

Het grote
Libelle
pastaboek

310 FAVORIETE FAMILIERECEPTEN

14 ZELF PASTA MAKEN

RECEPTEN MET VLEES

Kip en kalkoen

- 20 Farfalle met kip en groentjes
- 20 Volkorenpastasalade met kipreepjes en paprika
- 22 Farfallesalade met gerookte kip en fetadressing
- 22 Spirellisalade met honingkip
- 24 Kruidige pennesalade met gemarineerde kippenboutjes
- 26 Spirellisalade met kip en croutons
- 26 Farfallesalade met kip en mango
- 28 Courgetti-kipslaatje
- 28 Spirellisalade met artisjokken en kip
- 30 Spaghetti-groenteslaatje met warm kipspiesje
- 30 Spirelli met pesto, kip, spek en erwten
- 32 Farfallesalade met sinaasappel, spinazie en kalkoen
- 34 Caesar salad met volkorenpasta
- 34 Macaronisalade met pesto en gegrilde kip
- 36 Groene tagliatelle met kalkoen en gekonfijte tomaatjes
- 36 Volkorenpenne met avocadopesto en kip
- 38 Rigatoni met kip en groenten in roomsaus
- 40 Rigatoni met kip en gremolata
- 40 Spaghetti met kip en zachtgekookte eitjes
- 42 Spaghetti-ovenshotel met kip, spruitjes en ei
- 44 Spaghetti met kalkoen, mascarpone en blauwe kaas
- 44 Volkorenspaghetti en kip met ricottavulling
- 46 Tagliatelle met zoete aardappel, spinazie en kip
- 48 Tagliatelle met kip en champignons
- 48 Snelle spelpasta met kip en citroen
- 50 Rigatoni met kippenvleugels in saffraanroomsaus
- 52 Casareccia met verse eendenragout
- 54 Kip cacciatore met rigatoni
- 56 Spaghetti met balsamicotomaatjes en kip
- 58 Kipschnitzel met spaghetti en kerstomaatjessaus
- 58 Penne met paprikasaus

- 60 Penne met pittige kip en groene groenten
- 62 Kalkoengebraad met gegrilde paprika's en tagliatelle
- 64 Zomerlasagne met kalkoen, groene asperges en tuinbonen
- 66 Lasagne met andijvie en blokjes kip
- 68 Lasagne met kip en rozemarijn
- 68 Cannelloni met kip, prei en kaas
- 70 Lasagne met gehakt, courgette, spinazie en ricotta
- 72 Lasagne met kip en oesterzwammen

Van prosciutto tot gehakt

- 74 Lasagnette met broccoli, zoete paprika en prosciutto
- 74 Spirelli met rode biet, geitenkaas en groene asperges
- 76 Farfalle met boontjes en ham
- 76 Penne met tomaten, salami en mozzarella
- 78 Tortellinisalade met ham en courgette
- 78 Pastasalade met ham en groenten
- 80 Fusillatasalade met mozzarella en salami
- 82 Griekse pastasalade met gehaktballetjes
- 84 Zuiderse pastasalade met pikante salami
- 86 Pappardelle met kalfsvlees, paddenstoelen en zure room
- 88 Penne alla boscaiola met oesterzwammen
- 90 Pappardelle met champignons en pancetta
- 92 Spaghetti carbonara met een eitje
- 94 Spaghetti carbonara met rode cress
- 96 Pasta carbonara met asperges en pancetta
- 96 Pasta carbonara met bloemkool
- 98 Pasta carbonara met artisjok
- 98 Capellini carbonara met kwarteleitjes
- 100 Tagliatelle met spinazie mascarpone en hamreepjes
- 102 Orecchiette met erwten en prosciutto
- 102 Spaghetti met linzen en pancetta
- 104 Orecchiette met pancetta, rucola en verse salie
- 106 Penne met tomaat, prosciutto en ricotta

