

# Inhoud

Pasta classica 20

Pasta rapida 60

Pasta al forno 108

Pasta risottata 150

Pasta povera 174

Pasta fine settimana 190

Pasta fresca 206

Pane, pizze e focacce 230

Register 252







Semplice, eenvoudig! Dat is waar het om draait in dit pasta-boek. Pasta is simpel, smaakt op elk moment en verveelt nooit. Of je nu weinig tijd hebt of uitgebreid wilt koken, pasta is altijd goed. In Pasta semplice vind je eenvoudige pasta's voor elk moment.

**IN PASTA CLASSICA** vind je de traditionele pasta's. Ik houd van klassiekers: puur, eenvoudig en met vaak maar enkele ingrediënten te maken.

**VOOR DOORDEWEEKSE** drukke dagen vind je volop inspiratie in Pasta rapida, snelle pasta's met vertrouwde ingrediënten die zonder allure of opsmuk binnen 20 minuten op tafel staan. Ook de eenpanspasta's staan voor gemak en comfort. Met alle ingrediënten in één pan gaat geen smaak verloren.

**PASTA POVERA** draait om eenvoudige en voordelige ingrediënten en het gebruik van restjes. Broodkruim, vis uit blik en ingelegde groenten zijn ideaal voor zo'n (armeluis)pasta. Ooit ontstaan uit armoede, nog steeds geweldig van smaak.

**OP DAGEN** dat er net wat meer tijd is, schuif ik graag een pasta in de oven. De oven geeft zo'n pasta nét wat extra: een krokant korstje, bubbelende kaas en alle smaken smelten heerlijk samen. Lasagne en cannelloni, maar ook gevulde pastaschelpen, gratineerde ravioli en tortellini.

**VOOR HET WEEKEND** zijn er pasta's met stoofvlees of luxe ingrediënten. Ze vragen iets meer tijd of aandacht, maar ook nu staat eenvoud voorop. Verse pasta's maken we zonder keukenmachine, mixer of pastamachine. Van lintpasta als trenette, tagliatelle en pappardelle tot gnocchetti, garganelli, ravioli, perle en mezzelune.

Volg vooral je eigen ideeën, pasta-inspiratie houdt nooit op.

