

PHILIPS

Pasta maker

Recipe book



EN Inspiring and delicious **Pasta maker recipes**

FR Inspirantes et délicieuses Pasta maker Recettes

NL Inspirerende en heerlijke **Pasta maker recepten**

#philippastamaker

EN

Contents

Enjoy endless fresh pasta options in less than 10 minutes	4
Making pasta with the Pasta maker	6
Shaping discs and pasta shapes	8
Ingredients and doughs	10
Add more flavor	12

Classic Recipes

Lasagna bolognese	16
Spelt spaghetti with cheese and pepper	18
Ricotta spinach ravioli with sage butter	20

Gourmet recipes

Beetroot spaghetti with olives, capers and burrata	22
Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil	24
Pasta nero pescatore	26
Jiaozi dumplings	28
Fettuccine with stuffed oven-baked tomato and soft goat's cheese	30
Lasagne with squacquerone and pea cream	32

Recipes children love

Spaghetti with tomato sauce	34
Tricolore penne picnic salad	36
Penne mac & cheese	38

Gluten free recipes

Chestnut flour fettuccine with gorgonzola and apple	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine with rustic sausage	44

Register your product	46
-----------------------	----

FR

Contenu

Profitez des options de pâtes fraîches sans fin en moins de 10 minutes	4
Faire des pâtes avec la machine à pâtes	6
Disques à façonner et formes de pâtes	8
Ingrédients et préparation	10
Ajouter plus de saveur	12

Recettes classiques

Lasagne alla bolognese	16
Spaghetti d'épeautre au fromage et au poivre	18
Raviolis aux épinards à la ricotta et au beurre de sauge	20

Gourmet Recettes

Beetrot spaghetti aux olives, câpres et burrata	22
Fétuccine à la salsiccia, à l'ail et à l'huile de chili	24
Pâtes nero pescatore	26
Boulettes de Jiaozi	28
Fettuccine aux tomates farcies au fromage de chèvre frais	30
Lasagnes au squacquerone et à la purée de petits pois	32

Recettes enfants aiment

Spaghetti à la sauce tomate	34
Tricolore penne pique-nique salade	36
Penne mac & fromage	38

Recettes sans gluten

Fettuccine à la farine de châtaigne avec gorgonzola et pomme	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine avec saucisse rustique	44

Enregistrer votre produit	46
---------------------------	----

Inhoud

Geniet van eindeloze verse pasta-opties

in minder dan 10 minuten	4
Pasta maken met de deegwarenmaker	6
Vormen van schijven en pastavormen	8
Ingrediënten en deeg	10
Voeg meer smaak toe	12

Klassieke recepten

Lasagna alla bolognese	16
Speltspaghetti met kaas en peper	18
Ricotta spinazie ravioli met salieboter	20

Gourmet recepten

Beetrot-spaghetti met olijven, kappertjes en burrata	22
Fettuccine met salsiccia, knoflook en chilipeper	24
Pasta nero pescatore	26
Jiaozi dumplings	28
Fettuccine met gevulde oven-gebakken tomaat en zachte geitenkaas	30
Lasagne met squacquerone en erwtencrème	32

Recepten waar kinderen van houden

Spaghetti met tomatensaus	34
Tricolore penne picknick salade	36
Penne mac & cheese	38

Glutenvrije recepten

Fettuccine van kastanjebloem met gorgonzola en appel	40
Pizzoccheri alla Valtellinese	42
Fettuccine met rustieke worst	44

Register uw product	46
---------------------	----

EN

Enjoy endless fresh pasta options in less than 10 minutes

The Philips pasta maker is fully automatic and makes several kinds of pasta.

This recipe book is full of recipes and ideas for pasta and noodle dishes that you can make with the Philips pasta maker! Making fresh pasta used to be complicated and required a lot of work, time and know-how. Now, you can make all kinds of fresh pasta and noodles in just minutes with the Philips pasta maker.

This booklet gives you the basics at a glance — how to make pasta and noodles from a basic dough, how to make traditional pasta shapes, how to add color with natural pigments and how to enhance the flavor with herbs and spices. In the recipe section, you'll find step-by-step instructions for preparing favorite pasta and noodle dishes from all over the world. With the Philips pasta maker, the list of shapes, colors and flavors that you can give your pasta is virtually endless!

The pasta recipes provided in this booklet and in the user manual have been tested. When trying out and using other pasta recipes, remember to adjust the proportions of flour, water and eggs according to the measuring ratios on the cups included with the pasta maker. The pasta maker will not work as intended if you do not adjust new recipes accordingly.

FR

Profitez des options de pâtes fraîches en moins de 10 minutes

La machine à pâtes de Philips est entièrement automatique et produit plusieurs types de pâtes.

Ce livret déborde de recettes et d'inspiration pour préparer des plats de pâtes ou de nouilles avec la machine à pâtes Philips! Faire des pâtes fraîches était compliqué et exigeait beaucoup de travail, de temps et de savoir-faire. Maintenant, vous pouvez faire des pâtes et nouilles fraîches de toutes sortes en quelques minutes avec la machine à pâtes Philips.

Ce livret explique les principes de base — comment faire des pâtes et des nouilles à partir d'une pâte de base, comment créer des formes classiques, comment ajouter de la couleur avec des teintures naturelles, et comment ajouter de la saveur avec des épices et des fines herbes. La section des recettes explique, étape par étape, comment préparer des plats de pâtes et de nouilles classiques des quatre coins du monde. Il n'y a littéralement pas de limite au nombre de formes, de couleurs et de saveurs de pâtes que vous pouvez faire avec votre machine à pâtes Philips!

Les recettes de pâtes fournies dans ce livre de recettes et dans le manuel de l'utilisateur ont été testées. Si vous faites des expériences ou utilisez d'autres recettes de pâtes, vous devrez ajuster les quantités de farine, d'eau ou d'œufs suivant les ratios des mesures des tasses incluses avec la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement si vous n'ajustez pas la nouvelle recette en conséquence.

NL

Geniet van verse pasta-opties in minder dan 10 minuten

De Philips Pasta machine is volledig automatisch en maakt verschillende soorten pasta.

In dit kookboek vindt u vele heerlijke recepten en ideeën voor pasta- en noedeligerechten die heel gemakkelijk worden bereid met de Philips Pasta machine. De tijd waarin de bereiding van verse pasta ingewikkeld en tijdrovend was, is voorbij. Nu kunt u allerlei verse pasta's en noedels in een paar minuten klaarmaken met de Philips Pasta machine.

