

# Inhoud

## Klassieke pasta's

Penne all'arrabbiata	4
Spaghetti 'aglio e olio'	5
Spaghetti alla ascona	5
Spaghetti alla spoletana	6
Spaghetti all'amatriciana	6
Paglia e fieno met garnalen	7
Spaghetti bolognese	8
Ricotta-spinaziecanelloni	9
Malfatti	9

## Pasta's uit de oven

Pastaschotel alla carbonara	10
Fusilli uit de oven	11
Spaghetti-ovenschotel met worst & vlees	11
Spaghetti-zalmgratin	12
Macaroni-gehaktschotel met bonen	12
Tomaten-paddestoelen-ovenschotel	13
Zalmlasagne met spitskool	13
Gegratineerde pastaschotel met eekhoortjesbrood	14
Penne-ham ovenschotel	15
Macaroni-gehaktaart	15
Spaghetti-ovenschotel met groentebolognese	16
Tagliatelleschotel met ham	17
Tortellini met gorgonzola uit de oven	17

## Pastasalades

Pastasalade met cabanossi	18
Tomaten-pastasalade met ricottacrème	19
Kakelbonte pastasalade	19
Pastasalade met rucola en tuinkers	20
Tortellini-mozzarellasalade	20
Pastasalade met rucola en forel	21
Farfallesalade met erwten	22
Bonte tortellinisalade	23
Snelle pastasalade	23
Pastasalade met tonijn en tuinkers	24
Pastasalade met broccoli en wortelsaus	25

## Gevulde pasta's

Tortellinischotel met broccoli	26
Minestrone met tortellini	27
Spinazieravioli met chiliboter	27
Gegratineerde ravioli met een champignon-basilicumsaus	28
Kaastortellini met spinaziesaus	29
Ravioli met broccoli en gorgonzola	29

Ricottaravioli met rucola	30
Groentebouillon met tortellini	31
Raviolisalade met pesto	31

## Snelle pasta's

Penne met tomaten-gehaktsaus	32
Penne met paprikasaus	33
Rigatoni met broccoli in kokossaus	33
Farfalle met erwten en parmaham	34
Pappardelle met pistache-pesto	34
Pappardelle met kalkoen	35
Tagliatelle met groenten en gehaktballetjes	35
Spaghetti met spinazie en spek	36
Tagliatelle in kip-vijgensaus	36
Pasta met paddestoelen, bieslook en spek	37
Pasta met zalm en spinazie	37

## Vegetarische pasta's

Tagliatelle met groente en kaassaus	38
Tagliatelle met cantharellen	39
Groentesoep met pasta	39
Groentesoep met mozzarella	40
Spaghetti primavera	40
Groentesoep met tortellini	41
Gnocchi met salieboter	41
Tagliatelle met citroenspinazie	42
Italiaanse groentepasta	42
Pastasalade met pesto	43
Eekhoortjesbrood met tagliatelle	43

## Pasta's met vis en zeevruchten

Schelpspasta met gembergarnalen	44
Penne met kabeljauw en garnalen	45
Spaghetti met tonijn-limoensaus	45
Tagliatelle met garnalen en spinazie	46
Tagliatelle met zalm-cognacsaus	47
Spaghetti met spek en tonijn	47
Pastasalade met tonijn en ei	48
Pastasalade met garnalen	49
Zalmpasta in een parmezaanmandje	49

## Lasagna's en cannelloni's

Spinazie-zalmlasagna	52
Cannelloni met kaas	53
Groentelasagna	53

Tomaten-courgettecannelloni	54
Penne-lasagna met ham en prei	55
Broccoli-lasagna met champignonroom	55

## Gnocchi

Grote gnocchi met zongedroogde tomaten	56
Gnocchi in tomaten-roomsaus	57
Gnocchi met rucola-zalmroom	57
Gnocchi met roomchampignons	58
Groene asperges met sesamgnocchi	58
Gegratineerde gnocchi	59

## Noedels en internationale pasta's

Varkensmedaillons met noedels	60
Chinees pannetje met kip	61
Kerrie-pastasalade met pinda's	61
Woknoedels met sugarsnaps en kalkoen	62
Noedelsoep met kip	63
Mie met rundvlees	63

## Zoete pasta's

Spaghetti-ijs met frambozensaus	64
Walnoten-cranberrylasagne	65

## Voorwoord

Zeg je pasta, dan denk je Italië. Het is de bakermat van de pasta. Maar in de laatste decennia is de pasta doorgebroken in de internationale keuken: het is niet meer weg te denken uit de Nederlandse en Belgische keukens. Dat is begrijpelijk, want koken met pasta is snel; daarmee is het helemaal van deze tijd, waarin we steeds minder tijd in de keuken doorbrengen. Gelukkig zijn pastagerechten niet alleen praktisch omdat ze snel klaar zijn, je kan er ook eindeloos mee variëren. Dat maakt pasta een heerlijk ingrediënt voor elke dag! In deze Pasta Special vindt u de beste pastarecepten uit de afgelopen vier jaar koken & genieten. Geniet ervan!