Liefs,  
Janneke Philippi





## Pasta en saus

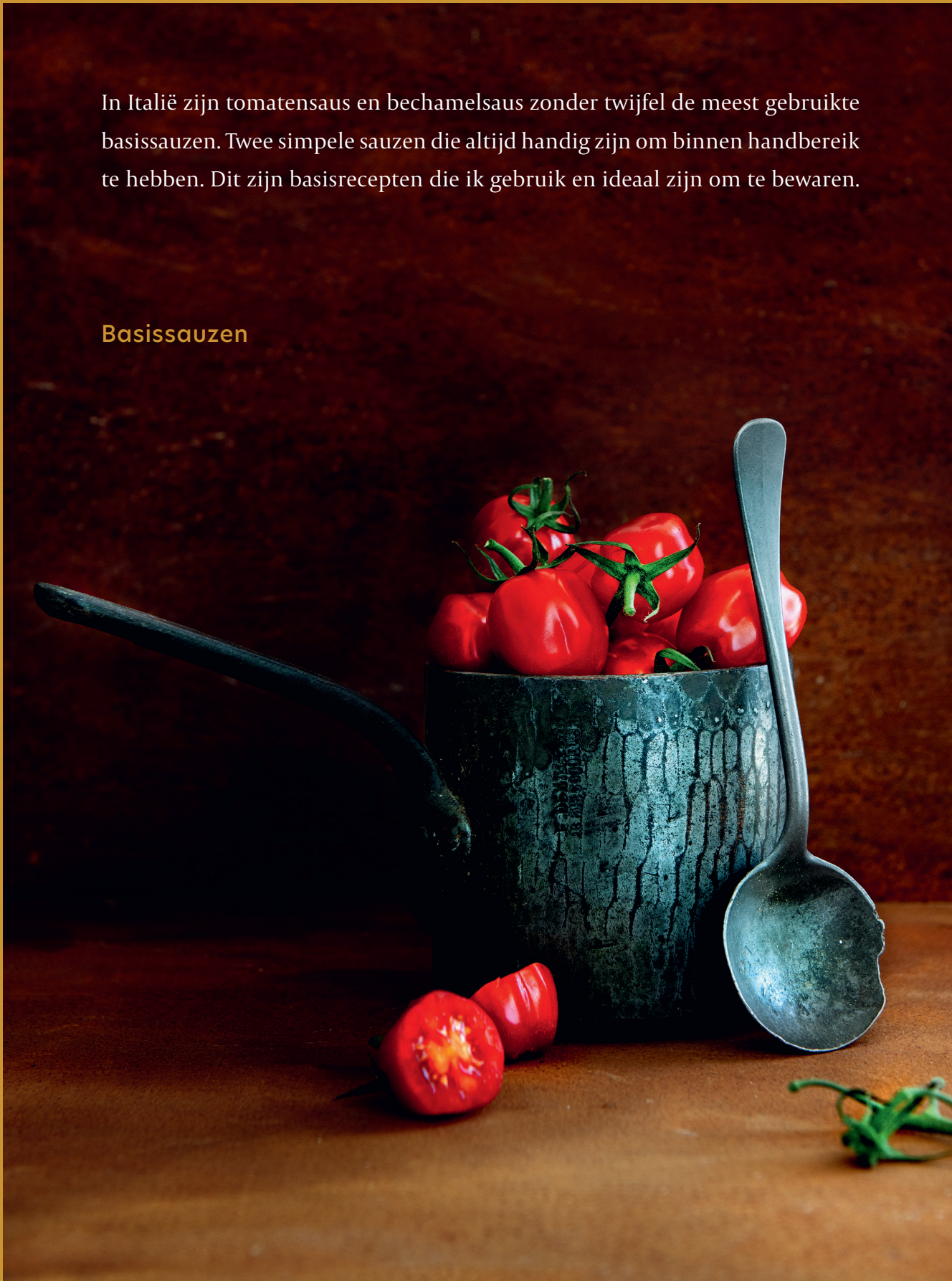
Wie ooit in Italië penne alla carbonara heeft besteld, zal zich ongetwijfeld de blik van de ober nog herinneren. Carbonara wordt daar altijd met spaghetti bereid. Het combineren van pastasoorten en sauzen komt vrij nauw in Italië. De eetcultuur is er vol van ongeschreven regels over wat wel en niet hoort in de pastakeuken. Voor elke saus is er een pastasoort die er het beste mee mengt, zeggen de Italianen. Om er onderling meteen ook weer uren over te discussiëren.

De keuze voor een pastasoort heeft naast met tradities ook te maken met hoe de saus aan de pasta hecht. Korte, holle pasta's houden dikkere sauzen beter vast, terwijl dunne, gladde lintpasta's zoals spaghetti ideaal zijn voor romige of olie-achtige sauzen. Brede lintpasta's zoals pappardelle passen beter bij stevige vlees-sauzen. Pasta's met ribbels, vaak aangeduid met 'rigate', zoals penne rigate of rigatoni, helpen de saus nog beter hechten. Vooral dikke sauzen als ragù en kaassauzen zijn ideaal voor geribbelde pasta. Een vermelding van 'liscie' op de verpakking betekent glad. Deze pasta heeft geen ribbels en houdt de saus minder vast, wat weer perfect is voor lichte, subtiele sauzen zoals een eenvoudige aglio, olio e peperoncino.



In Italië zijn tomatensaus en bechamelsaus zonder twijfel de meest gebruikte basissauzen. Twee simpele sauzen die altijd handig zijn om binnen handbereik te hebben. Dit zijn basisrecepten die ik gebruik en ideaal zijn om te bewaren.

## Basissauzen



### Sugo di pomodoro - tomatensaus

VOOR 4 PERSONEN

**PUREER** met de staafmixer 1 blik gepelde tomaten van 400 gram met 1 teen knoflook en 1 eetlepel olijfolie. Verwarm de tomatensaus op laag vuur 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper.