Dit boekje zet het belangrijkste op een rijtje: hoe u uit een basisdeeg pasta en noedels klaarmaakt, hoe u de deegwaren hun typische vorm geeft en hoe u met specerijen en kruiden de smaak verfijnt. In het gedeelte recepten instructies voor het bereiden van bekende pasta- en noedeligerechten uit de hele wereld.

Met de Philips Pasta machine kunt u onbeperkt noedels in verschillende vormen, kleuren en smaakrichtingen toveren!

Alle recepten in dit boekje werden getest. Denk eraan om als u andere pastarecepten uitprobeert de hoeveelheden meel-water en meel-eieren aan te passen aan de voor de pasta machine aanbevolen verhouding. Doet u dit niet, dan kan de pasta machine niet naar behoren werken.



EN

Making pasta with the Pasta maker

How to operate the Pasta Maker:

- Prepare the flour and liquid in line with recipes in Recipe Book.
- Turn on Pasta maker by  button.
- Open lid and add flour.
- Close the lid.
- Press  to start mixing
- Slowly pour liquid into opening on lid.

Important note: In mixing stage, it is normal to see crumbs rather than a fully shaped dough. Do not add extra liquid, follow the guidance.

- Pasta will appear after approximately 3 minutes.
- Cut pasta to preferred size.

Cooking:

- Cooking time depends on personal preferences, pasta shapes and number of servings.

Storage:

- Fresh-made pasta will keep in the fridge for a few days. Sprinkle them with a little flour to prevent sticking. For best results, partially cook pasta before storage and complete the cooking when required. Pasta will freeze. Dry pasta by hanging on a wire or pasta rack in a dry place.

This book uses the following abbreviations:

kg = kilogram g = gram l = liter
ml = milliliter tbsp = tablespoon tsp = teaspoon

FR

Faire des pâtes avec la machine à pâtes

Comment fonctionne la machine à pâtes :

- Préparez la farine et le liquide conformément aux recettes du livre de recettes.
- Allumez la machine à pâtes avec le bouton .
- Ouvrez le couvercle et ajoutez la farine.
- Fermez le couvercle.
- Appuyez sur  pour lancer le mélange.
- Versez lentement le liquide dans l'ouverture.
Remarque importante : lors du mélange, il est normal de voir des miettes plutôt qu'une pâte pleinement consistante. N'ajoutez pas de liquide, suivez les instructions.
- La pâte prend forme après environ 3 minutes.
- Coupez les pâtes à la taille de votre choix.

Cuisson :

- Le temps de cuisson varie selon vos préférences, la forme des pâtes et le nombre de parts.

Conservation :

- Les pâtes fraîches se conservent au réfrigérateur pendant quelques jours. Saupoudrez un peu de farine pour éviter qu'elles ne collent. Pour de meilleurs résultats, précuisez partiellement les pâtes avant de les conserver et terminez la cuisson au moment voulu. Les pâtes vont durcir. Faites sécher les pâtes en les plaçant sur une grille métallique ou une grille à pâtes, à un endroit sec.

Ce livret utilise les abréviations suivantes :

kg = kilogramme g = gramme L = litre
ml = millilitre c. à soupe = cuillerée à soupe
c. à thé = cuillerée à thé

NL

Pasta maken met de pastamachine

De pastamachine gebruiken:

- Bereid de bloem en vloeistof voor aan de hand van recepten in het receptenboek.
- Zet de pastamachine aan met de knop ⑩.
- Open het deksel en voeg bloem toe.
- Sluit het deksel.
- Druk op ⑪ om te mengen
- Schenk langzaam vloeistof in de opening in het deksel.
Belangrijk: in de mengfase is het normaal om kruimels te zien in plaats van goed gevormd deeg. Voeg geen extra vloeistof toe, maar volg de instructies.
- Na ongeveer 3 minuten verschijnt de pasta.
- Snijd de pasta af naar keuze.

Bereiden:

- De bereidingstijd is afhankelijk van persoonlijke voorkeur, pastavorm en aantal porties.

Bewaren:

- Verse pasta blijft in de koelkast een paar dagen goed. Besprenkel de pasta met een beetje bloem om plakken te voorkomen. Voor de beste resultaten kookt u de pasta niet helemaal gaar voordat u deze opbergt en kookt u de pasta pas verder wanneer u deze wilt gebruiken. Pasta kan worden ingevroren. U kunt pasta drogen over een draadje of op een pastarek.

In dit boekje worden de volgende afkortingen gebruikt:

kg = kilogram	g = gram	l = liter
ml = milliliter	EL = eetlepel	TL = theelepel

EN

Shaping discs and pasta shapes

The pasta shaping discs can be attached to the Pasta Maker to create the unique pasta shapes. These discs might differ per country. The recipes suggest a specific shape and disc to use, but other shapes are also possible to make the recipe.

FR

Disques de façonnage et formes de pâtes

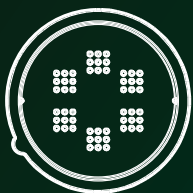
Les disques de pâtes peuvent être attachés au fabricant de pâtes pour créer les formes de pâtes uniques. Ces disques peuvent différer d'un pays à l'autre. Les recettes suggèrent une forme spécifique et un disque à utiliser, mais aussi des formes sont également possibles pour faire la recette.

NL

Vormen van schijven en pastavormen

De pastavormende schijven kunnen worden bevestigd aan de Pasta-maker om de unieke pastavormen te creëren. Deze schijven kunnen per land verschillen. De recepten suggereren een specifieke vorm en schijf om te gebruiken, maar ook vormen zijn mogelijk om het recept te maken.

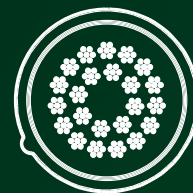
EN Spaghetti
FR Spaghetti
NL Spaghetti



EN Penne
FR Penne
NL Penne

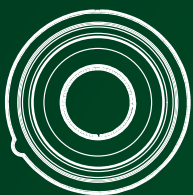


EN Angel hair
FR Cheveux d'ange
NL Engelenhaar





EN Lasagna/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
FR Lasagna/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
NL Lasagna/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri



EN The model you choose may come with more disks. Please check the packaging to learn more.
FR Le modèle que vous choisissez peut contenir plus de disques. Veuillez vérifier l'emballage pour en savoir plus.
NL Het model dat u kiest, kan meerdere schijven bevatten. Controleer de verpakking voor meer informatie.

EN

Ingredients and doughs

Flour, water and egg

You may use any type of wheat flour with the Pasta Maker, or white bread flour.

For best results, we recommend a mix of durum semolina and all-purpose flour (type 405).

