



Geraffineerde pastagerechten voor de pastamachine



Inhoud

Inleiding.....	2
Pasta van harde-tarwegries met ei.....	2
Pasta van harde-tarwegries zonder ei.....	3
Tarwepasta met ei.....	3
Tarwepasta zonder ei.....	3
Spaghetti carbonara.....	4
Spaghetti bolognese.....	5
Spaghetti met zoodles en zalm.....	6
Spaghettoni aglio olio.....	7
Spaghettoni caprese met gegrilde tomaten.....	8
Fettuccine met parmezaan-citroen-saus.....	9
Tagliatelle met groente en geraspte kaas.....	10
Geflambeerde kip met tagliatelle.....	11
Pappardelle met champignons en spek.....	12
Gratin van zuurkool en lintpasta.....	13
Pappardelle met garnalen en erwtjes.....	15
Spinazie-linguine met walnootsaus.....	16
Ravioli met spek-peren-vulling.....	17
Lasagne met tomatensaus, gehakt en mozzarella.....	18
Spinazie-lasagne met garnalen en zalm.....	20
Lasagne met broccoli en romanesco.....	21
Klassieke lasagne met gehakt.....	22
Ravioli met ricotta-tomaten-vulling.....	23
Macaroni and cheese.....	24
Ovenschotel van macaroni en gyros met metaxasaus.....	25
Pasta met suiker en room.....	26
Penne met zoete melk en appel.....	26
Penne met boerenkool en spek.....	27
Volkorenpenne met zonnebloempesto.....	28
Penne in pikante tomatensaus.....	29
Receptenoverzicht.....	30



Inleiding

Met de Silvercrest pastamachine maakt u snel en betrouwbaar de meest uiteenlopende vormen van pasta/noedels.

Het populairst is pasta van tarwemeel of harde-tarwegries, met ei of zonder ei, en water. U kunt de vloeistof ook vervangen door sappen, of kruiden aan het deeg toevoegen om de pasta een speciale smaak te geven.

Tomatensap, spinaziesap, wortelsap of kruiden zoals dragon, fijngehakte peterselie of basilicum lenen zich hier goed voor. Ook kunnen specerijen zoals peper of zout worden toegevoegd.



Opmerking: U kunt alle recepten op talloze manieren variëren en helemaal aan uw eigen smaak aanpassen! Laat uw creativiteit de vrije loop. De afbeeldingen in dit receptenboekje zijn als voorbeeld bedoeld en kunnen, al naar gelang de eigenschappen van de levensmiddelen, iets afwijken van uw eigen resultaten.

INGREDIËNTEN

200 g harde-tarwegries
50 g tarwemeel
(type 405)
ca. 50 ml water
1 ei (formaat M)

Pasta van harde-tarwegries met ei

200g harde-tarwegries en 50g tarwemeel in het deegreservoir doen.

Doe een ei in de maatbeker en voeg ongeveer 50 ml water toe. Samen is dit ca. 100 ml vloeistof. Het ei met het water kloppen.

Het kneedprogramma voor 250g meel  starten.

Het water-ei-mengsel langzaam door de opening van het deksel in het deegreservoir gieten.

Na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg starten. De spatel gebruiken om de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte af te snijden.

Pasta van harde-tarwegries zonder ei

INGREDIËNTEN

200 g harde-tarwegries
50 g tarwemeel
(type 405)
100 ml water

200 g harde-tarwegries en 50 g tarwemeel in het deegreservoir doen.

Kneedprogramma voor 250 g meel  starten.

Langzaam ca. 100 ml water door de opening van het deksel in het deegreservoir gieten.

Na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg starten. De spatel gebruiken om de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte af te snijden.

Tarwepasta met ei

INGREDIËNTEN

250 g tarwemeel
(type 405)
ca. 50 ml water
1 ei (formaat M)

250 g tarwemeel in het deegreservoir doen.

Doe een ei in de maatbeker en voeg ongeveer 50 ml water toe. Samen is dit ca. 100 ml vloeistof. Het ei met het water kloppen.

Kneedprogramma voor 250 g meel  starten.

Het water-ei-mengsel langzaam door de opening van het deksel in het deegreservoir gieten.

Na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg starten. De spatel gebruiken om de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte af te snijden.

Tarwepasta zonder ei

INGREDIËNTEN

250 g tarwemeel
(type 405)
100 ml water

250 g tarwemeel in het deegreservoir doen.

Kneedprogramma voor 250 g meel  starten.

Langzaam ca. 100 ml water door de opening van het deksel in het deegreservoir gieten.

Na afloop van het kneedprogramma de afgifte van het pastadeeg starten. De spatel gebruiken om de pasta tijdens de afgifte op de gewenste lengte af te snijden.



Vormschijf: A



Tijd: ca. 25 min



Porties: 2–3

INGREDIËNTEN

ca. 320 g spaghetti
zout
4 eidooiers, maat M
100 g geraspte
Parmezaanse kaas
100 g buikspek
1 ui
1 teentje knoflook
2 el olijfolie
peper uit de molen
basilicumblaadjes,
voor de garnering

Spaghetti carbonara

De zelfgemaakte spaghetti al dente (beetgaar) koken in zout water.

De eidooiers met 60 g Parmezaanse kaas in een kom kloppen.

Het spek in fijne reepjes snijden, de ui en de knoflook pellen, snipperen en alles in een pan in olijfolie 3–4 minuten bakken.