**TIP** Laat voor een volle, zachte smaak de olijfolie weg en smelt in de tomatensaus 25 gram roomboter. Met een scheutje room of verse kruiden geef je de tomatensaus eenvoudig extra smaak.

### Besciamella - bechamelsaus

VOOR 4 PERSONEN

**SMELT** in een sauspan 50 gram roomboter. Voeg 50 gram bloem toe en bak 2 minuten zachtjes mee zonder te kleuren, voor een mooi blanke saus.

**SCHENK** al kloppend met een garde 500 ml volle melk erbij. Klop tot een gladde en gebonden saus. Verwarm de saus nog 2 minuten. Breng de bechamelsaus op smaak met zout en peper.

**TIP** Vervang voor extra smaak 100 ml melk door droge witte wijn en breng de saus extra op smaak met geraspte Parmezaanse kaas of verse kruiden. Ook heel lekker: citroenrasp, een pittige kaas als gorgonzola of wat pesto.





Deze vier-kazenpasta is ideaal om restjes kaas op te maken. Je kunt net zo makkelijk voor drie of vijf kazen gaan. Kies voor een mix van kazen die goed smelten en elkaar qua romigheid en pit aanvullen.

### Rigatoni ai quattro formaggi

#### VOOR 4 PERSONEN

400 gram rigatoni of  
penne rigate  
1 teen knoflook  
50 gram taleggio  
50 gram emmentaler of  
belegen kaas  
50 gram Parmezaanse kaas  
50 gram gorgonzola  
15 gram roomboter  
200 ml houdbare slagroom  
1 takje peterselie  
nootmuskaat  
- rasp

**KOOK** de pasta in ruim water met zout beetgaar.

**HAK** de knoflook fijn. Rasp de kazen of verdeel ze in kleine stukjes zodat ze straks goed in de warme room smelten.

**SMELT** in een ruime sauspan de boter. Fruit de knoflook 1 minuut. Voeg de slagroom toe en verwarm 4 minuten; laat de room niet koken.

**VOEG** de taleggio, emmentaler, gorgonzola en de helft van de Parmezaanse kaas toe. Laat de kazen op laag vuur in de warme room smelten. Hak de peterselie fijn.

**GIET** de pasta af en vang een kop kookvocht op. Schep de pasta door de kaassaus. Voeg wat kookvocht toe als de saus te dik is. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

**SCHEP** de pasta op 4 borden en bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas en de peterselie.

bereiden: 20 minuten





Pesto is een dankbare en snelle saus voor pasta. Pestare betekent stampen in het Italiaans: oorspronkelijk werd de basilicum in de vijzel gestampt. Bij het kneuzen komt het basilicumaroma goed vrij. Meestal maak ik pesto lekker snel met de staafmixer.

## Linguine al pesto

### VOOR 4 PERSONEN

400 gram linguine  
60 gram basilicum  
2 tenen knoflook  
1 eetlepel pijnboompitten  
6 eetlepels olijfolie extra  
vierge  
25 gram geraspte  
Parmezaanse kaas  
- staafmixer

**KOOK** de linguine in ruim water met zout beetgaar.

**PUREER** intussen met de staafmixer de takjes basilicum met de knoflook, de pijnboompitten en de olijfolie glad. Schep de kaas erdoor.

**GIET** de linguine af. Meng de pasta met de pesto. Breng op smaak met zout en peper en verdeel de pasta over 4 borden. Geef er een schaalje met extra Parmezaanse kaas bij.

bereiden: 15 minuten





## Spaghetti met polpette in tomatensaus

### VOOR 4 PERSONEN

400 gram spaghetti  
2 eetlepels olijfolie  
500 gram  
gehaktballetjes  
2 tenen knoflook  
½ bosje peterselie  
1 blikje tomatenpuree  
van 70 gram  
700 ml passata  
(gezeefde tomaten)  
1 eetlepel rodewijnazijn

**KOOK** de spaghetti in ruim water met zout beetgaar. Verhit in een braadpan de olijfolie. Bak de gehaktballetjes in 3 minuten rondom bruin. Hak intussen de knoflook en de peterselie fijn. **NEEM** de balletjes uit de pan. Fruit in het bakvet de knoflook en de peterselie 1 minuut. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee. Schenk de passata in de pan. Breng aan de kook. **DRAAI** het vuur laag en voeg de gehaktballetjes weer toe. Stoof de balletjes afgedekt in 8 minuten gaar. Breng op smaak met de wijnazijn, zout en peper.

