

*Het grote*  
**Libelle**  
*pastaboek*

273 FAVORIETE FAMILIERECEPTEN

**Lannoo**



## INTRO

Linguine, spirelle, farfalle... van de namen alleen al word je vrolijk. Maar dat is niet het enige pluspunt van pasta. Want wat maak je klaar als je het druk hebt? Wat zet je op tafel om iedereen gelukkig te maken? Wat serveer je op een gezellig etentje? Wat maak je voor je kinderen als je ze ongemerkt extra groenten wilt geven? Juist ja, pasta. Met de Italiaanse topper kun je eindeloos variëren. Een paar voorbeelden? Penne met gehaktballetjes, fettuccine met zalm en erwtjespesto, zomerse spirellisalade met kerstomaatjes en rucola of een stukje kip met ricottavulling en volkorenspaghetti. Het zijn maar 4 van de 273 pastagerechten die we verzamelden in dit boek. Je kunt ze serveren op een doordeweekse dag, een feestje, een zonnige zondag, maar ook op een kille winterdag die om een opwarmertje vraagt. Of gewoon als je er trek in hebt. Eén ding is zeker: je scoort er altijd mee!



## 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 erwtjes
- 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 Zomerlasagne met kalkoen, groene asperges en tuinbonen
- 64 Lasagne met andijvie en blokjes kip
- 66 Lasagne met kip en rozemarijn
- 66 Cannelloni met kip, prei en kaas
- 68 Lasagne met gehakt, courgette, spinazie en ricotta
- 70 Lasagne met kip en oesterzwammen

#### *Van prosciutto tot gehakt*

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

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

## RECEPTEN MET VIS

- 188** Pasta niçoise  
**188** Tonijnsalade met penne  
**190** Zalmsalade met farfalle, broccoli en kerstomaten  
**190** Lauwe salade van spirelli met garnalen en groene groentjes  
**192** Rigatonisalade met scampi's  
**192** Salade van orechiette met tonijn en tomaatjes  
**194** Spirelli met gerookte zalm en avocado  
**196** Slahartjes met scampi's en tagliatelle  
**196** Tonijnsalade met macaroni en mayonaise  
**198** Tagliatelle met gerookte zalm, ei en salie  
**198** Farfalle met zalmforel en dille  
**200** Spaghetti met gerookte zalm, garnalen en mascarpone  
**200** Spirelli met gerookte zalm en waterkers  
**202** Conchiglione met zalm, groene kool en blauwe kaas  
**204** Gevulde conchiglione met tonijn  
**204** Conchiglione met prei, noordzeegarnalen en kreeftensaus  
**206** Speltspaghetti met tonijn en verse erwtjes  
**208** Farfalle met tonijn, tomaat en boontjes  
**208** Spaghetti met tonijn en courgettelinten  
**210** Tagliatelle met gerookte zalm en kruidenkaas  
**210** Tagliatelle met heilbot en groene en witte asperges  
**212** Penne met zalm en verse pesto  
**212** Pappardelle met gerookte zalm en venkel  
**214** Orecchiette verde  
**214** Linguine alla puttanesca  
**216** Rigatoni met ansjovis en noten  
**216** Volkoren speltspasta met gekaramelliseerde venkel en ansjovis  
**218** Spirelli met vissticks  
**218** Orecchiette met zuiderse broccoli  
**220** Spaghetti met krab in tomatensaus  
**220** Spaghetti met krab, pancetta en rucola  
**222** Tagliatelle met kreeft, courgette en zeekraal  
**222** Ravioli met krab in wittewijnsaus  
**224** Romige lasagnette met gekookte kreeft  
**226** Spirelli met inktvisringen en gerookte tomaten  
**228** Fettuccine vongole met courgette  
**228** Linguine met kokkels  
**230** Spaghetti vongole met boerenkool  
**232** Linguine met schelpjes en een kerriesausje  
**234** Spaghetti met tapijtschelpen, courgetti en zeekraal  
**236** Linguine met scheermesjes, mosselen, venusschelpen en spinazie  
**238** Visstoofpotje met mosselen en pastaschelpjes  
**240** Linguine met mosselen, krokante panko en peterselie  
**242** Spaghetti met mosselen  
**242** Spaghetti met mosselen, spek en aioli  
**244** Linguine met zeevruchten, tomaten en venkel  
**246** Penne met gegrilde inktvis en gamba's  
**248** Linguine met scampi's en gerookte zalm  
**250** Pittige spaghetti met scampi's en rucola  
**252** Conchiglie met scampi's en sinaasappelsaus  
**252** Romige pappardelle met scampi's en courgette  
**254** Homemade pasta met scampi's en oesterzwammen  
**256** Penne met asperges en kruidige scampi's  
**258** Penne met scampi's en olijven  
**258** Pappardelle met tomaat, basilicum en scampi's  
**260** Farfalle met scampi's in roomsaus  
**260** Farfalle met duivelse scampi's  
**262** Spaghetti met kruidenpesto en knoflookgarnalen  
**262** Penne in 't groen met scampi's  
**264** Tagliatelle met gebakken scampi's en kastanjechampignons  
**264** Kruidenspaghetti met scampi's