Van het vuur halen, laten afkoelen en toevoegen aan het eierdooiermengsel.

De spaghetti afgieten, terwijl hij nog heet en nat is toevoegen aan het eimengsel en alles goed mengen. Het eimengsel moet door de hitte van de pasta stollen en romig worden.

De pasta direct op borden scheppen, er verse peper over malen, met de overgebleven Parmezaanse kaas bestrooien en garnerend met basilicum serveren.



Vormschijf: A



Tijd: 40 min



Porties: 2–3

INGREDIËNTEN

ca. 320 g spaghetti

1 wortel

1 ui

1 teentje knoflook

1 stengel bleekselderij

400 g gemengd gehakt

2 el olijfolie

2 el tomatenpuree

ca. 200 ml vlees-

bouillon

150 ml gezeefde

tomaten

zout

1 snufje suiker

peper uit de molen

400 g tomatenblokjes,

blik

1 tl gedroogde

kruiden

basilicum, voor

de garnering

40 g geraspte

Parmezaanse kaas,

naar smaak



Spaghetti bolognese

De wortel, uien en knoflook schillen en fijnsnijden.

De bleekselderij wassen, afdrogen en ook fijnsnijden.

In een koekenpan de olie verhitten en het gehakt aanbraden tot het rul en lichtbruin is.

De geprepareerde groenten toevoegen en 2–3 minuten meebakken.

De tomatenpuree erdoor roeren en kort meekoken, daarna met de bouillon en de gezeefde tomaten afblussen. Alles op smaak brengen met zout en peper en de tomatenblokjes en kruiden erdoor roeren.

De saus 35–40 minuten laten sudderen, af en toe doorroeren en eventueel nog wat bouillon toevoegen.

Ondertussen de zelfgemaakte spaghetti in ruim zout water beetgaar koken, afgieten, goed laten uitlekken en op borden scheppen.

De bolognese op smaak brengen, over de spaghetti doen en met basilicum gearneerd serveren. Naar eigen smaak met geraspte Parmezaanse kaas bestrooien.



Vormschijf: A



Tijd: 20 min



Porties: 2–3

INGREDIËNTEN

ca. 320 g spaghetti
zout
3 - 4 courgettes
500 g zalmfilet,
zonder huid
3 el olijfolie
3 takjes basilicum
200 ml room
peper uit de molen
100 g crème fraîche
citroensap

Spaghetti met zoodles en zalm

De zelfgemaakte spaghetti in kokend zout water beetgaar koken, afgieten en goed laten uitlekken.

Intussen de courgette wassen en er met een spiraalsnijder lange, dunne slierten van maken, die “zoodles” worden genoemd.

Tip: De courgette kan ook in kleine blokjes worden gesneden als er geen spiraalsnijder beschikbaar is.

De zalm wassen, met keukenpapier droogdeppen, in blokjes snijden en in een pan in hete olijfolie kort aan alle kanten bakken.

Ondertussen de basilicum wassen, droogschudden, de blaadjes van de takjes rissen en in reepjes snijden.

De zalm uit de pan halen en warm houden.

De zoodles (courgettepaste) in dezelfde pan kort bakken. Met room aflussen en ca. 3 minuten laten sudderen. Daarbij op smaak brengen met zout, peper en de basilicum.

De crème fraîche erdoor roeren en de pasta even warm laten worden in de saus.

De zalm toevoegen en op smaak brengen met zout, peper en citroensap.

Op diepe borden scheppen en meteen serveren.



Vormschijf: B



Tijd: 15 min



Porties: 2–3

INGREDIËNTEN

ca. 320 g spaghetti
zout
4 teentjes knoflook
2-3 kleine gedroogde
chilipepers
6 el olijfolie
2-3 el gehakte
platte peterselie



VEGAN

Spaghettoni aglio olio

De zelfgemaakte spaghettoni al dente koken in zout water.

Intussen de knoflook pellen en fijnsnipperen.

De chilipepers fijnkrumelen.

De olijfolie in een pan verhitten en de knoflook en tweederde van de verkrumelde chilipeper kort fruiten, dan de peterselie erdoor roeren.

De spaghettoni afgieten, kort laten uitlekken, aan de chili-knoflookolie toevoegen en alles goed door elkaar mengen.

De spaghettoni op smaak brengen met zout, op borden scheppen, met de rest van de verkrumelde chilipeper bestrooien en serveren.



Spaghettoni caprese met gegrilde tomaten

De kerstomaatjes wassen en samen met de olijfolie, wat grof zeezout en de gewassen kruiden in een ovenschaal doen.

De knoflook pellen en erbij doen.

De oven voorverwarmen op 160°C boven- en onderwarmte en de tomaten ca. 30–35 minuten bakken. De ovenschaal uit de oven halen, de kruiden verwijderen en laten afkoelen.

De zelfgemaakte spaghettoni in kokend zout water beetgaar koken, afgieten en laten uitlekken.

De tomaten samen met het eruit gelopen sap, de olie, de spaghettoni, de mozzarella en de balsamicoazijn in een kom doen.

Alles op smaak brengen met zout en peper en goed door elkaar mengen.

De basilicumblaadjes wassen, droogschudden en erover verdelen.

Naar wens nog wat peper erover malen en serveren.