- 106** Orecchiette met broccoli en pancetta
108 Rigatoni met pancetta, ei en erwtjes
108 Spaghetti met kerstomaatjes en bacon
110 Tagliatelle met spruitjes en bacon
110 Winterse pasta met beenham
112 Spaghetti met brie, spekjes en wortelen
112 Spirelli met prei en bacon
114 Linguine met pancetta en gegrilde groene asperges
116 Pappardelle met aspergerolletjes en tuinbonen
118 Penne met chorizo, erwtjes en frisse citroenzeste
120 Penne met chorizo, groenekool en zwarte olijven
120 Rigatoni met gegrilde groenten en chorizo
122 Tagliatelle met konijn en courgette
122 Pappardelle met konijn, ricotta en kerstomaatjes
124 Macaroni met bloedworst, kerstomaatjes en verse tijm
126 Penne met gehakt, spinazie en romige kruidenkaas
128 Linguine met krokante kalflapjes en zeste
128 Ravioli met salieboter en kalflapjes
130 Pasta met pesto, kerstomaatjes en varkenslapjes
132 Tagliatelle met kalfssteak, kappertjes en gestoofde spinazie
134 Pappardelle met vijgen en runderreepjes
134 Pasta met ossenhaas op z'n Italiaans
136 Steak tagliata met balsamicosaus en rucola
138 Linguine met krokante ham en gestoofde kerstomaatjes
140 Pasta all'amatriciana met reepjes gerookt spek
142 Penne met knolselder, spek en gehaktballetjes
144 Spaghetti met Italiaanse balletjes in hartige tomatensaus
146 Farfalle met gehaktballetjes
146 Linguine met balletjes in champignonsaus
148 Tagliatelle met limoenpesto en kruidige gehaktballetjes
150 Pappardelle met salsiccia
150 Rigatoni met lamsgehaktballetjes en paprikapesto
152 Spaghetti bolognese
152 Pappardelle con ragù
154 Farfalle met ragù, champignons en rozemarijn
156 Farfalle met lamsragout
156 Pappardelle met konijnenragout
158 Rigatoni met ragout van konijn
160 Tagliatelle met runderragout en broccoli
162 Pasta met ossobuco en verse oregano
164 Ravioli met lamsgehakt, kruidenolie en wortelpuree
166 Pastaschotel met kool en ham
166 Macaroni met gehakt en broccoli
168 Lasagne met mozzarella en ham
170 Open lasagne met ham en kastanjechampignons
172 Lasagne met zongedroogde tomaatjes
173 Lasagne verde
174 Pompoenlasagne met bladspinazie en gehakt
176 Lasagne met butternut, lamsgehakt en yoghurttopping
178 Lasagne met ricotta en basilicum
178 Lasagne met vierkazenkorstje
180 Lasagne met chorizo en groenekool
182 Lasagneroosjes met gedroogde ham en bospaddenstoelen
184 Open lasagne met witloof, boerenham en blauwschimmelkaas
186 Gegratineerde cannelloni met feta
186 Cannelloni met spinazie en ricotta
188 Cannelloni met gehakt, spinazie en geitenkaas
190 Macaroni met drie kazen en balletjes in tomatensaus
192 Macaroni met Oud Brugge, ei, ham en veldsla
192 Penne met erwtten, ricotta en spekjes
194 Rigatoni met twee sauzen
194 Gegratineerde pasta bolognese
196 Romige farfalle onder een krokant kruidenkorstje
198 Eenpanspasta met salami
198 Penne met mozzarella en gehaktballetjes
200 Penne met gehaktballetjes en een frisse citrustoets

