

Pasta

risotto &
gnocchi

bij Janneke thuis

**Abonneer u nu op de Karakter Uitgevers Nieuwsbrief.
Ga naar www.karakteruitgevers.nl én:**

- ontvang maandelijks informatie over onze nieuwste titels;
- blijf op de hoogte van speciale aanbiedingen en kortingsacties;
- maak kans op fantastische prijzen!

Op www.karakteruitgevers.nl krijgt u informatie over al onze boeken, Nova Zembla-luisterboeken en softwareproducten.





Karakter Uitgevers B.V.

A wooden rolling pin with a rounded end is positioned vertically on the left side of the frame. To its right, a red paper bag is partially open, spilling a large amount of white flour onto a light-colored wooden surface. The flour is piled up, creating a soft, textured mound. The background is a light-colored wooden surface with visible grain and some flour dust.

Pasta fresca 10

Pasta secca 64

Risotto 138

Gnocchi & gnudi 160

NA HET EERSTE BOEK *Soep* in onze nieuwe serie *Bij Janneke thuis* kon het tweede deel niet anders dan *Pasta, risotto & gnocchi* worden. Ik, of liever ons hele gezin is dol op pasta. Pasta is simpel, dankbaar voor elk moment en verveelt nooit. Ook risotto en gnocchi zijn bij ons thuis favoriet.



Zolang ik me herinner, houd ik van pasta. Maar pasta was in mijn jeugd alleen spaghetti of macaroni. Gaargekookt, met de kookwekker exact volgens de tijd op de verpakking! Ravioli kwam uit blik. Bij mijn oma at ik elleboogjesmacaroni met kerriesaus, gehakt en héél veel uien. Tot de laatste druppel veegde ik het bord schoon. Van risotto en gnocchi had ik toen nog nooit gehoord.

In mijn studententijd heb ik heel wat kilo's pasta gegeten. Want snel, eenvoudig en fijn voor ons altijd krappe maandbudget. Spaghetti, penne, farfalle, fusilli of lasagne kwamen er elke week op tafel. Met verse saus (ja, ook een budgetkwestie!) en beetgaar gekookt. Restjes verdwenen in het kleine vriesvakje van de koelkast of gingen de volgende dag in een omelet.

Eigenlijk is er sindsdien weinig veranderd. Pasta komt nog steeds vaak op tafel. Onder de familiefavorieten veel klassiekers, zoals alla carbonara of al pomodoro. Maar ook spontane recepten met ingrediënten uit mijn eeuwig volle koelkast werden soms een blijvertje. In dit boek geen pasta's met onvervalste Italiaanse allure of allerlei franje, maar pasta's zoals ik ze graag maak. Omdat ze snel en simpel zijn voor drukke weekdagen, altijd succes oogsten bij een etentje, maar vooral altijd heerlijk smaken!

In *Pasta, gnocchi & risotto* bij Janneke thuis vind je de favoriete recepten van mij en mijn gezin. Ik zou niets leuker vinden dan dat ze ook een plekje krijgen in jouw kookrepertoire.

Liefs, Janneke







Wildespinaziecannelloni met parmezaansaus

Met verse lasagnevellen uit het koelvak is cannelloni maken een fluitje van een cent. Wilde spinazie bestaat uit rozetten van grote, grove spinaziebladeren aan dikke stelen. Voor deze ovenschotel heb je er een indrukwekkende berg van nodig, zodat je ongeveer een kilo blad overhoudt. De gevulde lasagnerolletjes gaan schuil onder een fantastisch rijke bechamelsaus, met mascarpone en parmezaanse kaas.

Voor 4 personen

2 kilo verse wilde spinazie
3 tenen knoflook
2 eetlepels olijfolie
3 eetlepels pijnboompitten
25 gram roomboter
25 gram bloem
350 ml melk
125 gram mascarpone
75 gram geraspte parmezaanse kaas
500 ml gezeefde tomaten
250 gram verse lasagnebladen
- ovenschaal of braadslede (32 x 20 cm)

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Verwijder de stelen van de spinazie. Was het blad goed, schud droog en snijd in grove stukken. Pel en hak de knoflook. Verhit in een ruime koekenpan de olijfolie. Bak de knoflook met de pijnboompitten 3 minuten. Voeg het spinazieblad in porties toe en laat al omscheppend slinken en het vocht verdampen.