So-called strong flour types like these are ideal because they contain more protein, which produces better pasta consistency. Strong flour types can be used with or without egg.

Fine soft flour (type 00) contains less protein and so we recommend adding eggs. You may use spelt, whole wheat or buckwheat to make soba.

This table shows the basic dough types used in the recipes in this book.

By sharing your favorite recipe online you can inspire and support others
#philipspastamaker

FR

Ingrédients et préparation

Farine, eau et œuf

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de farine de blé avec la machine à pâtes, ou de la farine à pain blanc.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons un mélange de semoule de blé dur et de farine tout usage (type 405).

Les farines soi-disant dures sont idéales parce qu'elles contiennent plus de protéines, ce qui donne une meilleure consistance aux pâtes.

Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf.

Les farines de blé tendres (de type 00) contiennent moins de protéines, il est donc recommandé de leur ajouter de l'œuf.

Vous pouvez utiliser de la farine d'épeautre, de blé entier ou de sarrasin pour faire des nouilles soba.

Ce tableau table montre les différents types de pâtes utilisés pour les recettes de ce livret.

En partageant votre recette en ligne préférée, vous pouvez inspirer et soutenir les autres
#philipspastamaker

NL

Ingrediënten en deeg

Meel, water en eieren

U kunt in de Pasta machine elk type van tarwemeel gebruiken, dan wel witbroodmeel.

Let op: Het beste resultaat wordt bereikt met meel van durum tarwe, met opdruk (semola) grano duro.

Zo geheten sterke meelsoorten, zoals deze mengeling zijn ideaal omdat ze meer eiwitten bevatten en zo voor een bijzonder goede consistentie zorgen. Krachtige meelsoorten kunnen met of zonder ei worden gebruikt.

Fijn, zacht meel (type 00) bevat minder eiwitten en dus raden we aan eieren toe te voegen.

Voor sobanoedels kunt u speltmeel, volkorenmeel of boekweitmeel gebruiken.

Deze tabel toont de voornaamste soorten deeg voor de pastarecepten in dit boekje.

Door uw favoriete online recept te delen, kunt u anderen inspireren en ondersteunen
#philipspastamaker

EN To prepare 300 g pasta (3-4 portions)

EN Wheat pasta

Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95g: 1 egg + water

FR Pâte au blé

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 oeuf + eau

NL Tarwepasta met ei

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95g: 1 ei + water

FR Pour préparer 300 g de pâtes (3-4 portions)

EN Wheat noodle

Flour 250 g all purpose flour
Fluid 90 g water

FR Pâte sans blé

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 90 g au

NL Tarwepasta zonder ei

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 90g water

NL Voor het bereiden van 300 g pasta (3-4 porties)

EN Durum pasta

Flour 200 g semolina
50 g all purpose flour
Fluid 95g: 1 egg + water

FR Pâtes à la semoule de blé

Farine 200 g de semoule de blé
50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 oeuf + eau

NL Harde tarwe-pasta met ei

Meel 200 g meel van durum tarwe +
50 g huishoudmeel
Vloeistof 95g: 1 ei + water

EN Durum noodle

Flour 200 g semolina /
50 g all purpose flour
Fluid 90 g water

FR Nouilles à la semoule de blé

Farine 200 g de semoule de blé
50 g de farine tout usage
Liquide 90 g di acqua

NL Harde tarwe-pasta zonder ei

Meel 200 g Hartweizengrieß
+ 50 g Haushaltsmehl
Vloeistof 90 g Wasser

EN Ramen

Flour 250 g bread flour / 3 g salt
Fluid 90 g water

FR Nouilles ramen

Farine 250 g de farine à pain 3 g de sel
Liquide 90 g d'eau

NL Ramen

Meel 250 g broodmeel + 3 g zout
Vloeistof 90 g water

EN Udon

Flour 250 g all purpose flour
Fluid 90 g water

FR Nouilles udon

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 90 g d'eau

NL Udonnoedels

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 90 g water

EN Dumpling & Ravioli sheet

Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g water

FR Pâte à raviolis chinois

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g d'eau

NL Udonnoedels

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g water

EN Whole wheat pasta / noodles

Flour 250 g whole wheat flour
Fluid 95g: 1 egg + water

FR Pasta di farina integrale

Farine 250 g de farine de blé entier
Liquide 95 g : 1 oeuf + eau

NL Udonnoedels

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g water + water

EN Spelt pasta / noodles

Flour 250 g spelt flour
Fluid 95g: 1 egg + water

FR Pâtes ou nouilles à l'épeautre

Farine 250 g de farine de blé entier
Liquide 95 g : 1 oeuf + eau

NL Speltpasta / speltnoedel

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g water + water

EN Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free)

Flour 150 g buckwheat
100 g rice flour
Fluid 20 g oil, 140 ml water

FR Sarrasin et pâtes de riz (sans gluten)

Farine 150g de sarrasin
100g de farine de riz
Liquide 20g d'huile, 140ml d'eau

NL Boekweit en rijst pasta (glutenvrij)

Meel 150 g boekweit
100 g rijstmeel
Vloeistof 20 g olie, 140 ml water

EN Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free)

Flour 130 g Buckwheat Flour, 120 g Chestnut flour, ½ teaspoon carob flour
Fluid 100 ml water, 1 tbs oil

FR Sarrasin et pâtes à la châtaigne (sans gluten)

Farine 130 g de farine de sarrasin,
120 g de farine de châtaigne,
½ cuillère à thé de farine de caroube
Liquide 100 ml d'eau, 1 cuillère à soupe d'huile

NL Boekweit en kastanje pasta (glutenvrij)

Meel 130 g boekweitmeel, 120 g kastanjemeel,
½ theelepel johannesbroodmeel,
Vloeistof 100 ml water, 1 eetlepel olie

EN Chickpea Pasta (Gluten Free)

Flour 200 g Chickpea flour, 70 g liquid,
1 teaspoon of xanthan. (or alternatively, 250 g Chickpea flour
Fluid 95ml water (1 egg + rest is filled up with water)

FR Pâtes aux pois chiches (sans gluten)

Farine 200 g de farine de pois chiche, 70 g de liquide, 1 cuillère à thé de Xanthan, (ou bien 250 g de farine de pois chiche, **Liquide** 95 ml d'eau)
1 œuf + reste rempli d'eau

NL Chickpea pasta (glutenvrij)

Meel 200 g kikkererwtenmeel,
70 g vloeistof, 1 theelepel Xanthan
(of als alternatief 250 g kikkererwtenmeel
Vloeistof 95 ml water) 1 ei + rest gevuld met water