Vormschijf: B



Tijd: 40 min



Porties: 2–3

INGREDIËNTEN

ca. 320 g spaghettoni
500 g kerstomaatjes
6 el olijfolie
grof zeezout
2 takjes rozemarijn
2 takjes verse tijm
4 teentjes knoflook
zout
150 g mini-mozzarellabolletjes
4 el witte balsamicoazijn
peper uit de molen
1 handje basilicumblaadjes



VEGGIE



Vormschijf: C



Tijd: 15 min



Porties: 2–3

INGREDIËNTEN

ca. 320 g Fettuccine

ca. 320 g fettuccine
zout

1 sjalotje

1 teentje knoflook

2 el olijfolie

1 grote biologische
citroen, geraspte schil
en sap

100 g geraspte

Parmezaanse kaas

peper uit de molen

basilicum, voor de
garnering

Fettuccine met parmezaan-citroen-saus

De zelfgemaakte fettuccine in kokend zout water beetgaar koken.

De sjalot en de knoflook pellen en fijnsnipperen. Beide in een pan in olijfolie fruiten tot ze glazig zijn.

De citroen heet afspoelen en de schil raspen. De schil en het sap van de citroen en een pollepel pastawater in de pan doen en alles 1–2 minuten laten koken.

De Parmezaanse kaas erover strooien en doorroeren. Op smaak brengen met peper.

De fettuccine afgieten en laten uitlekken.

Op borden scheppen en de saus erover verdelen.

Met basilicum garneren en serveren.



Vormschijf: C



Tijd: 15 min



Porties: 3–4



INGREDIËNTEN

ca. 320 g tagliatelle
100 g erwten,
gedroogd
zout
1 courgette
1 gele paprika
1 rode paprika
150 g groene asperges
2 teentjes knoflook
2 takjes verse tijm
3 el olijfolie
peper uit de molen
80 g geraspte
Parmezaanse kaas



VEGGIE

Tagliatelle met groente en geraspte kaas

De erwten laten ontdooien en 2–3 minuten in kokend water met zout blancheren. Daarna afgieten, met ijskoud water afspoelen en laten uitlekken.

De paprika's en de courgette wassen, afdrogen en in dunne reepjes snijden.

De asperges wassen en het onderste derde deel zo nodig schillen. In dunne schuine reepjes snijden.

De knoflook pellen en fijnhakken.

De takjes tijm wassen en droogschudden.

De zelfgemaakte tagliatelle ca. 4 minuten koken tot deze beetgaar is.

In de tussentijd olie in een pan doen, verhitten en de groenten onder af en toe roeren kort bakken.

Knoflook, tijm en wat pastawater toevoegen en alles op smaak brengen met zout en peper.

Pasta afgieten en bij de groenten doen.

De takjes tijm verwijderen en er 2 lepels Parmezaanse kaas doorheen mengen.

Alles op borden scheppen en voor het serveren de resterende Parmezaanse kaas erover strooien.



Vormschijf: C



Tijd: 30 min



Porties: 3–4

INGREDIËNTEN

ca. 320 g tagliatelle
400 g kipfilet
2 sjalotjes
4 takjes peterselie
250 ml room
4 el cognac
1 el kerriepoeder
2 el olijfolie
zout, peper



Geflambeerde kip met tagliatelle

De kipfilet wassen, droogdeppen en in kleine stukjes snijden.

De stukjes kipfilet met de kerrie en een eetlepel olie door elkaar mengen.

De sjalotjes pellen en fijnsnipperen.

De zelfgemaakte tagliatelle in kokend zout water beetgaar koken, afgieten en laten uitlekken.

1 eetlepel olie in een pan verhitten en de gekruide stukjes kipfilet ca. 5 minuten bakken. De sjalotjes toevoegen.

Cognac erover gieten, ca. 30 seconden heet laten worden, dan flamberen.

Peterselie wassen, droogschudden en fijnhakken.

De helft van de peterselie in de pan doen, 200 ml van de room toevoegen, doorroeren en 5 minuten laten sudderen. Op smaak brengen met zout en peper.

De tagliatelle op een bord scheppen, de kip met de roomsaus erbij doen en garneren met peterselie.



Vormschijf: D



Tijd: 15 min



Porties: 2–3

INGREDIËNTEN

ca. 320 g pappardelle
zout
200 g rookspek
200 g champignons
1 teentje knoflook
2 el olijfolie
2 el fijngesneden
peterselie
80 g vers geraspte
Parmezaanse kaas
peper

Pappardelle met champignons en spek

De versgemaakte pappardelle in zout water al dente koken.

Het spek in dobbelsteentjes snijden en de champignons wassen, afdrogen en in plakjes snijden.

De knoflook pellen en fijnhakken.

De knoflook en de spekjes kort bakken in hete olie.

De champignons erbij doen en 3–4 minuten bakken tot ze goudbruin zijn.

De uitgelekte pappardelle met een eetlepel peterselie door de champignons en de spekjes scheppen.

Op smaak brengen met zout en peper.

Voor het serveren de resterende peterselie over de pappardelle strooien.



Vormschijf: D



Tijd: 30 min



Porties: 6

INGREDIËNTEN

ca. 630 g lintpasta
1 ui
1 teentje knoflook
1 el olijfolie
200 g gekookte ham
100 g katenspek
(gerookt, in
dobbelseentjes)
500 g zuurkool
200 g gratinkaas
(geraspt)
200 ml room
zout, peper



Gratin van zuurkool en lintpasta

De zelfgemaakte lintpasta in zout water beetgaar koken, afgieten en laten uitlekken.

