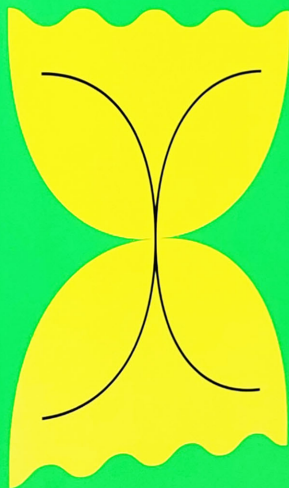


PASTA

PASTA

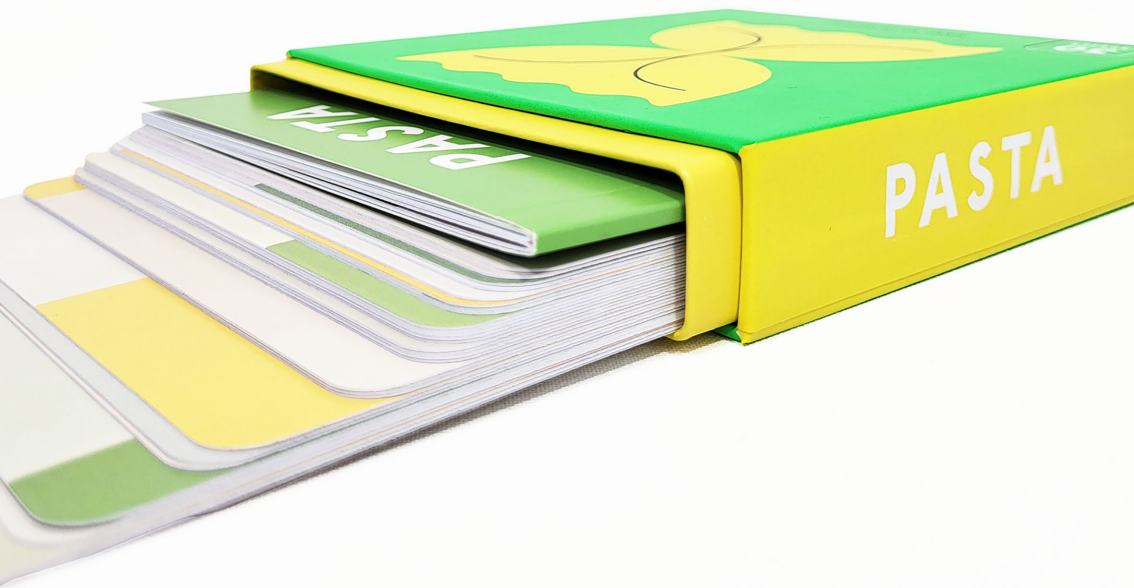


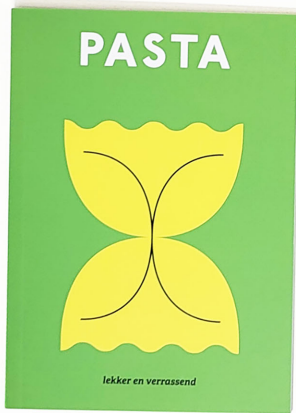
30
RECEPT
KAARTEN

lekker en verrassend

RECEPT









ROZE FARFALLE MET GEITENKAAS EN WALNOOT-KNOFLOOKKRUIM

300 g farfalle
• verspreider rode baren
200 ml citroensap
2 tenen knoflook
200 g geitenkaas, vershouwde
Blaadjes van 10 plakjes dille
om te garneren

VOOR HET WALNOOT-WALNOOTKRUIM
50 g boter
20 g walnoten, heel fijn gehakt
2 tenen knoflook, geprept

WEEK OP
Klein bakken
aan de vuur

1 Kook de farfalle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en voeg op.

2 Maak croutons het walnoot-knoflookkruim. Verhit een kleine bakpan op middelvlam. Voer er haak de plakjes, walnoten en knoflook met een snijpel om te gareren tot ze bruin en goudbruin zijn.

3 Voer de baren, citroensap, knoflook en een flinke knoflook in een sauteerpan toe en voeg de gladde kaas toe. Meng de saus toe aan de pasta in de pan en verwarm nog 10 minuten.