Smelt in een sauspan de boter. Voeg de bloem toe en bak 1 minuut mee. Schenk beetje bij beetje, al kloppende met een garde, de melk erbij. Klop tot een gladde, gebonden saus. Laat de bechamelsaus 2 minuten zachtjes koken. Draai het vuur laag. Laat de mascarpone en 50 gram parmezaanse kaas in de saus smelten. Voeg peper naar smaak toe. Meng ongeveer een kwart van de saus door de spinazie.

Schenk de gezeefde tomaten in de ovenschaal. Snijd de pastavellen in 12 stukken van gelijke grootte. Verdeel er de spinazie over en rol op tot cannelloni. Leg de rolletjes dicht tegen elkaar op de vouwnaad in de tomatensaus. Schenk er de rest van de bechamelsaus over. Bestrooi met de resterende parmezaanse kaas. **Bak** de cannelloni in de voorverwarmde oven in zo'n 30 minuten goudbruin en gaar.

Bereiden: 30 minuten

Oven: 30 minuten

Triangoli met geroosterde paprika, ricotta en basilicum

Voor 4 personen

2 rode paprika's
75 gram geraspte
parmezaanse kaas
flinke handvol basilicum-
blaadjes, fijnggehakt
250 gram ricotta
1 portie vers pastadeeg (zie
pag. 11)
2 eetlepels olijfolie
300 gram kerstomaatjes
100 ml droge witte wijn
- bakplaat met bakpapier,
pastamachine of deegroller

Verwarm voor de vulling de oven tot 220 °C. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en leg de helften op het snijvlak op de bakplaat. Rooster de paprika's zo'n 25 minuten in de voorverwarmde oven, of tot ze zwarte blazen hebben. Leg een schone theedoek over de paprika's en laat ze 20 minuten afkoelen. **Ontvel** de paprika's en snijd ze in fijne stukjes. Meng de paprika met de parmezaanse kaas en 3 eetlepels fijnggehakt basilicum door de ricotta. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Rol het deeg op een pastamachine of met een deegroller tot lappen van 1 mm dikte. Schep op elk deegvel met twee theelepels bergjes van de vulling, met een tussenruimte van zo'n 5-6 cm. Maak het pastadeeg rond de vulling met een kwastje of je vinger-toppen vochtig met een beetje water. Leg er een tweede deegvel op en druk het deeg rond de vulling goed aan; zorg dat de vulling zo weinig mogelijk, liefst geen, lucht bevat. Snijd met een mes of radertje de pasta rond de vulling in driehoekjes.

Leg de triangoli op een dun met griesmeel bestoven werkvlak. **Verhit** de olijfolie in een koekenpan. Bak de tomaatjes 5-6 minuten zachtjes, tot ze openbarsten. Schenk de wijn erbij en laat de wijn met de heerlijke tomatensappen samengaan. Druk de tomaatjes eventueel met een spatel iets plat zodat extra sappen vrijkomen.

Kook intussen de triangoli in ruim water met zout in 4 minuten gaar. Schep de pasta met een schuimspaan uit de pan en laat goed uitlekken. Verdeel de triangoli over 4 borden. Schep er de tomaatjes en het vocht uit de pan op. Bestrooi met wat peper en de rest van het basilicum en de parmezaanse kaas.

Bereiden: 50 minuten

Wachten: 20 minuten

Oven: 25 minuten

Geroosterde paprika vind ik *goddelijk*.
Ik moet zelfs oppassen niet alles op
te snoepen voor het de pan in gaat.
Door het roosteren wordt de
paprika intens geurig en zoet.
Een mooie match in deze
romige vulling met ricotta,
parmezaanse kaas
en basilicum.