De knoflook en de uien pellen, snipperen en samen met het katenspek in olijfolie bakken.

De gekookte ham in dobbelseentjes snijden en samen met de zuurkool toevoegen.

Alles kort smoren.

Eerst de gemengde zuurkool, dan de lintpasta en daar overheen de gratinkaas in een ovenschaal doen. De room erover gieten en in de voorverwarmde oven op 200°C ongeveer 30 minuten bakken.

Op smaak brengen met zout en peper en serveren.



Vormschijf: D



Tijd: 15 min



Porties: 2–3

INGREDIËNTEN

ca. 320 g pappardelle
zout
150 g erwten,
gedroogd
2 takjes dille
2 takjes peterselie
1 onbespoten citroen
4 teentjes knoflook
20 garnalen, klaar
om te koken, zon-
der darm en op het
staartstuk
na gepeld
2 el olijfolie
80 ml groentebouillon
2 el honing
(of agavesiroop)
peper uit de molen
4 el geraspte pecorino





Pappardelle met garnalen en erwtjes

De versgemaakte pappardelle in zout water al dente koken.

In de laatste 2 minuten de ontdooide erwtjes toevoegen.

De kruiden afspoelen, droogschudden, de blaadjes afrissen en fijnhakken.

De citroen heet wassen, droogdeppen, de schil raspen en het sap uitpersen.

De knoflook pellen en fijnhakken.

De garnalen afspoelen, droogdeppen en in een pan in hete olie kort bakken.

De knoflook toevoegen en meebakken.

Afblussen met het citroensap en de bouillon, de kruiden en de citroenschil erover strooien, de honing (of agavesiroop) erdoor roeren en 2–3 minuten laten sudderen.

Op smaak brengen met zout en peper.

De pasta met de erwtjes goed laten uitlekken en op borden scheppen.

De garnalen met de saus erover doen en met pecorino bestrooid serveren.

VEGGIE



Vormschijf: E



Tijd: 15 min



Porties: 2–3

Spinazie-linguine met walnootsaus

De walnoten in een koekenpan zonder toevoeging van olie of boter roosteren tot ze hun geur beginnen af te geven. Van het vuur halen, een beetje laten afkoelen en een paar walnoten opzij leggen voor de garnering. De rest fijnhakken.

Het sjalotje en de knoflook pellen en beide snipperen. Samen in een koekenpan in hete olie fruiten tot ze glazig zijn.

Afblussen met de witte wijn.

Beetje bij beetje de mozzarella erdoor roeren.

De maizena met de koude groentebouillon en de room door elkaar roeren.

Al roerend bij de kaassaus gieten en alles 5–10 minuten laten sudderen.

De met spinaziesap zelfgemaakte linguine in zout water al dente koken.

De kruiden afspoelen, droogschudden en de blaadjes fijnhakken.

De kruiden en de gehakte walnoten door de saus mengen en op smaak brengen met zout en peper.

De pasta door de saus mengen.

Op borden scheppen en bestrooid met de resterende walnoten en Parmezaanse kaas serveren.

INGREDIËNTEN

ca. 330 g spinazie-
linguine

60 g walnoten

1 sjalotje

1 teentje knoflook

1 el plantaardige olie

150 ml droge witte
wijn

150 g geraspte
mozzarella

1 tl maizena

ca. 80 ml groente-
bouillon

250 ml room

zout

witte peper

1–2 handjes kruiden,

bijv. peterselie,
basilicum, oregano

4 el Parmezaanse
kaas



Vormschijf: F



Tijd: 45 min



Porties: 2–3

INGREDIËNTEN

ca. 320 g pastadeeg
voor de ravioli

1 peer

150 g spek, in
dobbelseentjes

75 g bergkäse,
fijngeraspt

1 sjalotje

50 ontbijtspek in
dunne plakjes

zout, peper,
nootmuskaat

50 g boter

OPMERKING: Met een hoeveelheid van 250 g meel + vloeistof kunnen ongeveer 30 raviolvormpjes worden gemaakt.

Ravioli met spek-peren-vulling

De peren schillen, afdrogen en in kleine blokjes snijden.

De peren met het spek in boter bakken en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

- ! **Tip:** De peren mogen niet te zacht worden, omdat ze later bij het koken van de ravioli nog nagaren.

Ongeveer 35 g bergkäse erdoor mengen.

Lasagnevellen vormen, eventueel een beetje uitrollen met een deegroller; de ravioli uitsteken en in de raviolvormer leggen volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Ongeveer een theelepel van het perenmengsel in het midden van de raviolvorm doen, de randen van de raviolvorm met een beetje water bevochtigen en de raviolvorm sluiten.

Alle ravioli op dezelfde manier verwerken tot het pastadeeg op is.

- ! **Tip:** Doe de deegresten na het uitsteken van de ravioli terug in het apparaat en maak er nieuwe lasagnevellen mee. Zo wordt al het deeg benut.

De ravioli voorzichtig in kokend zout water doen en ca. 6–7 minuten koken. Met een schuimschaaf uit het water halen en laten uitlekken.

De boter in een pan verhitten, de gesnipperde sjalot fruiten tot deze glazig is en met zout en peper op smaak brengen.

De ravioli in de pan doen en heen en weer bewegen in de pan.

