




PASTA

ZELFGEMAAKT DEEG EN KLASSIEKE SAUZEN





PASTA

INHOUD

De kunst van het pasta maken 7

BASISSAUZEN 10

VLEES 15

DE SPECIAALZAAK 36

GROENTEN 65

DE MARKT 79

DE KAASWINKEL 108

VIS EN ZEEVRUCHTEN 135

DE VISMARKT 150

Register 174

DE KUNST VAN HET
PASTA
MAKEN



Tover een eenvoudig deeg van bloem en eieren om tot gouden linten, lange zijdeachtige slierten of kleine pakketjes boordevol smaak, waarmee je gegarandeerd je gasten in vervoering brengt. Dompel jezelf onder in het oude Italiaanse proces van pasta maken of kook simpelweg een paar handen vol kant-en-klare, gedroogde of verse pasta in een paar minuten gaar.

VOORRAADKAST

Een fijne kom pasta is afhankelijk van de kleine details. Gebruik indien mogelijk de beste kwaliteit ingrediënten; kies indien mogelijk voor scharrel-eieren en bloem, kaas en extra vergine olijfolie van goede kwaliteit. Maak gebruik van seizoens-producten, vlees en zeevruchten en geniet dan van een kom of bord pasta zoals de Italianen dat doen.

BLOEM

Er zijn twee belangrijke soorten bloem voor het maken van pastadeeg. Tipo '00', vaak gebruikt voor Midden- en Noord-Italiaanse pastavormen, is een fijngemalen bloem waarmee je zijdezachte deegwaren kunt maken. Griesmeel of semolina, dat vaak wordt gebruikt voor Zuid-Italiaanse pasta, heeft een hoger eiwitgehalte en leent zich het best voor het maken van stevigere vormen en wordt vaak gebruikt voor deeg op waterbasis.

VERSE & GEDROOGDE PASTA

Verse pasta, meestal een deeg op basis van ei, kun je het best combineren met rijke en vaak op vlees gebaseerde sauzen. Gedroogde varianten, vaak uit Zuid-Italië, lenen zich vooral voor lichtere sauzen. Omdat er ontzettend veel verschillende soorten pasta verkrijgbaar zijn, kun je kiezen voor de soort die het best past bij je saus en de tijd die je hebt.

WATER KOKEN

Breng de pasta op smaak via het kookwater. Voordat je de pasta in de pan doet, strooi je zout in het water: maak het zo zout als de zee. Zo krijg je een gebalanceerder gerecht omdat je dan niet hoeft te compenseren met een sterk gekruide saus. Voeg een flinke scheut pastawater toe aan de saus en roer goed voor een gladdere saus.

AL DENTE

Deze Italiaanse uitdrukking, letterlijk vertaald als 'van de tand', beschrijft de perfecte textuur van de pasta na het koken: zacht, maar toch stevig wanneer je erin bijt. Volg de aanwijzingen op de verpakking om te voorkomen dat de pasta te gaar wordt en uit elkaar valt.

VORMEN & SAUZEN

De vorm van de diverse pasta's wordt vaak verklaard met een mooi verhaal, maar die vorm – gerold, gevouwen of gedraaid – heeft ook te maken met de saus. Over het algemeen gaan grotere vormen het best samen met een dikke, stevige saus, terwijl kleinere vormen passen bij lichtere of romiger sauzen. Zie ribbels en groeven als een extra manier om saus vast te houden.

BASISGEREI

PASTAMACHINE

Geschikt om uit te rollen en te snijden. Met een pastamachine maak je van een grote lap heel snel vellen en lange slierten, zoals linguine of fettuccine.

GROOT HOUTEN WERKVLAK

Hout is een poreus materiaal: het neemt overtollig vocht op en voorkomt dat de pasta aan het werkvlak blijft plakken. Doordat hout de pasta iets vasthoudt, krijg je pasta die glad en zijdeachtig is.

DEEGROLLER

Voor je de pasta door de machine haalt, gebruik je een deegroller om het deeg zo dun te maken dat het in de pastamachine past en niet tijdens het rollen blijft hangen.

DEEGWIELTJE OF PASTASNIJDER

Een veelzijdig gereedschap waarmee je gevulde pasta in aparte stukjes snijdt – denk aan ravioli. Het wielkje kan recht of gekarteld zijn. Je kunt ook een scherp mes gebruiken.

RAVIOLISNIJDER

Een andere manier om ravioli te maken is door een stampende beweging te maken met deze vierkante of ronde stempels. De vormen worden met een raviolistempel allemaal precies even groot.