- 266** Zwarte capellini met pikante scampi's
- 268** Capellini met scampi's in tomatensaus
- 268** Rigatoni in pittige tonijnsaus
- 270** Sint-jakobsvruchten met capellini in een ginsausje
- 270** Spaghetti en courgetti met gebakken sint-jakobsvruchten
- 272** Capellini met sint-jakobsvruchten en geroosterde groenten
- 272** Capellini met sint-jakobsvruchten, zilte zeekraal en citroenroomsaus
- 274** Spaghetti met roomsaus, krokante zalmblokjes en tuinbonen
- 276** Fettuccine met gegrilde zalm en erwtjespesto
- 278** Capellini met mozzarella, zalm en broccoli
- 278** Penne met waterkers en zalm
- 280** Pappardelle met schelvis, serranoham en bloemkool
- 282** Kabeljauw dijonaise met tagliatelle
- 282** Penne met griet, groene groentjes en mascarpone
- 284** Spaghetti met makreel en rucola
- 286** Tagliatelle met zalm, mascarpone, erwtjes en dille
- 288** Zwarte pasta met witte wijn en gegrilde zeebarbeel
- 290** Lasagne met zalmfilet en oregano
- 290** Lasagne met gerookte zalm en broccoli
- 292** Open lasagne met tomaat en kabeljauw
- 292** Lasagne met schelvis en tuinbonen
- 294** Lasagne met kabeljauwhaasje en gekonfijte tomaten
- 294** Cannelloni met verse zalm en spinazie

## VEGGIE RECEPTEN

- 298** Farfallesalade met spinaziepesto
- 298** Salade van Griekse pasta
- 300** Linguine met spinazie, feta en radijsjes
- 302** Spirellisalade met olijven, kerstomaten en mozzarella
- 304** Zomerse spirellisalade
- 304** Conchigliasalade met rode biet
- 306** Tomaten-orecchiettesalade
- 306** Frisse citroenpasta met komkommer en meloen
- 308** Pasta pesto
- 308** Tagliatelle met pestoroomsaus en basilicum
- 310** Orecchiette met broccoli en amandelpesto
- 312** Farfalle met asperges, erwtjes, prei en tomaten
- 312** Volkorenpenne met broccoli en pesto van zonnebloempitten
- 314** Spirelli met geroosterde bloemkool en citroenroomsaus
- 314** Tagliatelle genovese
- 316** Pasta met salsa verde, romanesco en broccoli
- 318** Spaghetti met gegrilde courgette en pesto van pistachenoten
- 318** Linguine met pesto
- 320** Penne met aubergines, pesto en pistachenoten
- 320** Orecchiette met groene groenten en pesto
- 322** Linguine met dragonpesto en butternutpompoe
- 324** Pappardelle met krieltjes, prinsessenbonen en tuinbonen
- 324** Volkorenspaghetti met boerenkool en hazelnootpesto
- 326** Orecchiette met boerenkool, blauwe kaas en saliepesto
- 326** Pappardelle met spelt, amandelen en citroensaus
- 328** Penne met pompoen en boerenkoolpesto