De plakjes ontbijtspek bakken tot ze knapperig zijn.

De ravioli op borden scheppen, de plakjes ontbijtspek erop leggen en er een beetje geraspte bergkäse over strooien.



Vormschijf: F



Tijd: 55 min



Porties: 4

INGREDIËNTEN

ca. 320 g lasagnevellen
2 uien
2 teentjes knoflook
1 stengel bleekselderij
1 wortel
500 g varkens-
gehakt
5 el olijfolie
zout, peper
800 g gezeefde
tomaten
cayennepeper,
kruidenmix
"Italiaanse kruiden"
250 g mozzarella
1 handje basilicum
kerstomaatjes voor
de garnering

Lasagne met tomatensaus, gehakt en mozzarella

De uien en de knoflook pellen en snipperen. De bleekselderij wassen en fijnsnijden. De wortels schillen, afspoelen, afdrogen en fijnsnijden.

Het gehakt in een koekenpan in 2 eetlepels olijfolie 5–6 minuten bakken tot het rul is. Op smaak brengen met ruim zout en peper. Daarna de uien en knoflook toevoegen en 2–3 minuten meefruchten. De pan van het vuur halen.

De fijngesneden groenten in een koekenpan na elkaar met elk een eetlepel olijfolie 3–4 minuten fruchten en opzij zetten.

De gezeefde tomaten op smaak brengen met zout, peper, cayennepeper en de Italiaanse kruidenmix.

De mozzarella in dunne plakjes snijden.

De oven voorverwarmen op 180°C boven- en onderwarmte en een bakvorm van ongeveer 20×30 cm invetten met de resterende olie.

De verse lasagnevellen maken. De lasagnevellen zo nodig met een deegroller iets dunner uitrollen.

De bodem van de vorm bestrijken met een beetje tomatensaus en bedekken met lasagnevellen. Daarna over elk vel een beetje van het vleesmengsel, bleekselderij,



wortel en tomatensaus verdelen. Een beetje mozzarella erop doen en de volgende laag lasagnevellen erop leggen. Zo doorgaan tot alles is gebruikt. Als laatste laag mozzarella erop doen.

Met peper bestrooien, de bakvorm met aluminiumfolie bedekken en 25–30 minuten bakken in de oven.

De basilicum wassen, droogschudden en grof hakken.

Voor het serveren de lasagne met de basilicum bestrooien en met kerstomaatjes garneren.

Spinazie-lasagne met garnalen en zalm

De boter in een pan doen en al roerend de bloem toevoegen en een beetje bruin bakken. Blijven roeren en beetje bij beetje de melk toevoegen. Alles al roerend ca. 5 minuten door laten koken en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. De bechamelsaus is klaar.

De knoflook en de uien pellen, fijnsnipperen en in olijfolie fruiten tot ze glazig zijn.

De ontdooide spinazie toevoegen en verwarmen.

De zalmfilets afspoelen, droogdeppen en in stukjes snijden (ca. 2 x 2 cm).

De garnalen afspoelen en droogdeppen.

De zalmstukjes en garnalen aan de spinazie toevoegen en verwarmen. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

Ca. 250 ml van de bechamelsaus toevoegen en alles door elkaar mengen.

De verse lasagnevellen maken. De lasagnevellen zo nodig met een deegroller iets dunner uitrollen.

Een bakvorm invetten en er een laag lasagnevellen op leggen. Daarover de helft van het spinaziemengsel verdelen, er weer een laag lasagnevellen op leggen en het resterende spinaziemengsel erover verdelen. Afsluiten met een laag lasagnevellen en de resterende bechamelsaus erover verdelen.

De mozzarella in plakjes snijden en erover verdelen. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

De lasagne in de voorverwarmde oven op 200°C circulatielucht ongeveer 25 minuten bakken.



Vormschijf: F



Tijd: 45 min



Porties: 4

INGREDIËNTEN

ca. 320 g lasagnevellen

1 pakje bladspinazie
(diepvries)

150 g garnalen
(schoongemaakt)

400 g zalmfilet

4 teentjes knoflook

2 uien

2 bolletjes mozzarella
(250 g)

30 g tarwebloem

500 ml melk

30 g boter

nootmuskaat, zout,
peper



VEGGIE



Vormschijf: F



Tijd: 50 min



Porties: 4

INGREDIËNTEN

ca. 320 g lasagnevellen
30 g tarwebloem
500 ml melk
30 g boter
zout
peper uit de molen
nootmuskaat, geraspt
1–2 el citroensap
1 broccoli, ca. 500 g
1 romanesco, ca. 500 g
300 g ricotta
80 g geraspte Goudse
geitenkaas

Lasagne met broccoli en romanesco

De boter in een pan doen en al roerend de bloem toevoegen en een beetje bruin bakken. Blijven roeren en beetje bij beetje de melk toevoegen. Alles al roerend ca. 5 minuten door laten koken en op smaak brengen met zout, peper, nootmuskaat en citroensap. De bechamelsaus is klaar.

De broccoli en de romanesco wassen en in kleine roosjes snijden. In kokend zout water 2–3 minuten blancheren en daarna meteen met ijswater afspoelen en laten uitlekken.

De oven voorverwarmen op 180°C circulatielucht.

De verse lasagnevellen maken. De lasagnevellen zo nodig met een deegroller iets dunner uitrollen.

Een beetje bechamelsaus over de bodem van de bakvorm verdelen.

