.com

La Cucina Italiana · deeg kneden, laten rusten en uitrollen

www.lacucinaitaliana.it

La Cucina Italiana · carbonara

www.lacucinaitaliana.it

FoodSafety.gov · kerntemperaturen voor vlees en vis

www.foodsafety.gov

Voedingscentrum · restjes bewaren

www.voedingscentrum.nl

Je eigen aantekeningen

Noteer je favoriete combinaties, de gebruikte ingrediënten en wat je een volgende keer wilt aanpassen.

Mijn favoriete gerecht

Daar eten we graag bij

Gerecht / hoeveelheid / aanpassing

Tijd / smaak / volgende keer

Gerecht / hoeveelheid / aanpassing

Tijd / smaak / volgende keer

Gerecht / hoeveelheid / aanpassing

Tijd / smaak / volgende keer

Gerecht / hoeveelheid / aanpassing

Tijd / smaak / volgende keer

VAN SPAGHETTI TOT RAVIOLI.

Pasta voor doordeweeks, een lasagne voor het weekend of zelfgemaakte ravioli. In dit boek vind je 160 recepten voor pasta, gnocchi, sauzen en deeg, met duidelijke stappen om thuis aan de slag te gaan.

Klassiekers & snelle pasta

Groenten & pesto

Kaas & room

Vis & zeevruchten

Kip, worst & vlees

Ragù & ovenpasta

Ravioli & gevulde pasta

Gnocchi

Pastasalades & soep

Deeg, sauzen & basis

Met uitleg over ingrediënten, voorbereiden en combineren. Voor een doordeweekse maaltijd en een tafel vol gasten.