**GIET** de spaghetti af en meng door de gehaktballetjes met tomatensaus. Bestrooi met wat extra peterselie.

bereiden: 20 minuten





## Pasta met gorgonzolasaus, gezouten walnootkruim en krokante salie

### VOOR 2 PERSONEN

200 gram mezzi rigatoni  
2 eetlepels walnoten  
4 eetlepels olijfolie  
250 gram cherrytomaatjes  
100 gram gorgonzola  
piccante  
100 ml slagroom  
2 takjes salie

**KOOK** de pasta in ruim water met zout beetgaar. Hak de walnoten fijn. Verhit in een koekenpan ½ eetlepel olijfolie. Bak het walnootkruim in 1-2 minuten goudbruin. Voeg zout naar smaak toe en schud het kruim op een bord.

**VEEG** de pan schoon met keukenpapier. Halveer de tomaatjes. Verhit in de pan 1 eetlepel olijfolie. Bak de tomaatjes in 5 minuten zacht en sappig. Breek de gorgonzola in stukjes boven de pan en bak 1 minuut mee.

**SCHENK** de slagroom in de pan en verwarm nog 2 minuten zachtjes. Verhit intussen in een tweede koekenpan de resterende olijfolie. Bak de blaadjes van de takjes salie krokant in de hete olie, laat ze niet te donker kleuren.

**GIET** de pasta af. Meng de rigatoni door de gorgonzolasaus en breng op smaak met zout en peper. Bestrooi met het walnootkruim en de krokante salieblaadjes.

bereiden: 15 minuten



Lagen met verse en gedroogde paddenstoelen, dan mag truffel niet ontbreken!  
Rijk, romig en luxe: perfect voor een herfstavond met vrienden.

## Paddenstoelenlasagne met truffelbechamel

### VOOR 4 PERSONEN

30 gram gedroogde  
paddenstoelen  
250 gram kastanje-  
champignons  
200 gram shiitake  
1 ui  
2 tenen knoflook  
2 eetlepels olijfolie  
6 takjes tijm  
250 gram cherrytomaatjes  
100 ml rode wijn  
900 ml passata (gezeefde  
tomaten)  
50 gram roomboter  
50 gram bloem  
500 ml melk  
50 gram Parmezaanse kaas  
75 gram truffeltapenade  
250 gram gedroogde lasagne-  
bladen  
2 bollen (buffel)mozzarella  
van elk 125 gram  
- rasp, ovenschaal van  
20 x 30 cm

**HAK** de gedroogde paddenstoelen grof en week ze 5 minuten in 75 ml warm water.

**VEEG** de champignons en shiitakes schoon en snijd ze in stukjes van 1 cm. Snipper de ui en hak de knoflook fijn.

**VERHIT** in een koekenpan de olijfolie. Fruit de ui, knoflook en blaadjes van 4 takjes tijm 1 minuut. Voeg de champignons en de shiitakes toe en bak 4 minuten mee. Halveer intussen de tomaten.

**SCHEP** de tomaatjes door de paddenstoelen en bak nog 3 minuten. Voeg de wijn en de gedroogde paddenstoelen met het weekvocht toe. Roer de passata. Kook de saus nog 10 minuten zachtjes.

**VERWARM** de oven voor tot 200 °C. Maak de bechamelsaus: smelt in een sauspan de boter. Voeg de bloem toe en bak 2 minuten, zonder te kleuren. Schenk langzaam, al kloppend met een garde, de melk erbij. Klop tot een gladde, gebonden saus.