EN Add more flavor

Recipes for 300 g (3 to 4 portions) of fresh pasta



EN Carrot pasta / noodles

Flour 200 g semolina, 50 g all purpose flour
Fluid 95g: (1 egg +) carrot juice

FR Pâtes ou nouilles au carottes

Farine 200 g de semoule de blé +
50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : (1 oeuf +) jus de carottes

NL Wortelpasta / wortelnoedels

Meel 200 g meel van durum tarwe +
50 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: (1 ei) + wortelsap

FR Ajouter plus de saveur

Recettes pour 300 g (3 à 4 portions) de pâtes fraîches



EN Beet pasta / noodles

Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95g: (1 egg +) beet juice

FR Pâtes ou nouilles à la betterave

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g : (1 oeuf +) jus de betteraves

NL Rode-bietenpasta /rode-bietennoedels

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: (1 ei +) bietensap



EN Pasta nero

Flour 200 g semolina, 50 g all purpose flour
Fluid 95g: 1 egg + 1 tsp squid ink + water

FR Pasta nera

Farine 200 g de semoule de blé +
50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 oeuf +
1 c. à thé d'encre de calmar + eau

NL Pasta nero (zwarte pasta)

Meel 200 g meel van durum tarwe +
50 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: 1 ei + 1 TL inktvis inkt + water



NL Voeg meer smaak toe

Recepten voor 300 g (3 tot 4 porties) verse pasta

EN Tomato pasta / noodles

Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g (1 egg +) water, 1 tbsp tomato puree

FR Pâtes ou nouilles au carottes

Farine 200 g de semoule de blé +
50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : (1 oeuf +) jus de carottes

NL Wortelpasta / wortelnoedels

Meel 200 g meel van durum tarwe +
50 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: (1 ei) + wortelsap



EN Soba

Flour 170 g buckwheat flour,
80 g all purpose flour
Fluid 95 g: 1 egg + water

FR Nouilles soba

Farine 170 g de farine de sarrasin
80 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 oeuf + eau

NL Sobanoedels

Meel 170 g harde tarwe +
80 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: 1 ei + water

EN Spinach lasagna / dumpling / wonton

Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g: (1 egg +) spinach juice

FR Lasagne aux épinards / raviolis chinois / won ton

Farine 250 g de semoule de farine tout usage
Liquide 95 g : (1 oeuf +) jus d' épinards

NL Spinazie-lasagne / spinazieknoedels / Wan Tan met spinazie / spinazienoedels

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: (1 ei) + spinaziesap



EN Fennel & pepper pasta / noodle

Flour 250 g wheat flour, ½ tbsp ground fennel,
½ tbsp ground black pepper
Fluid 95 g: 1 egg + water

FR Pâtes ou nouilles au fenouil et poivre

Farine 250 g de farine de blé,
½ c. à soupe de graines de fenouil moulues,
½ c. à soupe de poivre noir moulu
Liquide 95 g : 1 oeuf + eau

NL Venkel-peper-pasta / Venkel-peper-noedels

Meel 250 g tarwemeel + ½ EL gemalen venkel +
½ EL gemalen zwarte peper
Vloeistof 95 g: 1 ei + water

EN Herb pasta / noodle

Flour 250 g bread flour,
1 tbsp finely chopped tarragon
Fluid 95 g: (1 egg +) water

FR Pâtes ou nouilles aux fines herbes

Farine 250 g farine de blé 1 c. à soupe d'estragon
finement haché
Liquide 95 g : (1 oeuf) + eau

NL Kruidenpasta / kruidennoedels

Meel 200 g meel van durum tarwe +
50 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: (1 ei +) water



EN Gluten-free pasta

Flour 250 g gluten free flour, 2 g gum xanthan
Fluid 2 eggs, 50 g water
Amount of pasta ~300 g

FR Sans gluten

Farine 250 g de farine sans gluten,
2 g de gomme xanthane
Liquide 2 oeufs, 50 g d'eau

NL Noedels zonder gluten

Meel 50 g glutenvrij meel +
2 g Xanthan Gum
Vloeistof 95 g: 2 eieren + water





EN

Classic recipes

FR

Recettes classiques

NL

Klassieke Recepten

EN

Lasagna Bolognese

Fresh pasta

~600 g lasagna sheets (spinach)

Bolognese sauce

- Olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 2 stalks celery, finely chopped in cubes
- 2 carrots, finely chopped in cubes
- 2 red peppers, finely chopped in cubes
- 100g pancetta, chopped
- 500g ground beef
- 50g (3½ tbsp) tomato puree
- 250g sieved tomatoes
- 250ml beef stock

Béchamel

- 50 g (3½ tbsp) butter
- 60 g flour
- 1 L milk
- 250 g Parmesan cheese, grated

Preparation

1. For the Bolognese; in a skillet fry the pancetta, onion, celery and carrot on low heat for 10 minutes. Add the meat. When brown, add tomato puree, sauce and stock.
Leave to simmer.
2. For the Béchamel sauce, melt the butter slowly, spooning flour until a dough – roux – appears. Cook the roux for 2 minutes on low heat. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. The sauce thickens.
3. For the lasagna, start with a thin layer of Bolognese, then make 4 or 5 layers in the following order: Pasta, Bolognese, Béchamel, cheese.
4. Bake in oven for about 40 minutes on 180°C.

Suggestion

Meat can be replaced by eggplant and fried peppers.

FR

Lasagne alla bolognese

Des pâtes fraîches

~ 600 g de feuilles de lasagne (aux épinards)

Sauce bolognaise

- huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 2 branches de céleri, haché finement en cubes
- 2 carottes, hachées finement en cubes
- 1 poivron rouge, haché finement en cubes
- 100 g de pancetta, hachée
- 500 g de boeuf haché
- 50 g (3½ c. à soupe) de pâte de tomates
- 250 g de purée de tomates
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de boeuf

Sauce béchamelle

- 50 g (3½ c. à soupe) de beurre
- 60 g de farine
- 1 L de lait
- 250 g (2 tasses) de fromage parmesan, râpé

Préparation

1. Pour la sauce bolognaise, faire revenir la pancetta, l'oignon, le céleri et les carottes à la poêle à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter la viande. Quand la viande a bruni, ajouter la pâte de tomates, la purée de tomates et le bouillon. Laisser mijoter.
2. Pour la sauce béchamelle, faire fondre le beurre à feu doux et y incorporer la farine par cuillerée jusqu'à ce qu'une pâte – le roux – se forme. Cuire le roux pendant 2 minutes à feu doux. Ajouter le lait graduellement en remuant constamment au fouet. La sauce épaissit.
3. Pour la lasagne, commencer par une mince couche de sauce bolognaise, puis créer 4 ou 5 couches dans l'ordre suivant : feuille de pâte, sauce bolognaise, béchamelle, fromage.
4. Cuire au four pendant environ 40 minutes à 180° C.