- 330** Penne met broccoli, zongedroogde tomaten en geitenkaas
- 330** Volkorenpasta met wortellinten en champignons
- 332** Tagliatelle met vier kazen
- 332** Fusilli met courgette, erwtjes, citroen en munt
- 334** Penne met champignonsaus en tijm
- 334** Pappardelle met asperges
- 336** Spaghetti met citroen, knoflook en chilivlokken
- 338** Griekse pasta met gegrilde jonge prei
- 338** Risoni met kikkererwten en spinazie
- 340** Volkorensprelli met gegrilde groentjes en mozzarella
- 340** Tagliatelle met boschampignons en spinazie
- 342** Capellini met spiegelei en krokante crumble
- 342** Pappardelle met ricotta, boschampignons en walnoten
- 344** Gnocchi met gorgonzolasaus
- 344** Farfalle met schimmelkaas en paddenstoelen
- 346** Penne met rode pesto, gegrilde courgette en burrata
- 346** Herfstpasta met paddenstoelen en kleurrijke wortelen
- 348** Penne met artisjokroomsaus en gehakte walnoten
- 348** Tagliatelle met paddenstoelen en kruiden
- 350** Tagliatelle met wintertruffel
- 350** Tagliatelle aglio e olio met boerenkool en zeste
- 352** Orecchiette met parmezaan, spruitjes en dadels
- 352** Tagliatelle met eekhoorntjesbrood en schorseneren
- 354** Penne met gebakken aubergine en gerookte scamorza
- 354** Linguine met kastanjechampignons en zeste
- 356** Kruidige casarecce
- 356** Lasagnette rustiche
- 358** Pasta alla Norma met ricotta
- 360** Macaroni met ratatouille en feta
- 360** Lasagnette met artisjok en feta
- 362** Mezzalune met paprikasaus
- 362** Spaghetti caprese
- 364** Spaghetti met groentebolognese
- 364** Spaghetti met tempeh bolognese
- 366** Penne napoletane
- 366** Penne all'arrabiata
- 368** Spaghetti met pittige paprikasaus
- 370** Linguine met Griekse yoghurt
- 370** Orecchiette met gefrituurde burrata
- 372** Penne pomodori
- 372** Radiatori met tomaten en groene asperges
- 374** Girasoli met pesto
- 376** Girasoli met truffel, geitenkaas en walnoten

# 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.





# Kip cacciatore

*met rigatoni*

*4 personen • 45 minuten  
+ 1 nacht marinieren  
+ 1 uur sudderen*

- 500 g rigatoni
- 1 kg kippendijen
- 200 g pancetta, in plakjes
- 2 takjes rozemarijn
- 3 teentjes knoflook
- 1 handvol groene of zwarte olijven, ontpit
- 150 ml chianti
- geraspte parmezaan
- 2 el bloem
- olijfolie
- peper en zout

## VOOR DE TOMATENS AUS

- 1,5 kg rotatomen
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 1 handvol peterselie
- 2 laurierblaadjes
- 1 kl suiker
- 2 el olijfolie
- peper en zout

- 1** Kruid de stukken kip met peper en zout en leg ze in een kom. Doe er de rozemarijn en een gekneusd teentje knoflook bij en giet er de chianti over. Laat de kippendijen afgedekt een nacht marinieren in de koelkast.
- 2** Maak de tomatensaus. Pel en ontpit de tomaten, snijd in stukjes. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Bind de tijm, peterselie, rozemarijn en laurier samen tot een kruidentuiltje.
- 3** Fruit de sjalot glazig in de olijfolie. Voeg er de knoflook aan toe en laat heel even meestoven. Roer er de stukjes tomaat door en leg er het kruidentuiltje bij. Bestrooi met de suiker en kruid met peper en zout. Zet het vuur lager en laat de tomatensaus zonder deksel 1 uur sudderen. Verwijder het kruidentuiltje en breng de saus op smaak met peper en zout.
- 4** Haal de kip uit de marinade en dep droog met keukenpapier. Bewaar de marinade. Leg de kip in een kom en bestuif met de bloem. Schud het teveel eraf. Wikkel de plakjes pancetta om de kip.
- 5** Verhit een flinke scheut olijfolie in een braadpan. Bak de stukken kip goudbruin. Haal ze uit de pan. Doe er de rest van de knoflook, de olijven, de tomatensaus en de kippenmarinade bij.
- 6** Laat koken tot de alcohol uit de wijn verdampt is en laat dan een uur op een zacht vuur gaar worden met het deksel op de pan.
- 7** Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, en doe de pasta bij de saus. Serveer met geraspte parmezaan.