**RASP** de Parmezaanse kaas. Roer de helft van de kaas met de tapenade door de bechamelsaus. Breng op smaak met peper.

**SCHEP** een laagje paddenstoelensaus in de ovenschaal. Dek af met 3 lasagnebladen en schep er een laag paddenstoelensaus en 2 eetlepels bechamelsaus op. Leg er weer 3 lasagnebladen op en herhaal de lagen. Eindig met een dikke laag bechamelsaus.

**SCHEUR** de mozzarella in stukjes en verdeel over de bechamelsaus. Bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas, de blaadjes van 2 takjes tijm en peper naar smaak.

**BAK** de lasagne in de oven in 30 minuten goudbruin en gaar.

bereiden: 40 minuten

oven: 30 minuten





Met name kleine pastasoorten als gnocchetti, penne, fusilli en orecchiette zijn heel geschikt voor risottata, pasta bereid op dezelfde manier als risotto.

### Pasta risottata met pancetta, champignons en tijm

#### VOOR 4 PERSONEN

200 gram pancetta  
500 gram champignons  
3 tenen knoflook  
5 takjes tijm  
3 eetlepels olijfolie  
400 gram pasta, bijv. (mezze) penne  
150 ml droge witte wijn  
1½ liter champignon- of groentebouillon  
200 ml houdbare slagroom  
50 gram Parmezaanse kaas  
- rasp

**SNIJD** de pancetta in blokjes. Snijd de champignons in plakjes. Hak de knoflook fijn. Ris de blaadjes van de takjes tijm.

**VERHIT** in een hapjespan de olijfolie. Bak de pancetta in 4 minuten knapperig uit. Voeg de knoflook en tijm toe en bak 1 minuut mee. Schep de champignons erdoor en bak nog 4 minuten.

**SCHEP** ook de pasta door het spek-champignonmengsel en bak 1 minuut mee. Schenk de wijn in de pan en laat de pasta de wijn zachtjes kokend opnemen.

**SCHENK** er vervolgens 300-400 ml warme bouillon bij, tot de pasta net onder staat. Kook de pasta onafgedekt in ongeveer 15 minuten zachtjes beetgaar. Roer regelmatig en voeg een extra scheut warme bouillon toe als de pasta de bouillon deels heeft opgenomen. Zorg dat de pasta steeds net helemaal bedekt is met bouillon. Laat de pasta als deze bijna beetgaar is - proef regelmatig! - de bouillon vrijwel volledig opnemen.

**SCHENK** de slagroom erbij en verwarm de pasta nog 2-3 minuten. Rasp intussen de kaas.

**NEEM** de pan van het vuur. Schep de helft van de Parmezaanse kaas met peper naar smaak door de pasta. Serveer de rest van de kaas apart erbij.

bereiden: 25 minuten





Een restje pasta is ideaal voor een snelle, goedkope maaltijd, zoals deze frittata. Garneer met wat knapperige rucola.

## Frittata di pasta

### VOOR 2 PERSONEN

4 eieren  
2 takjes peterselie  
handvol geraspte  
Parmezaanse kaas  
200-250 gram restant  
pasta met saus  
4 eetlepels olijfolie extra  
vierge  
handvol rucola

**KLOP** in een ruime kom de eieren los. Hak de peterselie fijn. Meng de peterselie en de kaas door het ei. Schep er ook de pasta met aanhangende saus door. Breng op smaak met zout en peper.

**VERHIT** in een koekenpan 3 eetlepels olijfolie. Schenk het ei-pastamengsel in de pan. Bak de frittata in 5-6 minuten per kant goudbruin en gaar.

**MAAK** de rucola aan met de laatste eetlepel olijfolie en zout en peper naar smaak. Garneer de frittata met de rucola.

bereiden: 20 minuten





De combinatie 'nduja en garnalen is heel verrassend: de pittige, smeerbare worst geeft een pikante en kruidige smaak, een mooi contrast met de zoetige garnalen. Serveer met een partje citroen voor een fris accent.