4 Verdeel de pasta over 4 diepe borden en verdeel de geitenkaas, dille en het walnoot-knoflookkruim erover.

PASTA VOOR 4 PERSOENEN • 30 MINUTEN





ROZE FARFALLE MET GEITENKAAS EN WALNOOT-KNOFLOOKKRUIJ

350 g farfalle
4 voorgereekte rode bieten
100 ml olijfolie
2 tenen knoflook
200 g gettenkaas, verkrainald
blaadjes van 10 takjes dille
zout en peper

VOOR HET WALNOOT-KNOFLOOKKRUIJ
50 g panko
50 g walnoten, heel fijn gehakt
2 tenen knoflook, geraspt

VERDEN NODIG
kleine koekenpan
keukenmachine

PASTA VOOR 4 PERSONEN · 20 MINUTEN

- 1 Kook de farfalle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en zet apart.
- 2 Maak intussen het walnoot-knoflookkruim. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur en bak de panko, walnoten en knoflook met een snufje zout en peper in 5-8 minuten goudbruin.
- 3 Pureer de bieten, olijfolie, knoflook en een flinke snuf zout in een keukenmachine tot een dikke, gladde saus. Voeg de saus toe aan de pasta in de pan en verwarm nog 2-3 minuten.
- 4 Verdeel de pasta over 4 diepe borden en verdeel de gettenkaas, dille en het walnoot-knoflookkruim erover.



HOE GEBRUIK JE DEZE BOX?	5
DE RECEPTEN IN DEZE BOX	6
UITLEG SYMBOLEN	8
VOORRAADKAST	10
KEUKENTOOLS	12
DRIE GOUDEN TIPS	15
HANDIGE INFORMATIE	16
HAAL ALLES UIT DEZE BOX	18
REGISTER	20

HOE GEBRUIK JE DEZE BOX?

PASTA bevat 30 receptkaarten voor de allerlekkerste pastagerechten. De recepten zijn genummerd en ingedeeld op bereidingstijd. Op bladzijde 6 en 7 vind je alle recepten die je in deze box kunt vinden met het bijbehorende nummer. Zo kun je altijd je favoriete recept terugvinden. Verder is elke receptkaart voorzien van symbolen, waardoor je in één oogopslag kunt zien of het recept voldoet aan jouw eetwensen (of die van je gasten). Het overzicht van de symbolen vind je op bladzijde 8 en 9.

UITLEG SYMBOLEN



MOEILIKHEIDSGRAAD

Dit symbool geeft de moeilijkheidsgraad aan op een schaal van 1 tot 3.



BEREIDINGSTIJD

Dit symbool geeft een indicatie van de bereidingstijd. Van weinig tijd tot alle tijd.



GLUTENVRIJ

Deze recepten bevatten geen glutenbevattende granen.



LACTOSEVRIJ

Deze recepten bevatten geen producten met lactose.



KOOLHYDRAATARM

Deze recepten bevatten weinig of geen koolhydraten.



PITTIG

Deze recepten bevatten een pittig ingrediënt.



KINDVRIENDELIJK

Deze recepten zijn geschikt voor de hele familie, ook voor de kleintjes.



BALANS

Deze recepten zijn lichter dan gemiddeld en geschikt voor wie let op de lijn.



VEGA

Deze recepten zijn vegetarisch en bevatten dus geen vis of vlees.



VEGAN

Deze recepten zijn vegan en bevatten dus geen dierlijke producten.

DE RECEPTEN IN DEZE BOX

- 1 Tagliatelle met zalm en avocado-dillesaus
- 2 Gnocchi cacio e pepe
- 3 Pasta aglio, olio e peperoncino met spruitjes
- 4 Klassieke pasta pesto met caprese
- 5 Roze farfalle met geitenkaas en walnoot-knoflook-kruim
- 6 Spaghetti met mosselen, citroenboter en venkel
- 7 Tagliatelle met tuinbonen, krokante prosciutto en Parmezaanse kaas
- 8 Verse spaghetti met ansjovis, chilipeper en andijvie
- 9 Paddenstoelenravioli met knoflookboerenkool en krokante chorizo
- 10 Rigatoni met limoen-roomsaus, zeekraal en warmgerookte zalm
- 11 Pasta puttanesca met citroengremolata
- 12 Pastasalade met burrata, perzik en geroosterde tomaatjes
- 13 Orzo met venkel en mascarpone
- 14 Klassieke pasta carbonara

- 15 Rigatoni met gepofte cherrytomaten en garnalen
- 16 Penne alla vodka
- 17 Tortellini met palmkool in romige citroensaus
- 18 Ziti al forno met broccoli en pancetta
- 19 Fusilli met pittige Italiaanse worst, bimi en knoflook-roomsaus
- 20 Caserecce all'amatriciana met frizsure courgette-salade
- 21 Lasagne met paddenstoelenragù
- 22 Orecchiette met 'nduja-gehaktballetjes
- 23 Tagliatelle al ragù met salade
- 24 Romige pasta uit de oven met kippendij, Marsala en paddenstoelen
- 25 Cannelloni met tonijn en spinazie
- 26 Mac 'n cheese met gekaramelliseerde ui, gruyère en tijm
- 27 Met citroenricotta gevulde pastaschelpen in geroosterde-tomatensaus
- 28 Pasta met lamsgehaktballetjes
- 29 Spaghetti met bloemkool en miso
- 30 Lasagne met lamsragù en courgette