Suggestion

Vous pouvez remplacer la viande par de l'aubergine et des poivrons rouges grillés.

NL

Lasagne alla bolognese

Verse pasta

Ong. 600 g lasagnebladen (spinazie)

Bolognese

- Olijfolie
- 1 fijngehakte ui
- 2 stengels selderij, fijngesneden
- 2 wortels, fijngesneden
- 1 chili, fijngesneden
- 100 g Pancetta, fijngesneden
- 500 g rundergehakt
- 50 g tomatenpuree
- 250 g gezeefde tomaten
- 250 ml runderbouillon

Bechamel

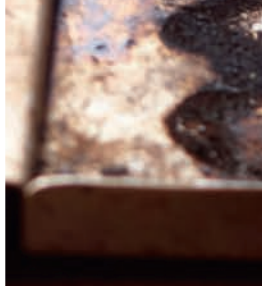
- 50 g (3½ EL) boter
- 60 g bloem
- 1 l melk
- 250 g Parmezaanse kaas, geraspt

Bereiding

1. Voor de bolognese: Bak in een pan of een steelpan Pancetta, ui, selderij, wortel en chili op een laag vuur gedurende 10 minuten. Voeg het gehakt toe. Voeg tomatenpuree en bouillon toe wanneer het gehakt bruin is. Laat alles lichtjes koken.
2. Voor de bechamelsaus: Laat de boter op laag vuur smelten. Voeg lepeltjesgewijs meel toe tot een roux ontstaat. Laat de roux gedurende 2 minuten op een laag vuurtje sudderen. Voeg al roerend met een garde geleidelijk melk toe. Laat de saus indikken.
3. Voor de lasagne: Begin met een laag bolognesesaus in een ovenschotel. Maak vervolgens lagen pasta, bolognesesaus, bechamelsaus en kaas. De ingrediënten volstaan voor 4 tot 5 laagjes.
4. Bak de lasagne gedurende 40 minuten bij 180°C in de oven.

Suggestie

U kunt het gehakt door gebakken aubergine en rode paprika vervangen.



EN

Spelt spaghetti with cheese and pepper

Fresh pasta

- 250 g spelt flour
- 1 egg + water

Sauce

- 150 g pecorino romano, grated
- Pepper to taste

Preparation

1. Bring a pan of salted water to the boil.
2. Cook the spaghetti until al dente (firm to the bite).
3. Meanwhile, put the pecorino in a large bowl and add a few tablespoons of the cooking water.
4. Mix well until it forms a creamy sauce.
5. Drain the spaghetti and put it in the bowl with the pecorino sauce.
6. Mix and add pepper to taste.

Suggestion

Portion the pasta on individual plates and add more grated pecorino cheese.

FR

Spaghettis à la farine d'épeautre, au cacio et au poivre

Ingédients

- 250 g de farine d'épeautre
- 1 oeuf + eau

Sauce

- 150 g de pecorino romano, râpé
- Poivre, selon le goût

Préparation

1. Porter de l'eau salée à ébullition
2. Cuire les spaghettis « al dente » (fermes sous la dent).
3. Pendant ce temps, placer le pecorino dans un saladier et ajouter quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson.
4. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.
5. Égoutter les spaghettis et les verser dans le saladier contenant la sauce au pecorino.
6. Mélanger et ajouter du poivre selon le goût.

Suggestion

Répartir les pâtes dans des assiettes individuelles et ajouter du pecorino râpé.

NL

Spaghetti kaas en peper met speltmeel

Verse pasta

- Ong. 250 g speltpasta
- 1 ei + water

Pecorino-Crème

- 150 g Pecorino Romano, geraspt
- Peper naar smaak

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Kook de spaghetti "al dente".
2. Voeg ondertussen de Pecorino in een schotel en voeg een lepel kookwater toe.
3. Vermeng de Pecorino met de vloeistof tot een crème van de gewenste smeuïgheid.
4. Giet de spaghetti af en voeg ze bij de Pecorino-crème in de schotel.
5. Vermeng alles en breng op smaak met peper.

Suggestion

Bestrooi de spaghetti op het bord bovendien met geraspte Pecorino.





EN

Ricotta spinach ravioli with sage butter

Fresh pasta

- ~300g pasta squares

Filling

- 300g fresh spinach
- 250g ricotta cheese
- 50g Parmesan cheese, grated
- 30g (2 tbsp) pine nuts, roasted
- Nutmeg, to taste
- Extra: egg white, a brush

Sage butter

- 50g butter
- 10 sage leaves, chopped
- 50ml (3 tbsp + 1 tsp) cream
- 50g Parmesan cheese
- Ground black pepper, to taste

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil and blanch the spinach by cooking for 5 seconds, draining, refreshing with cold water and draining again.
2. Finely chop the spinach and combine with the filling ingredients.
3. Lay half of the pasta sheets on a flat surface and place one heaped teaspoon of the filling onto each sheet of pasta. Brush the edges of the pasta with egg white and place another pasta sheet on top, using a fork to seal the edges to form an envelope.
4. Prepare the sage butter. Melt the butter in a saucepan on a low heat. Add the sage, sea salt and cream and simmer for a few seconds. Stir in the cheese until melted. Season.
5. Cook the ravioli ready in 6-8 minutes. Serve directly topped with the sage butter.

FR

Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge

Des pâtes fraîches

- ~ 300 g de carrés de pâte à ravioli

Farce

- 300 g d'épinards frais
- 250 g (1 tasse) de fromage ricotta
- 50 g de fromage parmesan, râpé
- 30 g (2 c. à soupe) de noix de pin, grillées
- muscade, au goût
- supplément : blanc d'oeuf un pinceau

Beurre de sauge

- 50 g de beurre
- 10 feuilles de sauge, hachées
- 50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de crème
- 50 g de fromage parmesan
- poivre noir moulu, au goût

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et blanchir les épinards en les cuisant pendant 5 secondes, en les égouttant, en les rinçant à l'eau froide et en les égouttant à nouveau.
2. Hacher finement les épinards et les combiner aux ingrédients de la farce.
3. Étendre la moitié des carrés de pâte sur une surface plane et placer une cuillère à thé comble de farce sur chaque carré. Badigeonner les bords des pâtes avec le blanc d'oeuf et placer dessus un autre carré de pâte, en scellant les bords à la fourchette pour former une enveloppe.
4. Préparer le beurre de sauge. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajouter la sauge, le sel de mer et la crème et mijoter quelques secondes. Incorporer le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonner.
5. Cuire les ravioli pendant 6 à 8 minutes. Servir directement garnis du beurre de sauge.

