

PASTA

160 recepten om thuis te maken



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.

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.

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.



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.



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.