## TIP

*Je kunt ook meer saus maken, en ze in gesteriliseerde potten bewaren. De saus is zo tot acht maanden houdbaar op een koele, droge plaats. Invriezen kan ook.*



# Pappardelle

*met champignons en pancetta*

*4 personen • 25 minuten*

- 500 g pappardelle
- 200 g pancetta
- 500 g champignons
- 1 ui
- enkele takjes tijm

## VOOR DE AFWERKING

- pompoenpitten, geroosterd
- pompoenitolie

- 1** Bereid de pappardelle volgens de instructies op de verpakking.
- 2** Pel en snipper de ui. Maak de champignons schoon. Verwarm een pan en bak de pancetta krokant. Zet het vuur lager, voeg de ui toe en fruit glazig. Doe de champignons en tijm erbij en laat kort stoven.
- 3** Schep de pappardelle bij de champignons en werk af met geroosterde pompoenpitten en pompoenitolie.

## FIJNE OLIE MET PIT

*Een echte delicatesse, de olie die uit geroosterde pompoenpitten wordt gewonnen. Deze wat duurdere, diepgroene olie is dankzij de nootachtige smaak een uitstekende smaakmaker in salades, soepen of pasta's. Het rookpunt is niet zo hoog, dus je kunt de olie beter gebruiken in koude bereidingen, anders gaan de goede eigenschappen verloren. Gezond is ze zeker, want de olie werkt ontstekingsremmend en cholesterolverlagend en is goed voor hart en bloedvaten.*





# 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.



# Pompoenlasagne

*met bladspinazie en gehakt*

*4 personen • 30 minuten  
+ 35 minuten oven*

- 12 verse lasagnevellen
- 400 g gemengd gehakt
- 500 g pompoen, in plakken
- 500 g bladspinazie
- 100 g kerstomaten, gehalveerd
- 500 g kastanjechampignons
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 250 ml culinaire room
- 150 g verse geitenkaas
- 150 g geraspte gruyère
- 400 g tomatenblokjes, blik
- 300 ml groentebouillon
- 150 ml witte wijn
- 1 blaadje laurier
- 1 kl gedroogde tijm
- olijfolie
- peper en zout

- 1** Kook de pompoenplakken in 150 ml groentebouillon net gaar en giet af, maar bewaar de bouillon.
- 2** Pel en snipper de ui en 2 teentjes knoflook. Stoof glazig in olijfolie. Voeg het gehakt toe en bak rul, breng op smaak met tijm, laurier, tomatenblokjes en peper en zout. Laat 15 minuten pruttelen.
- 3** Snijd de champignons in plakjes, bak in olijfolie, kruid met peper en zout, blus met de witte wijn en 150 ml bouillon en laat opkoken. Voeg de room toe en kook in tot een dikke saus.
- 4** Verwarm de oven voor op 180 °C. Snipper het laatste teentje knoflook. Stoof samen met de spinazie.
- 5** Schep de gehaktsaus op de bodem van een ovenschaal. Beleg met lasagnevellen, verdeel er een laagje van de champignonsaus over en bestrooi met de helft van de kerstomaatjes. Dek af met lasagnevellen en verdeel er de helft van de spinazie over. Bestrooi met de rest van de kerstomaatjes, verkruimel er de zachte geitenkaas over en beleg weer met een laagje lasagnevellen.
- 6** Duw het vocht goed uit de gestoofde spinazie en verdeel de helft over de lasagnevellen. Verkruimel er de zachte geitenkaas over en beleg weer met een laagje lasagnevellen.
- 7** Verdeel de pompoenplakjes erover, dek af met lasagnevellen en de rest van de spinazie. Bestrooi met de geraspte kaas. Bak 35 minuten in de oven. Schuif de laatste minuten onder de grill voor een goudbruin korstje.