RECEPTEN MET VIS

- 204** Pasta niçoise
204 Tonijnsalade met penne
206 Zalmsalade met farfalle, broccoli en kerstomaten
206 Lauwe salade van spirelli met garnalen en groene groentjes
208 Rigatonisalade met scampi's
208 Salade van orechiette met tonijn en tomaatjes
210 Spirelli met gerookte zalm en avocado
212 Slahartjes met scampi's en tagliatelle
212 Tonijnsalade met macaroni en mayonaise
214 Frisse pastasalade met gerookte vis en rode biet
216 Tagliatelle met gerookte zalm, ei en salie
216 Farfalle met zalmforel en dille
218 Spaghetti met gerookte zalm, garnalen en mascarpone
218 Spirelli met gerookte zalm en waterkers
220 Conchiglione met zalm, groene kool en blauwe kaas
222 Gevulde conchiglione met tonijn
222 Conchiglione met prei, noordzeegarnalen en kreeftensaus
224 Speltspaghetti met tonijn en verse erwten
226 Farfalle met tonijn, tomaat en boontjes
226 Spaghetti met tonijn en courgettelinten
228 Casareccia met gerookte zalm, venkel en kruidenkaas
230 Tagliatelle met gerookte zalm en kruidenkaas
230 Tagliatelle met heilbot en groene en witte asperges
232 Penne met zalm en verse pesto
232 Pappardelle met gerookte zalm en venkel
234 Orecchiette verde
234 Linguine alla puttanesca
236 Rigatoni met ansjovis en noten
236 Volkoren speltspasta met gekaramelliseerde venkel en ansjovis
238 Spirelli met vissticks
238 Orecchiette met zuidse broccoli
240 Spaghetti met krab in tomatensaus
240 Spaghetti met krab, pancetta en rucola
242 Tagliatelle met kreeft, courgette en zeekraal
242 Ravioli met krab in wittewijnsaus
244 Romige lasagnette met gekookte kreeft
246 Spirelli met inktvisringen en geroosterde tomaten
248 Fettuccine vongole met courgette
248 Linguine met kokkels
250 Spaghetti vongole met boerenkool
252 Linguine met schelpjes en een kerriesausje
254 Spaghetti met tapijtshellpen, courgetti en zeekraal
256 Linguine met scheermesjes, mosselen, venusschelpen en spinazie
258 Visstoofpotje met mosselen en pastaschelpjes
260 Linguine met mosselen, krokante panko en peterselie
262 Tagliatelle met mosselen, venkel en verse dragon
264 Spaghetti met mosselen
264 Spaghetti met mosselen, spek en aioli
266 Linguine met zeevruchten, tomaten en venkel
268 Penne met gegrilde inktvis en gamba's
270 Spirelli met garnalen en gemarineerde courgette
272 Linguine met scampi's en gerookte zalm
274 Pittige spaghetti met scampi's en rucola
276 Conchiglie met scampi's en sinaasappelsaus
276 Romige pappardelle met scampi's en courgette
278 Homemade pasta met scampi's en oesterzwammen
280 Penne met asperges en kruidige scampi's
282 Penne met scampi's en olijven
282 Pappardelle met tomaat, basilicum en scampi's
284 Linguine met scampi's, asperges en pastis
286 Farfalle met scampi's in roomsaus
286 Farfalle met duivelse scampi's
288 Gemarineerde scampi's met linguine en gesmoorde tomaatjes
290 Spaghetti met kruidenpesto en knoflookgarnalen



- 290** Penne in 't groen met scampi's
- 292** Tagliatelle met gebakken scampi's en kastanjechampignons
- 292** Kruidenspaghetti met scampi's
- 294** Zwarte capellini met pikante scampi's
- 296** Capellini met scampi's in tomatensaus
- 296** Rigatoni in pittige tonijnsaus
- 298** Sint-jakobsvruchten met capellini in een ginsausje
- 298** Spaghetti met courgetti met gebakken sint-jakobsvruchten
- 300** Capellini met sint-jakobsvruchten en geroosterde groenten
- 300** Capellini met sint-jakobsvruchten, zilte zeekraal en citroenroomsaus
- 302** Spaghetti met roomsaus, krokante zalmblokjes en tuinbonen
- 304** Fettuccine met gegrilde zalm en erwtjespesto
- 306** Capellini met mozzarella, zalm en broccoli
- 306** Penne met waterkers en zalm
- 308** Pappardelle met schelvis, serranoham en bloemkool
- 310** Kabeljauw dijonaise met tagliatelle
- 310** Penne met griet, groene groentjes en mascarpone
- 312** Spaghetti met makreel en rucola
- 314** Tagliatelle met zalm, mascarpone, erwtjes en dille
- 316** Zwarte pasta met witte wijn en gegrilde zeebaarbeel
- 318** Lasagne met zalmfilet en oregano
- 318** Lasagne met gerookte zalm en broccoli
- 320** Open lasagne met tomaat en kabeljauw
- 320** Lasagne met schelvis en tuinbonen
- 322** Lasagne met kabeljauwhaasje en gekonfijte tomaten
- 322** Cannelloni met verse zalm en spinazie
- 324** Lasagne met spinazie en gemarineerde scampi's
- 326** Zomerse vislasagne met kerstomaten