Register

A

- aardappel
 - pasta met aardappel, sperziebonen & pesto 69
 - zoete aardappelgnocchi met warme olijven & Thais basilicum 171
- al cartoccio 87
- arancini met champignons & mozzarella 159
- asperge
 - aspergerisotto met daslookpesto 149
 - citroenlasagne met zalm en asperges 130

B

- basilicum 170
- basilicumgnocchi 162
- basilicumpesto 68
- ossenstaartragù met basilicumgnocchi 163
- triangoli met geroosterde paprika, ricotta en basilicum 44
- basisrisotto 140
- bechamelsaus, lasagne met gehakt en 124
- burro e salvia 63

C

- cacaopasta 26
- cannelloni
 - wildcannelloni met paprika 85
 - wildespinaziecannelloni met parmezaansaus 43
- champignon
 - arancini met champignons & mozzarella 159
 - gnocchigratin met champignons, spek & fontina 178
 - risoni met pancetta, tomaat & champignons 137
- chorizo, farrotto met – en paprika 157
- citroen
 - citroenlasagne met zalm en asperges 130
 - pastarolletjes met munt & citroen 21
 - tagliolini met citroenroom & rucola 34
- corzetti 92
- croxetti 92

D

- daslookpesto, aspergerisotto met 149

F

- farfalle met geroosterde tomatensaus 24
- farrotto 156
 - met chorizo en paprika 157
- fettuccine all'Alfredo 16
- focaccia met olijven, pomodorini & tijm 62
- fontina 177
 - gnocchigratin met champignons, spek & fontina 178
- fregula sarda, zomersalade van 119

G

- garganelli met rucolapesto 18
 - garnalen, maltagliati met – en zoete tomaatjes 38
 - gehakt
 - lasagne met gehakt en bechamelsaus 124
 - rigatoni met gehakt en tomaten-gorgonzolasaus 84
 - spaghetti met kalfsgehaktballetjes in pikante harissa-tomatensaus 80
 - geitenkaas, ravioli met – en halfgedroogde pomodorini 54
 - gitaarpasta met verse kruiden 108
 - gnocchi 160-189
 - ai 4-formaggi 175
 - alla Romana 182
 - gebakken 179
 - gegratineerde gnocchi met bladgroente en buffelmozzarella 172
 - geroosterde pompoen-tijmgnocchi met sinaasappelgremolata 167
 - gnocchigratin met champignons, spek & fontina 178
 - ossenstaartragù met basilicumgnocchi 163
 - tips 165
 - zoete aardappelgnocchi met warme olijven & Thais basilicum 171
 - gnudi 160, 184-189
 - kruidengnudi met pecorino en chili-knoflookolie 189
 - met tomaat-rozemarijnsaus 188
 - gorgonzola
 - gorgonzolasaus 93
 - risotto met radicchio, spek & gorgonzola 146
- ## K
- kalfsgehaktballetjes, spaghetti met – in pikante harissa-tomatensaus 80
 - kappertjes, lintpasta met gevulde kipdijfilets met pancetta en 28
 - kipdijfilets, lintpasta met gevulde – met pancetta en kappertjes 28
 - konijn, mezzelune met –, spek & tijm 47
 - kruidengnudi met pecorino en chili-knoflookolie 189
- ## L
- lamsragù, pici met – & rozemarijn 103
 - lasagne
 - citroenlasagne met zalm en asperges 130
 - met gehakt en bechamelsaus 124
 - prei-ricottalasnagne met walnoten 131
 - paddenstoellasnagne met varkenssauce & salie 125
 - lintpasta 14
 - met gevulde kipdijfilets met pancetta en kappertjes 28

