



# Inhoudsopgave

|                   |     |
|-------------------|-----|
| In een oogopslag  | 10  |
| Inleiding         | 14  |
| Korte pasta       | 36  |
| Lange pasta       | 116 |
| Verse pasta       | 190 |
| Gevulde pasta     | 270 |
| Pasta-ovenshotels | 322 |
| Noedels           | 374 |
| Register          | 414 |



Porties: 4  
Voorbereiding: 20 min.  
+ tijd om de pasta te maken  
Bereiding: 20-25 min.  
Moeilijkheidsgraad: Gemiddeld

# TAGLIATELLE

met asperge, pancetta en verse munt

- 1 hoeveelheid zelfgemaakte tagliatelle (zie pagina 202) of 400 g verse tagliatelle uit de supermarkt
- 500 g rijpe asperges
- 3 el extra vierge olijfolie
- 250 g pancetta, in dikke plakken en dan in dunne reepjes gesneden
- zout en verse gemalen witte peper
- 180 ml runderbouillon
- 3 grote eierdooiers
- 125 g verse geraspte Parmezaanse kaas
- 1 el verse munt voor de garnering

Als je zelfgemaakte pasta gebruikt, bereid deze dan eerst. Breng een grote pan met gezouten water aan de kook op hoog vuur. Snijd het zachte topje van de asperge van de stengel af en snijd de stengels in dikke rondjes. Verwarm de olie in een grote koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en fruit de pancetta ca. 5 min. tot deze goud van kleur is. Voeg de aspergestengels toe en fruit 3-4 min. Breng op smaak met zout en peper en giet de helft van de bouillon erbij. Laat 5 min. pruttelen op laag vuur. Voeg de bovenkanten van de asperges toe en laat en laat 3-4 min. pruttelen tot ze gaar zijn. Kook de pasta 3-4 min. al dente. Giet goed af en voeg toe aan de pan met de asperges. Zet het vuur hoger en voeg de eierdooiers en de overige bouillon toe. Schep constant voorzichtig door elkaar om klontjes te voorkomen. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en munt en breng op smaak met witte peper. Serveer meteen.

Als je dit gerecht lekker vond, vind je deze vast ook heerlijk.



PENNE MET ASPERGE EN UI



CAVATAPPI MET GARNALEN EN ASPERGES



RICOTTA EN MUNT ANOLINI MET GROETESAAS







Porties: 4-6  
Vorbereiding: 1 uur  
+ tijd om het pastadeeg te maken  
Bereiding: 15-20 min.  
Moeilijkheidsgraad: Moeilijk

# ZEEVRUCHTENRAVIOLI

Pasta  
1 keer het recept voor  
vers pastadeeg (zie  
pagina 26)

Vulling  
3 el olijfolie  
1 teen knoflook,  
ontveld  
500 g stevige witvis  
filets, in stukjes  
gesneden  
1 el droge vermout  
(Noilly Prat)  
1 el sherry  
zout en vers  
gemalen witte peper  
4 el patentbloem  
250 g sint-  
jakobsschelpen, in  
grove stukken  
1,5 el boter  
1 klein ei  
1 el fijngehakte  
peterselie

Saus  
2 el olijfolie  
250 g stevige witvisfilets  
250 g kleine gepelde  
garnalen  
2 el droge vermout  
(Noilly Prat)  
350 g tomaten, ontveld  
en in stukjes  
gesneden  
2 el boter  
1 el fijngehakte  
peterselie

Pasta: Maak het pastadeeg en laat 30 min. Rusten.

Vulling: Verhit de olie en knoflook in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de visfilet toe en bak 2 min., voorzichtig roerend. Voeg de vermout en sherry toe en maak op smaak met zout en peper. Laat sudderen tot de alcohol is verdampt. Haal de pan van het vuur en snijd vis in het sap fijn. Bestuif de sint-jakobsschelpen met wat bloem. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en bak de sint-jakobsschelpen 3-4 min. tot ze net gaar zijn. Bestrooi met een beetje zout en haal ze van het vuur. Meng de vis en de schelpen in een kom en bestrooi met nog wat zout en peper. Roer dan het ei en de peterselie erdoor. Verdeel het pastadeeg in vier delen en rol deze uit tot dunne lappen. Maak de ravioli volgens de instructies op pagina 32 en leg ze op een met bloem bestoven schone doek, totdat je ze gaat koken. Breng een ruime pan water met wat zout aan de kook.

Saus: Verhit de olie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de visfilet en garnalen toe. Bak 2 min. kort aan. Voeg de vermout toe en laat de alcohol verdampen. Roer de tomaten erdoor, maak op smaak met zout en peper en laat nog 2 min. pruttelen. Kook de pasta in 2-3 porties al dente, ca. 2-3 min. per portie. Haal ze met een schuimspaan uit de pan, laat ze uitlekken en doe ze in de pan met de saus. Voeg de boter en 4 el kookwater toe. Bestrooi met de peterselie, roer voorzichtig door elkaar en serveer direct.

Als je dit gerecht lekker  
vond, vind je deze vast  
ook heerlijk.



228  
TAGLIATELLE MET SINT-  
JAKOBSSCHELPEN



296  
BROCCOLI-RAVIOLI MET  
ANSJOVIS



410  
PITTIGE NOEDEL  
MET COQUILLES EN  
PEULTJES