VEGGIE RECEPTEN

- 330** Farfallesalade met spinaziepesto
- 330** Salade van Griekse pasta
- 332** Linguine met spinazie, feta en radijsjes
- 334** Spirellisalade met olijven, kerstomaten en mozzarella
- 336** Zomerse spirellisalade
- 336** Conchigliasalade met rode biet
- 338** Tomaten-orecchiettesalade
- 338** Fresse citroenpasta met komkommer en meloen
- 340** Pasta pesto
- 340** Tagliatelle met pestoroomsaus en basilicum
- 342** Orecchiette met broccoli en amandelpesto
- 344** Farfalle met asperges, erwtjes, prei en tomaten
- 344** Volkorenpenne met broccoli en pesto van zonnebloempitten
- 346** Spirelli met geroosterde bloemkool en citroenroomsaus
- 346** Tagliatelle genovese
- 348** Pasta met salsa verde, romanesco en broccoli
- 350** Spaghetti met gegrilde courgette en pesto van pistachenoten
- 350** Linguine met pesto
- 352** Penne met aubergines, pesto en pistachenoten
- 352** Orecchiette met groene groenten en pesto
- 354** Linguine met dragonpesto en butternutpompoe
- 356** Pappardelle met krieltjes, prinsessenbonen en tuinbonen
- 356** Volkorenspaghetti met boerenkool en hazelnootpesto
- 358** Orecchiette met boerenkool, blauwe kaas en saliepesto
- 358** Pappardelle met spelt, amandelen en citroensaus
- 360** Penne met pompoe en boerenkoolpesto
- 362** Penne met broccoli, zongedroogde tomaten en geitenkaas
- 362** Volkorenpasta met wortellinten en champignons

- 364** Tagliatelle met vier kazen
364 Fusilli met courgette, erwten, citroen en munt
366 Penne met champignonsaus en tijm
366 Pappardelle met asperges
368 Spaghetti met citroen, knoflook en chilivlokken
370 Griekse pasta met gegrilde jonge prei
370 Risoni met kikkererwten en spinazie
372 Volkorensprelli met gegrilde groentjes en mozzarella
372 Tagliatelle met boschampignons en spinazie
374 Capellini met spiegelei en krokante crumble
374 Pappardelle met ricotta, boschampignons en walnoten
376 Gnocchi met gorgonzolasaus
376 Farfalle met schimmelkaas en paddenstoelen
378 Penne met rode pesto, gegrilde courgette en burrata
378 Herfstpasta met paddenstoelen en kleurrijke wortelen
380 Penne met artisjokroomsaus en gehakte walnoten
380 Tagliatelle met paddenstoelen en kruiden
382 Tagliatelle met wintertruffel
382 Tagliatelle aglio e olio met boerenkool en zeste
384 Orecchiette met parmezaan, spruitjes en dadels
384 Tagliatelle met eekhoortjesbrood en schorseneren
386 Penne met gebakken aubergine en gerookte scamorza
386 Linguine met kastanjechampignons en zeste
388 Kruidige casarecce
388 Lasagnette rustiche
390 Pasta alla Norma met ricotta
392 Macaroni met ratatouille en feta
392 Lasagnette met artisjok en feta
394 Mezzalune met paprikasaus
394 Spaghetti caprese
396 Spaghetti met groentebolognese
396 Spaghetti met temphe bolognese
398 Penne napoletane
398 Penne all'arrabiata
400 Spaghetti met pittige paprikasaus
402 Linguine met Griekse yoghurt
402 Orecchiette met gefrituurde burrata
404 Penne pomodori
404 Radiatori met tomaten en groene asperges
406 Girasoli met pesto
408 Girasoli met truffel, geitenkaas en walnoten
410 Girasoli met pompoen en salieboter
412 Tortelloni met pompoen en salieboter
414 Girasoli met raapjes en dragonboter
416 Rotolo tricolore met paprikasaus
418 Conchiglioni met fontina, ricotta en bimi
420 Cannelloni met pompoenpuree en salieboter
420 Conchiglioni met ricotta en guacamole
422 Orecchiette met prei en ricotta
422 Orecchiette met tomatensaus en mozzarella
424 Penne met truffel en vier kazen
424 Winterse lasagne met bospaddenstoelen
426 Conchiglie met bloemkool en erwten
426 Rigatoni met zongedroogde tomaten en mozzarella
428 Open lasagne met prei en champignons
430 Lasagne met drie kazen en gegrilde groenten
432 Lasagne met boerenkool, zoete aardappel en ricotta
434 Cannelloni met spinazie, champignons en pittige tomatensaus
436 Spaghetti met een spiegelei en basilicum
436 Witte winterlasagne
438 Lasagne met courgette en kerstomaatjes
440 Lasagne met spinazie, tomaat en peterselie