NL

Ravioli met Ricotta en spinazie met salieboter

Verse pasta

- Ong. 300 g pasta-vierkanten

Vulling

- 300 g verse spinazie
- 250 g Ricotta
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 30 g (2 EL) geroosterde pijnboompitten
- Muskaatnoot naar smaak
- Extra: Eiwit

Salieboter

- 50 g boter
- 10 salieblaadjes, klein gesneden
- 50 ml (3 EL + 1 TL) room
- 50 g Parmezaanse kaas zeezout
- Gemalen zwarte peper naar smaak

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Blancheer de spinazie door ze 5 minuten in het kokende water te dompelen. Spoel ze daarna af onder koud water en laat uitlekken.
2. Snij de spinazie zeer klein en vermeng ze met de andere ingrediënten van de vulling.
3. Rol de helft van de deegvierkanten uit en leg op elk vierkant 1 opgehoopte theelepel van de vulling. Bestrijk de randen van de vierkanten met eiwit en leg een tweede vierkant op het eerste. Druk de randen met behulp van een lepel in raviolivorm samen.
4. Salieboter: Laat de boter in een kleine pan op een laag vuurtje smelten. Voeg de salie, het zeezout en de room toe en laat alles een paar seconden sudderen. Voeg de kaas toe tot ze smelt. Breng de salieboter met peper op smaak.
5. Kook de ravioli 6 tot 8 minuten. Voeg de salieboter toe en de ravioli is klaar om te worden geserveerd

EN

Gourmet Recipes

FR

Gourmette recettes

NL

Gourmet-recepten

EN

Beetroot spaghetti with olives, capers and burrata

Fresh pasta

- Approx. 300 g beetroot pasta

Sauce

- 100 g pitted green olives
- 100 g pitted black olives (not dyed)
- 80 g capers in brine, rinsed under water
- 3–4 tbsp olive oil
- ½ garlic clove, finely chopped
- 4 ripe tomatoes, stemmed and finely sliced
- 1 chili pepper, finely chopped
- 1 sprig of thyme, stripped and chopped
- 1 sprig of oregano, chopped
- 150 g burrata cheese, drained

Preparation

1. Halve or quarter the olives (you can also chop them into small pieces) and mix them with the capers.
2. Heat the oil and fry the garlic in it. Add the olives and capers and cook for three minutes.
3. Next add the tomatoes and chili pepper and bring the sauce to the boil.
4. Season the sauce to taste with sea salt and pepper and add the chopped herbs.
5. Add the pasta to the sauce, tear the burrata to pieces and sprinkle over the beetroot pasta.

FR

Spaghetti à la betterave accompagnés d'olives, de câpres et de burrata

Pâtes fraîches

- Environ 300 g de pâtes à la betterave

Sauce

- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- (non teintées)
- 80 g de câpres en saumure, rincées à l'eau
- 3–4 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ gousse d'ail, finement hachée
- 4 tomates mûres, équeutées et tranchées
- finement
- 1 piment, finement haché
- 1 branche de thym, effeuillée et hachée
- 1 branche d'origan, hachée
- 150 g de burrata, égouttée

Préparation

1. Couper les olives en deux ou en quatre (vous pouvez aussi les couper en cubes) et les mélanger avec les câpres.
2. Faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'ail. Ajouter les olives et les câpres et faire chauffer le tout pendant trois minutes.
3. Ajouter ensuite les tomates et le piment et porter la sauce à ébullition.
4. Assaisonner la sauce avec du sel de mer et du poivre selon le goût et ajouter les fines herbes hachées.
5. Mélanger les pâtes à la sauce, déchirer la burrata en morceaux et en parsemer les spaghetti à la betterave.

NL

Bietenspaghetti met olijven, kappertjes en Burrata

Verse pasta

- Ong. 300 g bietenpasta

Saus

- 100 g groene olijven, zonder pit
- 100 g zwarte (niet gezwarte) olijven, zonder pit
- 80 g kappertjes in pekel, in water afgespoeld
- 3-4 eetlepels olijfolie
- ½ knoflookteen, fijngehakt
- 4 rijpe tomaten, zonder pitjes, in stroken gesneden
- 1 chilipeper, klein gesneden
- 1 takje tijm, geplukt, gesneden
- 1 takje oreganobladeren, geplukt, gesneden
- 150 g Burrata, uitgelekt

Bereiding

1. Deel de olijven in twee of vier delen (u kunt ze ook klein hakken) en meng ze met de kappertjes.
2. Verwarm de olijfolie en verhit de knoflook erin. Voeg de olijven en de kappertjes toe en verwarm alles gedurende 3 minuten.
3. Voeg nu de tomaten en de chilipeper toe en breng de saus aan de kook.
4. Breng de saus op smaak met zeezout en peper, en meng er de gesneden kruiden onder.
5. Schep de pasta in de saus, breek de Burrata in stukjes en strooi ze op de bietenspaghetti





EN

Fetuccine with salsiccia, garlic and chilli oil

Fresh pasta

Approx. 300g Fettuccine

Sauce

- 3–4 salsiccia sausages, sliced
- ½ clove of garlic, crushed
- 200 g courgettes, chopped
- Juice of one lemon, lemon zest

Preparation

1. Fry the chopped salsiccia in a pan on medium heat. Don't add any additional oil as you can use the fat of the sausage to cook it.
2. Add the garlic and sweat this in the pan.
3. Now add the courgettes and heat them up.
4. Add lemon juice to the sauce and season to taste with salt and pepper. Mix in lemon zest to taste.
5. Finally, sprinkle with the chopped oregano.

FR

Fettuccine aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de chili

Pâtes fraîches

Environ 300 g de Fettuccine

Sauce

- 3–4 saucisses salsiccia, en tranches
- ½ gousse d'ail, écrasée
- 200 g de courgette, coupée en dés
- Le jus d'un citron, zeste de citron

Préparation

1. Faire cuire la salsiccia dans une poêle à feu moyen. Ne pas ajouter d'huile, utiliser la graisse de la saucisse pour la cuire.
2. Ajouter l'ail et le faire revenir dans la poêle.
3. Ajouter ensuite les courgettes et les faire cuire.
4. Ajouter le jus de citron à la sauce et assaisonner selon le goût avec le sel et le poivre. Ajouter le zeste de citron selon le goût.
5. Enfin, saupoudrer d'origan haché

NL

Fettuccine met Salsiccia-worst, knoflook en chili-olie

Verse pasta

Ong. 300 g Fettuccine

Saus

- 3–4 Salsiccia-worsten, in schijfjes gesneden
- ½ teentje knoflook geplet,
- 200 g courgette, gesneden
- Sap van een citroen, citroenschil

Bereiding

1. Braad de gesneden Salsiccia in een pan op een matig vuur. Voeg geen vet toe, want het vet van de worst wordt gebruikt.
2. Voeg de knoflook toe en verhit deze met de rest.
3. Voeg nu de courgettes toe en warm ze op.
4. Blus de saus met citroensap en breng op smaak met zout en peper. Vermeng naar smaak de geraspte citroen.
5. Strooi tot slot de gesneden oregano erover.