## Verse lintpasta met garnalen en 'nduja

### VOOR 4 PERSONEN

2 tenen knoflook  
1 sjalotje  
12 grote ongepelde  
rauwe garnalen  
3 eetlepels olijfolie  
2 eetlepels 'nduja  
100 ml witte wijn  
200 ml visbouillon  
500 gram verse lintpasta,  
bijv. linguine of spaghetti  
3 takjes peterselie  
1 citroen

**HAK** de knoflook fijn. Snipper het sjalotje fijn. Dep de garnalen droog met keukenpapier.

**VERHIT** in een koekenpan de olijfolie. Bak de garnalen op hoog vuur 3 minuten, keer ze halverwege. Schep ze op een bord.

**FRUIT** in het bakvet de knoflook met de sjalot 1 minuut. Voeg de 'nduja toe en bak 1 minuut mee. Schenk de wijn en visbouillon erbij en roer glad.

**BRENG** de saus aan de kook en laat 2 minuten zachtjes koken. Draai het vuur laag. Voeg de garnalen toe en verwarm nog 2 minuten.

**KOOK** intussen de verse pasta in ruim water met zout beetgaar. Hak de peterselie fijn en snijd de citroen in partjes.

**GIET** de pasta af en meng door de saus. Breng op smaak met zout en peper. Bestrooi met de peterselie en verdeel de pasta over 4 borden. Serveer met de partjes citroen.

bereiden: 20 minuten





Ook zonder pastamachine kun je eenvoudig zelf pasta maken. Wanneer je er zelf mee aan de slag gaat, zul je merken dat je eindeloos kunt variëren met vormen en vullingen.

### Pastadeeg met harde tarwe (zonder ei)

#### VOOR 4 PERSONEN

400 gram griesmeel van  
harde tarwe (semola di  
grano duro)  
- vershoudfolie

**KNEED** op het werkblad met de hand een soepel deeg van de bloem, 200 ml water en ½ theelepel zout. Voeg extra bloem toe als het deeg plakt, of juist wat extra water als het deeg te droog blijft. Laat het deeg losjes verpakt in vershoudfolie 30 minuten op kamertemperatuur rusten alvorens het verder te verwerken tot de gewenste pastasoort.

voorbereiden: 15 minuten

wachten: 30 minuten





Voor dit Italiaanse platbrood gebruik ik altijd een kleinere bakplaat die makkelijk in de koelkast past om daar een nacht te rijzen.

## Plaatfocaccia met rozemarijn en zeezout

### VOOR 1 BROOD

15 gram zout  
750 gram tarwebloem  
1 zakje gedroogde gist  
van 7 gram  
3 eetlepels olijfolie  
3 takjes rozemarijn  
2 eetlepels grof zeezout  
- keukenmachine of  
mixer met deeghaken,  
pedaalemmerzak, bakplaat  
met bakpapier van  
28 x 35 cm

**STROOI** het zout in een kom. Zeef de bloem erboven. Maak een kuiltje in het midden en doe er de gist in. Voeg langs de rand 500 ml lauwwarm water toe en kneed in de keukenmachine of met de mixer tot een soepel deeg. Dek de kom af met vershoudfolie. Laat het deeg op kamertemperatuur 2 uur rijzen.

**STORT** het deeg op de bakplaat. Het deeg is vochtiger en daarom plakkeriger dan gebruikelijk; dit hoort zo! Druk het deeg met de toppen van de vingers plat en in alle hoeken. Stop de bakplaat in de pedaalemmerzak en knoop deze dicht. Zet de bakplaat tot de volgende dag in de koelkast.

**VERWARM** de oven voor tot 200 °C. Neem de bakplaat met het deeg uit de koelkast. Besprenkel het deeg met de olijfolie en druk er met natte vingers kleine kuiltjes in.

**RIS** de naaldjes van de takjes rozemarijn en druk ze in het deeg. Bestrooi met het zeezout.

**BAK** de focaccia in de oven in 30 minuten goudbruin en gaar.

voorbereiden: 20 minuten

rijzen: 2 uur + 1 nacht

oven: 30 minuten