Rigatoni met kip

en groenten in roomsaus

4 personen • 30 minuten

- 500 g rigatoni
- 300 g kipfilet
- 4 teentjes knoflook
- 1 broccoli
- 100 g jonge, verse spinazie
- 300 ml lichte room
- 75 g gemalen parmezaan
- 4 el panko (Japans paneermeel)
- boter
- peper en zout

- 1** Kruid de kipfilet met peper en zout. Bak het vlees aan beide kanten goudbruin en gaar in een pan met boter. Laat de kip een beetje afkoelen. Trek het vlees in stukjes met twee vorken.
- 2** Verdeel de broccoli in roosjes. Kook of stoom ze beetgaar. Laat schrikken onder koud water en laat uitlekken. Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 3** Smelt 2 eetlepels boter in een pannetje, bak er de panko goudbruin in aan. Kruid met peper en zout en haal van het vuur. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 4** Spoel de spinazie, zwier droog en hak grof. Pel en snipper de knoflook. Verhit 1 eetlepel boter in een pan, stoof er de knoflook in aan zonder te laten kleuren. Doe er de kip, spinazie en broccoli bij, voeg er de room aan toe en laat even goed warm worden. Breng op smaak met peper en zout.
- 5** Giet de rigatoni af en laat goed uitlekken. Meng met de saus en de parmezaan. Verdeel de pasta over vier borden, bestrooi met de gebakken panko en serveer lekker warm.



Zomerlasagne met kalkoen

groene asperges en tuinbonen

*6 à 8 personen • 35 minuten
+ 20 minuten oven*

- 12 lasagnevellen
- 2 kalkoenfilets
- 1 bosje lente-uitjes
- 3 teentjes knoflook
- 1 bussel groene asperges
- 250 g erwtjes, diepvries
- 250 g tuinbonen, diepvries
- 1 bosje munt
- 1 biocitroen
- 300 ml groentebouillon
- 300 ml room
- 250 g ricotta
- 2 bolletjes mozzarella
- geraspte parmezaan
- peper en zout

- 1** Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de kalkoen in blokjes, kruid met peper en zout. Roerbak ze goudbruin in een scheutje olijfolie. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 2** Maak de lente-uitjes schoon en snipper in ringen. Pel en pers de knoflook. Maak de asperges schoon, breek er de harde onderkanten af en snijd de rest in stukken (houd de puntjes apart voor de afwerking). Haal de erwtjes en de tuinbonen uit de diepvries.
- 3** Verhit olijfolie in een pan en stoof er de lente-ui, geperste knoflook en stukjes asperge in (behalve de puntjes), en roerbak alles gaar. Pluk de blaadjes van de munt.
- 4** Voeg er de erwtjes, de tuinbonen, de munt, de room en de geraspte schil van de citroen aan toe en schep goed om. Stoof de erwtjes en de tuinbonen gaar. Warm intussen de bouillon op.
- 5** Mix de groenten samen met de bouillon tot een stevige, groene saus. Breng op smaak met de ricotta, citroensap, peper en zout. Snijd de mozzarella in plakjes.
- 6** Leg een flinke laag van de saus in een ovenschaal en bedek met een derde van de kalkoenblokjes en vier lasagnevellen die elkaar overlappen. Herhaal dit en eindig met een laag lasagnevellen. Leg er de aspergepunten, het laatste restje saus, een derde van de stukjes kip en de plakjes mozzarella bovenop. Bestrooi met geraspte parmezaan. Schuif 20 minuten in de voorverwarmde oven.