EN

Pasta nero pescatore

Fresh pasta

~300g pasta nero

Sauce

- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 small red onion, finely chopped
- 1 tsp red pepper paste or powder
- 30g (1 tbsp + 2 tsp) concentrated Tomato puree
- Fresh rosemary leaves, chopped
- 100g squid
- 100g shrimp
- 300g mussels
- 100ml white wine
- 100ml sieved tomatoes
- Olive oil
- A good pinch of sea salt

Garnish

- Fresh parsley, chopped
- Lemon wedges

Preparation

1. Bring a large pot of salted water to the boil, cook pasta ready in 6–8 minutes. Quickly drain, cool with cold water and drain again.
2. Fry the garlic, onion, red pepper, tomato paste and rosemary in a large skillet until soft. Add seafood, fry for 1 minute.
3. Add wine, cover and cook for 5 minutes until the mussels open. Add the tomato sauce and simmer. Add the cooked pasta and warm through.
4. Serve sprinkled with parsley and with lemon wedges on the side.

FR

Pâtes nero pescatore

Des pâtes fraîches:

~ 300 g (10.5 oz) de pâtes noires

Sauce

- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 petit oignon rouge, haché finement
- 1 c. à thé de pâte ou de poudre de piment rouge
- 30 g (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de pâte de tomates
- brins de romarin frais, hachés
- 100 g de calmar
- 100 g de crevettes
- 300 g de moules
- 100 ml de vin blanc
- 100 ml de purée de tomates
- huile d'olive
- une bonne pincée de sel de mer

Garniture

- persil frais, haché
- quartiers de citron

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes. Égoutter rapidement, refroidir à l'eau froide et égoutter à nouveau.
2. Faire revenir l'ail, l'oignon, le poivron rouge, la pâte de tomates et le romarin dans une grande poêle jusqu'à ce que le tout s'amollisse. Ajouter les fruits de mer, faire revenir pendant 1 minute.
3. Ajouter le vin, couvrir et cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Ajouter la sauce tomate et laisser mijoter. Ajouter les pâtes cuites et bien les réchauffer.
4. Servir en saupoudrant de persil avec les quartiers de citron en accompagnement.

NL

Pasta nero pescatore

Verse pasta

Ong. 300 g pasta nero

Saus

- 2 teentjes knoflook, zeel klein gesneden
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 1 TL rode chilipeperpasta of chilipoeder
- 30 g (1 EL+2 TL) tomatenpuree
- Verse rozemarijn, fijngesneden
- 100 g inktvis
- 100 g garnalen
- 300 g mosselen
- 100 ml witte wijn
- 100 ml gezeefde tomaten
- Olijfolie
- 1 royaal snufje zeezout

Ter decoratie

- Verse peterselie, fijngesneden
- Citroen

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook en kook de penne 6 tot 8 minuten. Spoel de afgegoten pasta onder koud water en laat het uitlekken.
2. Laat in een grote pan of steelpan look, uien, chilipasta (of chilipoeder), tomatenpuree en rozemarijn sudderen tot alles zacht is. Voeg de zeevruchten toe en bak ze ongeveer 1 minuut.
3. Voeg de wijn toe en laat alles bedekt gedurende 5 minuten koken tot de mosselen opengaan. Voeg de gezeefde tomaten toe en laat de saus verder sudderen. Voeg uiteindelijk de pasta toe tot deze warm geworden is.
4. Serveer de pasta met peterselie en citroen





Suggestion

You can also steam the dumplings. The dumplings can be fried after cooking.

Suggestion

Vous pouvez aussi cuire les raviolis chinois à la vapeur. Une fois cuits, ils peuvent être sautés à la poêle.

Suggestie

U kunt de knoedels ook stomen. Na het koken kunnen de knoedels worden gefrituurd.

EN

Jiaozi dumplings

Fresh pasta

- ~ 300g spinach dumpling sheets
- ~ 300g tomato or red beet dumpling sheets
- ~ 300g standard or carrot dumpling sheets

Filling 1 200g ground pork / 1 clove garlic, peeled and finely minced / 1 thumb size piece fresh ginger, finely minced / 1 tbsp soy sauce / 1 tsp salt / 1 tbsp Chinese rice wine or dry sherry / ¼ tsp freshly ground white pepper, or to taste / 2 tbsp sesame oil / ½ green onion, finely chopped / 100g finely shredded Napa cabbage / optional: bamboo shoots, shredded

Filling 2 200g shrimp to replace pork, chopped

Filling 3 10 dried mushrooms to replace the pork, soak in warm water until soft, chopped

Dipping sauce 3 tbsp soy sauce / 1 tbsp rice vinegar / 1 tsp white sugar / 1 tsp sesame oil / 5 coriander sprigs, finely chopped / 1 red chili, finely chopped

1. Bring a large pan of salted water to the boil.
2. Meanwhile, combine the ingredients for each of the fillings and mix well.
3. Lay the dough sheets on a flat surface.
4. Place a heaped teaspoon of the filling into the middle of each dumpling wrapper. Try the different doughs with the different fillings.
5. Brush the edges with water (or egg white).
6. Squeeze together into a pyramid with the filling inside.
7. Cook wontons in batches. Stir occasionally to prevent sticking to the bottom of the pot.
8. Serve on large plate with the dip.