Steeds laagjes maken van achtereenvolgens de lasagnevellen, de bechamelsaus en de groenten en daarbij de ricotta over de groenten verdelen.

Eindigen met een laag lasagnevellen, met de resterende bechamelsaus bestrijken, met de Goudse geitenkaas bestrooien en ca. 35–40 minuten bakken in de oven.

Klassieke lasagne met gehakt

De boter in een pan doen en al roerend de bloem toevoegen en een beetje bruin bakken. Blijven roeren en beetje bij beetje de melk toevoegen. Alles al roerend ca. 5 minuten door laten koken en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. De bechamelsaus is klaar.

Het gehakt in 2 eetlepels olie aanbraden.

De knoflook en de uien pellen, snipperen en aan het gehakt toevoegen.

Tomatenpuree erdoor roeren en afblussen met de tomatenblokjes.

Op smaak brengen met oregano, basilicum, zout, peper en paprikapoeder en ca. 10 minuten laten sudderen.

De verse lasagnevellen maken. De lasagnevellen zo nodig met een deegroller iets dunner uitrollen.

Een bakvorm invetten en er een beetje van het gehaktmengsel op doen, daar bovenop een laag lasagnevellen en weer wat gehaktmengsel. Daarover een beetje bechamelsaus verdelen, er weer een laag lasagnevellen op leggen enzovoort. De laatste laag moet bechamelsaus zijn.

De kaas over de bechamelsaus verdelen en de lasagne 30–40 minuten op 180°C circulatielucht bakken.



Vormschijf: F



Kooktijd: 55 min



Porties: 7–8

INGREDIËNTEN

ca. 640 g lasagnevellen
(van 500 g meel)

600 g gehakt

2 uien

1 el tomatenpuree

500 g tomatenblokjes
(blik)

1 teentje knoflook
oregano, basilicum,
zout, peper, paprika-
poeder

30 g tarwebloem

500 ml melk

30 g boter
nootmuskaat, zout,
peper

200 g gratinkaas
(geraspt)



Vormschijf: F



Tijd: 80 min



Porties: 6–7

VEGGIE

Ravioli met ricotta-tomaten-vulling

INGREDIËNTEN

ca. 640 g pastadeeg voor de ravioli
(van 500 g meel)
125 g verse geitenkaas
125 g ricotta
40 g pijnboompitten
125 g tomaten (gedroogde, in olie, uitgelekt)
75 g boter
80 g Parmezaanse kaas, geraspt
50 g pijnboompitten
zout, peper
een handje rucola
naar keuze een paar tomaatjes (gedroogde, in olie, uitgelekt) voor de garnering

OPMERKING: Met een hoeveelheid van 250 g meel + vloeistof kunnen ongeveer 30 raviolivormpjes worden gemaakt. De hoeveelheid vulling in dit recept is voldoende voor de dubbele hoeveelheid. Gebruik daarom 500 g meel + vloeistof voor ca. 60 raviolivormpjes.

Alle pijnboompitten in een koekenpan zonder olie roosteren.

Verse geitenkaas, ricotta, 40 g van de pijnboompitten en 125 g van de gedroogde tomaten bij elkaar in doen en pureren. Op smaak brengen met zout en peper.

Lasagnevellen vormen, eventueel een beetje uitrollen met een deegroller; de ravioli uitsteken en in de raviolvormer leggen volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Ca. een theelepel van de ricotta-vulling in het midden van de raviolvorm leggen, de randen van het deeg bevochtigen en de ravioli sluiten.

Alle ravioli op dezelfde manier verwerken tot het pastadeeg op is.

Tip: Doe de deegresten na het uitsteken van de ravioli terug in het apparaat en maak er nieuwe lasagnevellen mee. Zo wordt al het deeg benut.

De ravioli voorzichtig in kokend zout water doen en ca. 6–7 minuten koken. Met een schuimspaan uit het water halen en laten uitlekken.

De boter in een steelpan laten smelten.

De rucola op borden leggen en de ravioli erop leggen. Er wat boter over schenken en met Parmezaanse kaas en de resterende pijnboompitten bestrooien. Naar wens met wat gedroogde tomaatjes garneren en serveren.



Vormschijf: G



Tijd: 35 min



Porties: 4



INGREDIËNTEN

ca. 320 g macaroni
zout

1 ui

50 g boter

2 el bloem

400 ml melk

100 ml room

200 g geraspte

cheddar

200 g geraspte

Parmezaanse kaas

zout, peper, noot-

muskaat

VEGGIE

Macaroni and cheese

De oven voorverwarmen op 200°C boven- en onderwarmte.

De zelfgemaakte macaroni in kokend zout water beetgaar koken. Afgieten, met koud water afspoelen en laten uitlekken.

De ui pellen en snipperen. In een steelpan de boter verwarmen en de ui daarin fruiten tot deze glazig is.

De bloem erdoor roeren, kort meebakken en de melk en room erbij schenken.

Alles al roerend ca. 5 minuten laten sudderen, daarna op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

De beide kaassoorten door elkaar mengen.

De helft van de macaroni in een bakvorm doen, de helft van de kaas erover strooien en de resterende macaroni daar weer op doen.

Alles met de roomsaus overgieten en de resterende kaas erover strooien.

De bakvorm in de oven zetten en de inhoud in ca. 25–30 minuten goudbruin bakken.

Voor het serveren er een beetje peper over malen.