M

maltagliati met garnalen en zoete tomaatjes 38

mascarpone

perle met zalm, mascarpone & bieslook 53

pompoenrisotto met mascarpone & salie 147

mezzelune met konijn, spek & tijm 47

mozzarella

arancini met champignons & mozzarella 159

gegratineerde gnocchi met bladgroente en

buffelmozzarella 172

O

olijf

focaccia met olijven, pomodorini & tijm 62

zoete aardappelgnocchi met warme olijven &

Thais basilicum 171

orecchiette pesto 105

ossenstaartragù met basilicumgnocchi 163

P

paddenstoellasagne met varkenssaus & salie 125

pancetta

lintpasta met gevulde kipdijfilets met pancetta en kappertjes 28

risoni met pancetta, tomaat & champignons 137

pangrattato 101

paprika

farrotto met chorizo en paprika 157

triangoli met geroosterde paprika, ricotta en basilicum 44

wildcannelloni met paprika 85

parmezaansaus, wildspinaziecanelloni met 43

pasta

al burro e parmigiano 16

al forno 91

alla carbonara 77

cacaopasta 26

cardinale 81

fresco 11-63

gedroogde 64-137

geurig pastapakketje met vis 87-88

met aardappel, sperziebonen & pesto 69

met tofu-tomatensaus & koriander 114

risottata 134

romige postelein pasta met pecorino 98

secca 64-137

'van de armen' 99

verse 11-63

verse pasta met gestoofde varkenswangetjes 35

pastarolletjes met munt & citroen 21

pastaschelpen, gevulde – met 4-kazen en

spinazie 109

pastavel met kruiden 31

pecorino

kruidengnudi met pecorino en chili-knoflookolie 189

romige postelein pasta met pecorino 98

penne all'arrabiata 74

perle met zalm, mascarpone & bieslook 53

pesto 68

aspergerisotto met daslookpesto 149

garganelli met rucolapesto 18

orecchiette pesto 105

pasta met aardappel, sperziebonen & pesto 69

pici met lamsragù & rozemarijn 103

pomodorini

focaccia met olijven, pomodorini & tijm 62

ravioli met geitenkaas en halfgedroogde

pomodorini 54

risotto met zoete pomodorini en ricotta 141

pompoen

geroosterde pompoen-tijmgnocchi met

sinaasappelgremolata 167

pompoenrisotto met mascarpone & salie 147

postelein pasta, romige – met pecorino 98

prei-ricottalassagne met walnoten 131

provola 151

R

radicchio, risotto met –, spek & gorgonzola 146

ragù

ossenstaartragù met basilicumgnocchi 163

pici met lamsragù & rozemarijn 103

ravioli met geitenkaas en halfgedroogde

pomodorini 54

ricotta 143

prei-ricottalassagne met walnoten 131

risotto met zoete pomodorini en ricotta 141

triangoli met geroosterde paprika, ricotta en

basilicum 44

rigatoni met gehakt en tomaten-gorgonzolasaus 84

risoni met pancetta, tomaat & champignons 137

risotto 138-159

aspergerisotto met daslookpesto 149

basisrisotto 140

met radicchio, spek & gorgonzola 146

met zoete pomodorini en ricotta 141

pompoenrisotto met mascarpone & salie 147

provola affumicata 152

venkelrisotto met zalmvlokken 153

rucola

garganelli met rucolapesto 18

rucolapesto 68

tagliolini met citroenroom & rucola 34

S

- salade, zomer- van fregula sarda 119
- salieboter 63
- sinaasappelgremolata, geroosterde pompoen-
tijmgnocchi met 167
- spaghetti
 - aglio, olio e peperoncino 71
 - al pomodoro 95
 - alle vongole 118
 - met kalfsgehaktballetjes in pikante harissa-
tomatensaus 80
- spek
 - gnochigratin met champignons, spek & fontina 178
 - mezzelune met konijn, spek & tijm 47
 - risotto met radicchio, spek & gorgonzola 146
- sperziebonen, pasta met aardappel, – & pesto 69
- spinazie
 - gevulde pastaschelpen met 4-kazen en spinazie 109
 - wildespinaziecannelloni met parmezaansaus 43

T

- tagliolini met citroenroom & rucola 34
- tofu-tomatensaus, pasta met – & koriander 114
- tomaat
 - farfalle met geroosterde tomatensaus 24
 - gnudi met tomaat-rozemarijnsaus 188
 - maltagliati met garnalen en zoete tomaatjes 38
 - pasta met tofu-tomatensaus & koriander 114
 - rigatoni met gehakt en tomaten-gorgonzolasaus 84
 - risoni met pancetta, tomaat & champignons 137
 - spaghetti met kalfsgehaktballetjes in pikante
harissa-tomatensaus 80
 - tomaat-pecorinopesto 68
 - verse tomatensaus 59
- tortellini bolognese 57
- triangoli met geroosterde paprika, ricotta en
basilicum 44
- tris di pasta 112-113

V

- varkenssauceijs, paddenstoellasagne met – & salie 125
- varkenswangetjes, verse pasta met gestoofde 35
- venkelrisotto met zalmvlokken 153
- verse pasta 11-63

W

- waterkerspesto 68
- wildcannelloni met paprika 85
- wildespinaziecannelloni met parmezaansaus 43

Z

- zalm
 - citroenlasagné met zalm en asperges 130
 - perle met zalm, mascarpone & bieslook 53
 - venkelrisotto met zalmvlokken 153
- zoete aardappelgnocchi met warme olijven &
Thais basilicum 171
- zomersalade van fregula sarda 119