## Gegratineerde cannelloni met feta

4 personen • 30 minuten  
+ 10 minuten oven

- 12 lasagnevellen • 200 g feta
- 400 g lamsgehakt • 1 aubergine
- 2 tomaten • 2 rode uien • 3 teentjes knoflook • 1 wortel • 100 ml room • 2 el verse geitenkaas
- 2 kl tomatenpuree • 100 ml rode wijn • 150 g tomatenpassata
- snuifje pul biber (Turkse winkel)
- basilicum • 1 kl zoet paprikapoeder
- olijfolie • peper en zout

**1** Verwarm de oven voor op 200 °C. Spoel de aubergine en snijd in fijne plakken. Bestrooi met zout en laat uitlekken. Spoel de tomaten, snijd ze in blokjes.

**2** Bak het gehakt rul in 2 eetlepels olie. Verwijder het vlees.

**3** Pel uien en knoflook. Snijd de uien in ringen en snipper de knof-

look. Schil de wortelen en snijd in plakjes. Dep de aubergine droog en snijd in blokjes.

**4** Fruit de groenten 5 minuten in de pot van het vlees, met de rest van de olie. Roer de tomatenpuree erdoor, blus met de wijn. Voeg de passata en het gehakt toe, kruid met peper en zout, pul biber en paprika. Laat inkoken.

**5** Neem van het vuur, roer de room erdoor. Vet een schaal in met olie.

**6** Kook de lasagnevellen beetgaar in lichtgezouten water. Spreid ze uit op een vochtige keukendoek. Lepel wat van de vulling op elk vel en rol dicht. Schik in de ovenschaal, verkruimel er de feta en de geitenkaas over. Zet 10 minuten in de oven.

**7** Spoel en droog het basilicum en hak grof. Neem de cannelloni uit de oven en werk af met basilicum.

## Cannelloni met spinazie en ricotta

4 personen • 30 minuten  
+ 30 minuten oven

- 250 g cannelloni • 300 g spinazie
- 150 g ricotta • 400 g kalfsgehakt
- 1 teentje knoflook • 1 sjalot
- basilicum • 50 g boter + extra
- 50 g geraspte parmezaan • 400 g tomatenblokjes, blik • 50 g pijnboompitjes • 1 kl gedroogde oregano
- olijfolie • peper en zout

### VOOR DE BECHAMELSAUS

- 200 ml melk • 50 g boter
- 50 g bloem • nootmuskaat
- peper en zout

**1** Rooster de pijnboompitten in een pan. Hak de spinazie fijn. Pel en snipper sjalot en knoflook en fruit aan in boter. Voeg de spinazie, de ricotta, de pijnboompitjes (houd wat apart voor het garneren) en 25 g parmezaan toe. Kruid met peper en zout.

**2** Bak in een andere pan het gehakt rul. Voeg de tomatenblokjes en oregano toe. Laat 15 minuten sudderen.

**3** Maak de bechamelsaus. Smelt de boter en voeg de bloem toe. Roer tot een korrelig geheel en roer de melk erdoor. Laat doorkoken en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

**4** Verwarm de oven voor op 180 °C. Beboter een ovenschaal. Schep er de gehaktsaus in. Vul de cannelloni met de spinazievulling en leg ze op de gehaktsaus. Verdeel de bechamelsaus erover, bestrooi met de rest van de parmezaan en zet 30 minuten in de oven. Garneer met pijnboompitjes en basilicum.

### TIP

*Je kunt de cannelloni het beste vullen met een spuitzak met brede spuitmond.*







# 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.