Vormschijf: G



Tijd: 55 min



Porties: 4 – 6

INGREDIËNTEN

ca. 320 g macaroni
200 g kerstomaatjes
4 lente-uitjes
2 paprika's (rood)
500 g gyrosvlees
(al gekruid)
een beetje olie om
te bakken
150 g Edammer kaas
zout, peper, paprika-
poeder

150 ml Metaxa
(Griekse cognac)
300 g gezeefde
tomaten
1 tl balsamicoazijn
1 tl olijfolie
1 tl citroensap
200 g room
2 teentjes knoflook
kruidenmix voor
gyros
of
oregano, marjolein,
basilicum, verse tijm,
rozemarijn, zout,
peper

Ovenschotel van macaroni en gyros met metaxasaus

De zelfgemaakte macaroni in zout water beetgaar koken, afgieten en laten uitlekken.

De kerstomaatjes wassen, afdrogen en in kwarten snijden.

De lente-uitjes wassen en in dunne ringen snijden.

De paprika's wassen, afdrogen en in blokjes snijden.

Het gyrosvlees in olie aanbraden, uit de pan halen en opzij zetten.

De groenten in het braadvet bakken en het gyrosvlees weer toevoegen. De pan van het vuur halen terwijl de metaxasaus wordt gemaakt.

De gezeefde tomaten en de room in een pan doen.

3 theelepels kruidenmix voor gyros toevoegen, of oregano, marjolein, basilicum, verse tijm en rozemarijn (van elk een halve theelepel).

De knoflook pellen, fijnhakken en ook toevoegen.

Balsamico, olijfolie en citroensap erdoor roeren.

1 theelepel suiker toevoegen en op smaak brengen met zout en peper.

Metaxa toevoegen en zo lang laten sudderen, tot de scherpe alcoholgeur verdwenen is.

De metaxasaus toevoegen aan het gyrosvlees en de groenten en alles goed door elkaar mengen.

De macaroni in een bakvorm doen, het gyrosvlees met de metaxasaus erover doen en alles met de kaas bestrooien.

In de voorverwarmde oven op 180°C circulatielucht ca. 25–30 minuten bakken.

INGREDIËNTEN

ca. 320 g penne
 2 eieren
 200 ml room
 6 el suiker
 50 g boter
 1 snufje kaneel

Pasta met suiker en room

De zelfgemaakte penne in zout water beetgaar koken, afgieten en laten uitlekken.

De boter in de pan laten smelten en de uitgelekte penne hierin bakken tot deze lichtbruin is. 3 eetlepels suiker toevoegen en erdoor mengen.

De eieren loskloppen met de room en de resterende suiker.

Het ei-room-mengsel aan de penne toevoegen en het vuur lager zetten, zodat het eimengsel een beetje stolt en doorgaart.

Voor het serveren met een beetje kaneel bestrooien.



Vormschijf: H



Tijd: 15 min



Porties:
2–3

INGREDIËNTEN

ca. 320 g penne
 50 g rozijnen
 4 el hazelnoten
 (geschaafd)
 500 ml melk
 2–3 snufjes
 kaneelpoeder
 3 el suiker
 100 ml room
 1 pakje vanillesuiker
 (8 g)
 2 appels met stevig
 vrucht vlees
 (bijv. Jonagold)
 zout

Penne met zoete melk en appel

De geschaafde hazelnoten in een koekenpan met een hoge rand lichtbruin roosteren, uit de pan halen en opzij zetten.

De zelfgemaakte penne, rozijnen, melk, 200 ml koud water, 1 snufje zout, kaneel, vanillesuiker en suiker in de pan doen.

Op hoog vuur afgedekt aan de kook brengen, er daarbij op letten dat het niet overkookt. Daarna zonder deksel op middelhoog vuur ca. 5 minuten laten sudderen. Steeds opnieuw een beetje doorroeren, zodat er niets op de bodem van de pan vastkoekt.

De appels wassen, klokhuizen verwijderen en de appels in partjes van ca. 1–2 cm snijden.

De appelpartjes door de pasta roeren en alles ca. 5 minuten al roerend verder bakken, zodat de vloeistof iets inkookt.

De room toevoegen en alles nog een keer aan de kook brengen.

Voor het serveren bestrooien met de geroosterde hazelnoten.



Vormschijf: H



Tijd: 20 min



Porties:
2–3



Vormschijf: H



Tijd: 15 min



Porties: 4

INGREDIËNTEN

ca. 320 g penne
350 g boerenkool
zout
2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
4 el olijfolie
150 g spek, licht
gerookt
ca. 150 ml
vleesbouillon
1 – 2 el citroensap
peper uit de molen
vers geraspte Parme-
zaanse kaas, voor het
bestrooien



Penne met boerenkool en spek

De boerenkool wassen, afdrogen en in zout water ca. 5 minuten blancheren. Daarna koud afspoelen, laten uitlekken en fijnsnijden.

De sjalotjes en de knoflook pellen, snipperen en in hete olijfolie fruiten tot ze glazig zijn.

Het spek in reepjes snijden en even meebakken.

De boerenkool toevoegen en met een beetje bouillon afblussen. Ongeveer 10 minuten smoren. Naar wens meer bouillon toevoegen, de vloeistof moet na de kooktijd echter weer bijna helemaal verdampt zijn.

De zelfgemaakte penne in zout water al dente koken.