Griekse pastasalade

met gehaktballetjes

4 personen • 35 minuten

- 400 g farfalle
- 500 g gemengd gehakt
- 6 el zwarte olijven, ontpit
- 1 rode paprika
- 1 komkommer
- 2 tomaten
- ½ bosje basilicum
- ½ bosje oregano
- bosje waterkers
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- ½ kl komijnpoeder
- ½ kl cayennepeper
- 150 ml zure room
- 100 g feta
- boter of olie om te bakken
- peper en zout

1 Kook de pasta al dente gaar in lichtgezouten water, volgens de instructies op de verpakking.

2 Snijd de komkommer, tomaat, de helft van de olijven en paprika in blokjes. Spoel en hak de kruiden. Meng ze met de zure room, breng op smaak met peper en zout.

3 Snipper het sjalotje fijn en meng met het gehakt, samen met het uitgeperste teentje knoflook, het komijnpoeder en de cayennepeper. Breng op smaak met peper en zout. Rol er balletjes van en bak ze goudbruin in wat olie of boter.

4 Meng de uitgelekte pasta met twee derde van de gesneden groentjes en de zure room en doe in een grote serveerschaal. Werk af met de rest van de groentjes en de olijven. Leg er de gehaktballetjes op en strooi er wat feta over. Spoel de waterkers, dep droog en gebruik de takjes om te garneren.



Spaghetti met Italiaanse balletjes

in hartige tomatensaus

4 personen • 40 minuten

• 500 g spaghetti

VOOR DE BALLETTJES

- 500 g gemengd gehakt
- 2 el gehakte bladpeterselie
- 70 g geraspte parmezaan
- 1 ei
- 100 g broodkruim
- 1 kl oregano
- olijfolie
- peper en zout

VOOR DE SAUS

- 800 g gepelde tomaten, blik
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- ½ kl oregano
- 1 blaadje laurier
- 1 el rodewijnazijn
- olijfolie
- peper en zout

- 1** Maak de saus. Snipper de ui en knoflook fijn. Stoof aan in olijfolie. Voeg de oregano, laurier, gepelde tomaten, peper en zout toe en laat 20 minuten pruttelen. Breng op smaak met rodewijnazijn.
- 2** Meng het gehakt met de oregano, de peterselie, het broodkruim, het ei en de geraspte parmezaan. Rol er hapklare balletjes van, laat ze even rusten in de koelkast.
- 3** Bak de balletjes goudbruin in een beetje olijfolie, voeg ze toe aan de tomatensaus en laat nog 5 minuten zachtjes pruttelen.
- 4** Kook de spaghetti gaar volgens de instructies op de verpakking. Giet af en serveer met de balletjes en tomatensaus. Bestrooi met extra gesnipperde peterselie.



Ravioli met lamsgehakt

kruidenolie en wortelpuree

*4 personen • 35 minuten
+ 1.30 uur rusten*

- 250 g lamsgehakt
- 400 g wortelen
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- enkele plukjes verse koriander
- komijnpoeder
- korianderpoeder
- olijfolie
- peper en zout