DEEGSCHRAPER

Omdat deeg plakkerig kan zijn en van je werkvlak een bende kan maken, gebruik je een deegschrapper om al het deeg bij elkaar te vegen en in stukken te verdelen voor je het vormt.

GROTE SCHUIMSPAAN

Essentieel voor het overbrengen van kleine pastavormen naar de saus. De pasta lekt niet volledig uit en neemt het benodigde pastawater mee naar de saus.

TANG

Je hebt geen vergiet nodig als je lange pasta kookt: gebruik een metalen tang om de slierten om te pakken en naar de saus te brengen. Voeg ook altijd een flinke scheut pastawater toe.

GROTE PAN

Dit is de beste manier om het water aan de kook te houden. Doordat de pan diep is, kan de pasta vrijelijk rondzwemmen, gelijkmatig gaar worden en plakt hij niet aan elkaar.

VERGIET

Als je de pasta goed wilt of moet laten uitlekken, doe je de inhoud van de pan in een vergiet. Lees altijd eerst het hele recept door om te controleren of je een deel van het pastawater moet opvangen.

DIEPE, GROTE KOEKEN-PAN

Als de pan diep is, kun je de pasta met de saus gemakkelijker omscheppen zonder te knoeien.

GNOCCHIPLANK

Met deze handige plank geef je ribbels en groeven aan gnocchi (en korte pasta als cavatelli) door het deeg over de plank te rollen. Daarmee houdt de pasta de saus beter vast. Je kunt hiervoor ook een vork gebruiken.

BASISSAUZEN

Breid je pastarepertoire uit met deze acht essentiële sauzen. Sauzen op basis van tomaten en pesto kun je van tevoren maken en een week in de koelkast of een halfjaar in de vriezer bewaren. Romige sauzen kun je maximaal een dag van tevoren bereiden.

VOOR CA. 520 G

Basilicumpesto

PESTO ALLA GENOVESE

Mix in de blender 100 g losse basilicumblaadjes, 250 ml extra vergine olijfolie, 120 g geroosterde pijnboompitten, 80 g fijngeraspte Parmezaanse kaas, 1 geperste teen knoflook en 2 eetlepels citroensap tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en zwarte peper en eventueel wat extra citroensap.

bereidingstijd 10 minuten

Serveer met 400 g gedroogde trofie, fusilli, spaghetti of linguine.

VOOR CA. 520 G

Geroosterdetomatensaus

SUGO DI POMODORO

Verhit de oven voor op 200 °C. Meng in een ovenschaal 500 g gehalveerde rijpe tomaten, 2 ongeknepte tenen knoflook, 150 g grof gehakte ui, 10 g losse oreganoblaadjes, 2 theelepels tijmblaadjes, 2 theelepels rozemarijnnaaldjes, 1 theelepel fijne tafelsuiker, 2 eetlepels extra vergine olijfolie en 2 theelepels balsamicoazijn. Zet 30 minuten in de oven of tot de ingrediënten goudgeel en zacht zijn; laat afkoelen. Ontvel de tomaten en pel de knoflook. Breng op smaak. Warm de saus voor het serveren op in een grote koekenpan.

(voor)bereidingstijd 40 minuten

Serveer met 400 g gedroogde penne, spaghetti of tagliatelle.

VOOR CA. 520 G

Siciliaanse pesto

PESTO ALLA TRAPANESE

Mix in de blender 50 g basilicumblaadjes, 200 g grof gehakte rijpe kerstomaten, 250 ml extra vergine olijfolie, 120 g geroosterde geblancheerde amandelen, 80 g fijngeraspte pecorino, 1 geperste teen knoflook en 2 eetlepels citroensap tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en zwarte peper en eventueel wat extra citroensap.

bereidingstijd 10 minuten

Serveer met 400 g gedroogde busciate, fusilli of casarecce.

VOOR CA. 520 G

Tomaten-knoflook basilicumsaus

NAPOLITANA

Verhit 60 ml extra vergine olijfolie in een grote pan op gematigd vuur; bak 2 in plakjes gesneden tenen knoflook 1 minuut. Roer er 800 g tomatenblokjes uit blik, 1 eetlepel fijne tafelsuiker en 10 g losse, grof gehakte basilicumblaadjes door. Laat 8-10 minuten pruttelen en inkoken. Breng op smaak.

(voor)bereidingstijd 15 minuten

Serveer met 400 g gedroogde penne, spaghetti of tagliatelle.