De penne laten uitlekken en door de boerenkool mengen.

Op smaak brengen met zout, peper en citroensap en bestrooid met Parmezaanse kaas serveren.

VEGGIE



Vormschijf: H



Tijd: 25 min



Porties: 3–4

INGREDIËNTEN

ca. 320 g volkoren-
penne
zout
300 g broccoliroosjes
5–6 el olijfolie
peper uit de molen
1 scheutje droge
witte wijn
200 g kerstomaatjes
50 g zonnebloempitten
2 teentjes verse
knoflook
2 handjes basilicum
1–2 el geraspte
Parmezaanse kaas

Volkorenpenne met zonnebloempesto

De zelfgemaakte volkorenpasta (van 250 g volkorenmeel, type 1050 en vloeistof) in zout water al dente koken.

De broccoli wassen, afdrogen, in middelgrote roosjes snijden en in een hete pan in 1 eetlepel olie even bakken.

Op smaak brengen met zout en peper en met de wijn afblussen. Afgedekt 2–3 minuten smoren.

De tomaten wassen, afdrogen en halveren. Bij de broccoli doen en nog ca. 2 minuten laten garen.

De zonnebloempitten in een andere pan goudbruin roosteren. Van het vuur halen en laten afkoelen.

De knoflook pellen en in grove stukken snijden. De basilicum afspoelen, droogschudden en de blaadjes van de steeltjes rissen. In een vijzel samen met de knoflook fijnmalen.

De zonnebloempitten erbij doen en grof malen.

De Parmezaanse kaas en de overige olie erdoor roeren en op smaak brengen met zout en peper.

De pasta laten uitlekken en naar wens met een beetje kookwater en de pesto door de groenten mengen.

Op smaak brengen en serveren.



Vormschijf: H



Tijd: 20 min



Porties: 2–3

INGREDIËNTEN

320 g penne
2 rode chilipepers
1–2 teentjes
knoflook
1 kleine ui
100 g pittige
paprikasalami
4–5 el olijfolie
400 g gezeefde
tomaten
1 el tomatenpuree
zout
peper uit de molen
60 g pecorino, om
erover te strooien
basilicum, voor de
garnering



Penne in pikante tomatensaus

De chilipepers wassen, halveren en de zaadjes verwijderen. Het vruchtvlees fijnhakken.

De knoflook en de ui pellen en fijnsnijden.

De paprikasalami in heel kleine blokjes snijden.

De olijfolie in een pan verhitten en de ui, knoflook en paprikasalami erin bakken.

De tomaten en chili toevoegen. De tomatenpuree erdoor roeren, op smaak brengen met zout en peper en ca. 10 minuten laten sudderen.

In de tussentijd de zelfgemaakte penne in kokend zout water beetgaar koken, afgieten en laten uitlekken.

De penne door de saus mengen.

In diepe borden scheppen, de pecorino erover raspen en met basilicum garneren.

Receptenoverzicht

F

Fettuccine met parmezaan-citroen-saus	9	Pasta met suiker en room	26
		Pasta van harde-tarwegries met ei	2
		Pasta van harde-tarwegries zonder ei	3

G

Geflambeerde kip met tagliatelle	11	Penne in pikante tomatensaus	29
Gratin van zuurkool en lintpasta	13	Penne met boerenkool en spek	27
		Penne met zoete melk en appel	26

I

Inleiding	2	Ravioli met ricotta-tomaten-vulling	23
		Ravioli met spek-peren-vulling	17

K

Klassieke lasagne met gehakt	22		
------------------------------	----	--	--

L

Lasagne met broccoli en romanesco	21	Spaghetti bolognese	5
Lasagne met tomatensaus, gehakt en mozzarella	18	Spaghetti carbonara	4
		Spaghetti met zoodles en zalm	6
		Spaghettoni aglio olio	7
		Spaghettoni caprese met gegrilde tomaten	8
		Spinazie-lasagne met garnalen en zalm	20
		Spinazie-linguine met walnootsaus	16

M

Macaroni and cheese	24		
---------------------	----	--	--

O

Ovenschotel van macaroni en gyros met metaxasaus	25	Tagliatelle met groente en geraspte kaas	10
		Tarwepasta met ei	3
		Tarwepasta zonder ei	3

P

Pappardelle met champignons en spek	12	Volkorenpenne met zonnebloempesto	28
Pappardelle met garnalen en erwten	15		

R

S

T

V

Fotoverantwoording

Titel: kuesl-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benjamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, Hintergrundbild P1 – 30: kuesl-de.freepik.com azerbaijan_stockers-de.freepik.com P4: © StockFood/Hendey, Magdalena P5: © StockFood/Gayer, Stephanie P6: © StockFood/PhotoCuisine/Viel, Pierre Louis P7: © StockFood/Food Experts Group P8: © StockFood/The Picture Pantry P9: © StockFood/Siuta, Mateusz P10: © StockFood/Foodcollection P11: © @8photo-de.freepik.com P12: © StockFood/Adam, Frank P13: © freepik-de.freepik.com P14: © StockFood/Strokin, Yelena P16: © StockFood/Streeter, Clive P19: © StockFood/Pizzochero, Franco P21: © StockFood/PhotoCuisine/Hall, Jean-Blaise P24: © StockFood/Eising Studio P27: © StockFood/Benjamins, Sven P28: © StockFood/Benjamins, Sven P29: © StockFood/Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com