VOOR DE PASTA

- 2 eieren
- 200 g pastabloem, tipo 00

VOOR DE KRUIDENOLIE

- 3 el bladpeterselie
- 1 el koriander
- 75 ml olijfolie

- 1** Kneed voor de pasta de bloem met de eieren tot een glad deeg. Voeg eventueel wat water toe. Rol tot een bal, wikkel in plasticfolie en leg anderhalf uur in de koelkast.
- 2** Pel en snipper de sjalot en de knoflook. Maak de wortelen schoon en snijd in blokjes. Verwarm wat olijfolie in een pan en fruit de sjalot en knoflook glazig. Voeg de wortelen en wat water toe en laat 10 minuten stoven tot de wortelen zacht zijn. Kruid met komijn, koriander, peper en zout. Mix tot een puree.
- 3** Bak het lamsgehakt rul in een pan. Bestuif het werkvlak met bloem. Rol het deeg met een pastamachine of een deegrol uit tot 2 mm dikte. Steek er rondjes uit. Lepel er met een koffielepel hoopjes wortelpuree op en doe er een klein schepje lamsgehakt bovenop. Bestrijk de randen van het deeg met water. Leg er een tweede rondje op en duw er de lucht uit, plak dicht. Druk eventueel met een vork de randen extra aan. Kook de ravioli in 8 à 10 minuten gaar in gezouten water.
- 4** Mix de kruiden met de olie. Verdeel de ravioli over warme borden. Werk af met kruidenolie en verse koriander. Geef de rest van de vulling er apart bij.



Linguine met schelpjes

en een kerriesausje

4 personen • 25 minuten

- 500 g linguine
- 500 g kokkels
- 500 g venusschelpen
- 1 sjalot
- 1 stengel prei
- 1 stengel selder
- 1 courgette
- 100 g zeekraal
- 150 g champignons
- 1 tomaat
- 1 handje bladpeterselie
- 200 ml room
- 100 ml witte wijn
- 3 el kerrie
- olijfolie
- zwarte peper van de molen en zout

- 1** Kook de linguine beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af. Spoel de kokkels en de venusschelpen grondig met koud water en verwijder schelpen die openstaan.
- 2** Pel en snipper de sjalot. Spoel de courgette, selder, peterselie en prei en borstel de champignons schoon. Snijd de groenten in heel kleine blokjes en hak de peterselie fijn.
- 3** Stoof de helft van de sjalot glazig in olijfolie. Voeg er de prei, selder en peterselie aan toe. Stoof kort aan en doe er dan de schelpen bij. Blus met de witte wijn en kruid met flink wat zwarte peper. Zet het deksel op de pan en laat de schelpjes in enkele minuten openkomen. Schud geregeld om.
- 4** Giet de schelpjes af zodra ze gaar zijn. Vang het kookvocht door een zeef op in een steelpannetje. Doe de schelpjes weer in de pan en houd ze warm onder deksel. Laat het kookvocht van de schelpen inkoken. Voeg er de room aan toe en kruid met de kerrie, peper en zout. Doe de linguine bij de saus, meng en laat goed warm worden.
- 5** Stoof de rest van de sjalot in olijfolie. Voeg er de courgette en champignons aan toe en kruid met peper en zout. Spoel de zeekraal. Spoel de tomaat, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
- 6** Verdeel pasta met de saus over vier borden. Schep er wat van de schelpjes en de groenten op en werk af met de stukjes tomaat en de zeekraal.



Spaghetti met roomsaus

krokante zalmblokjes en tuinbonen

4 personen • 35 minuten

- 400 g spaghetti
- 600 g zalm, in blokjes
- 1 sjalot
- 250 g tuinbonen
- 100 g rucola
- 1 citroen
- 1 el bloem
- 100 ml droge witte wijn
- 400 ml visfond
- 250 ml room
- 50 g gebakken uitjes
- boter
- cayennepeper
- peper en zout

- 1** Pel en snipper het sjalotje. Fruit aan in wat boter. Strooi er de bloem over, roer goed en blus met de witte wijn. Voeg er geleidelijk aan de visfond aan toe en laat al roerend met een garde op een zacht vuur indikken.
- 2** Blancheer de tuinbonen in gezouten water en verwijder het dunne vliesje. Bak de zalmblokjes krokant (maar niet helemaal gaar) in een flinke klont boter. Kruid met peper, zout en cayennepeper.
- 3** Kook de spaghetti beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 4** Voeg de room toe aan de ingedikte saus. Breng verder op smaak met peper, zout en cayennepeper.
- 5** Meng de saus met de helft van de tuinbonen en roer er de pasta door. Verdeel over vier borden, werk af met de rest van de tuinbonen, de zalmblokjes, de rucola en de gebakken uitjes. Besprenkel ten slotte met citroensap.