FR

Boulettes de Jiaozi Jiaozi dumplings

Des pâtes fraîches

- ~ 300 g de feuilles à raviolis chinois aux épinards
- ~ 300 g de feuilles à raviolis chinois aux tomates ou aux betteraves rouges
- ~ 300 g de feuilles à raviolis chinois ordinaires ou aux carottes

Farce 1 200 g de porc haché / 1 gousse d'ail, pelée et émincée finement / 1 morceau de gingembre frais de la grosseur du pouce, émincé finement / 1 c. à soupe de sauce soya / 1 c. à thé de sel / 1 c. à soupe de vin de riz chinois ou de xérès sec / ¼ c. à thé de poivre blanc fraîchement moulu, ou au goût / 2 c. à soupe d'huile de sésame / ½ oignon vert, haché finement / 100 g de chou chinois (nappa) haché finement / facultatif : pousses de bambou, râpées

Farce 2 200 g de crevettes hachées à la place du porc

Farce 3 10 champignons séchés à la place du porc, trempés dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils s'amollissent, puis hachés

Trempe 3 c. à soupe de sauce soya / 1 c. à soupe de vinaigre de riz / 1 c. à thé de sucre blanc / 1 c. à thé d'huile de sésame / 5 brins de coriandre, hachés finement / 1 piment rouge, haché finement

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, combiner les ingrédients pour chacune des farces et bien mélanger.
3. Étendre les feuilles à raviolis sur une surface plane.
4. Placer une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli. Essayez les différentes pâtes avec les différentes farces.
5. Badigeonner les bords avec de l'eau (ou du blanc d'oeuf).
6. Pincer les bords ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur.
7. Cuire les raviolis en plusieurs fois. Remuer de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole.
8. Servir sur une grande assiette avec la trempe.

NL

Jiaozi dumplings

Verse pasta

- Ong. 300 g deegstukken voor spinazie-knoedels
- Ong. 300 g deegstukken voor tomatenof bietenknoedels
- Ong. 300 g deegstukken voor gewone of wortelknoedels

Vulling 1 200 g varkensgehakt / 1 teentje knoflook, geschild en fijngehakt / 1 duimgroot stukje verse gember / fijngehakt 1 EL sojasaus / 1 theelepel zout / 1 EL Chinese rijstwyn of droge Sherry / ¼ TL vers gemalen witte peper (of naar smaak) / 2 EL sesamolie / ½ lente-ui, fijngehakt / 100 g fijn geraspte Chinese kool

Eventueel: Bamboescheuten, fijngehakt

Vulling 2 Vervang het gehakt door 200 g gehakte garnalen.

Vulling 3 Vervang het gehakt door 10 gedroogde champignons. Week de paddenstoelen eerst in warm water tot ze zacht geworden zijn en snij ze daarna in kleine stukjes.

Dipsaus 3 EL sojasaus / 1 EL rijstazijn / 1 theelepel suiker / 1 TL sesamolie / 5 takjes koriander, zeer fijn gesneden / 1 rode chili, zeer klein gesneden

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Bereid ondertussen de gewenste vullingen voor.
3. Spreid de stukken deeg uit.
4. Leg een opgehoopte theelepel van de vulling in het midden van elk stuk deeg. Combineer de verschillende soorten deeg met de verschillende vullingen.
5. Bestrijk de randen met water (of eiwit).
6. Druk het deeg in een piramidevorm rond de vulling samen.
7. Kook de knoedels in porties en roer af en toe zodat ze niet op de bodem van de pan blijven kleven.
8. Serveer de knoedels op een groot bord, samen met de dip.

EN

Fettuccine with stuffed oven-baked tomato and soft goat's cheese

Fresh pasta

Approx. 300g fettuccine

Sauce

- 4 medium vine tomatoes
- 30g icing sugar
- 1 shallot
- ½ clove of garlic
- 5 tbsp olive oil
- 2 thumb-sized pieces of fresh ginger, sliced
- 3 tbsp brown sugar
- 50ml white wine
- 100ml veal broth
- 200g strained tomatoes
- 2 sprigs of thyme, plucked
- 1 sprig of basil, chopped
- 30 ml cream
- 100g soft goat's cheese

Preparation

1. Cut the top off the tomatoes, hollow out the flesh with a spoon and put aside.
2. Stuff the tomatoes with some icing sugar and olive oil and cook in the oven at 120°C for 10 minutes.
3. Chop the shallots and the garlic. Dice the shallots and slice the garlic.
4. Heat the olive oil in the pan, sweat the shallots, garlic and ginger in this and caramelize everything with brown sugar.
5. Pour white wine over the ingredients, add the veal broth, tomato flesh and strained tomatoes and simmer the sauce. Stir occasionally.
6. Add the thyme, basil and cream and season the sauce to taste with salt, pepper and chilli.
7. Stuff the tomatoes with the tomato sauce, add the goat's cheese and cook in the oven at 160°C for five more minutes.

FR

Fettuccine aux tomates farcies au fromage de chèvre frais

Pâtes fraîches

Environ 300 g de fettuccine

Sauce

- 4 tomates en grappe de taille moyenne
- 30 g de sucre glace
- 1 échalote
- ½ gousse d'ail
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 morceaux de gingembre frais de la grosseur du pouce, en tranches
- 3 c. à soupe de cassonade
- 50 ml de vin blanc
- 100 ml de fond de veau
- 200 g de tomates pelées
- 2 branches de thym, effeuillées
- 1 branche de basilic, hachée
- 30 ml de crème
- 100 g de fromage de chèvre frais

Préparation

1. Couper le haut des tomates, les évider à l'aide d'une cuillère et réserver la chair.
2. Remplir les tomates d'un peu de sucre glace et d'huile d'olive et les faire cuire au four à 120 °C pendant 10 minutes.
3. Hacher l'échalote et l'ail. Couper l'oignon en dés et l'ail en tranches.
4. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, faire revenir les échalotes, l'ail, le gingembre et caraméliser le tout avec la cassonade.
5. Verser le vin blanc sur les ingrédients, ajouter le fond de veau, la chair des tomates et les tomates pelées et laisser mijoter la sauce. Remuer de temps en temps.
6. Ajouter le thym, le basilic et la crème et assaisonner la sauce selon le goût avec le sel, le poivre et le piment.
7. Farcir les tomates de sauce tomate, ajouter le fromage de chèvre frais et cuire au four à 160 °C pendant encore 5 minutes.

NL

Fettuccine met gevulde oventomaat en geitenkaas

Verse pasta

Ong. 300 g Fettuccine

Saus

- 4 middelgrote tomaten
- 30 g poedersuiker
- 1 sjalot
- ½ knoflook
- 5 eetlepels olijfolie
- 2 duimgrote stukjes verse gember, gesneden
- 3 EL bruine suiker
- 50 ml witte wijn
- 100 ml kalfsvleesbouillon
- 200 g gezeefde tomaten
- 2 takjes tijm, geplukt, gesneden
- 1 takje basilicum, gesneden
- 30 ml room
- 100 g verse geitenkaas

Bereiding

1. Snij bij de tomaten de bovenkant er vanaf en verwijder met een lepel het vruchtvlees en plaats het terzijde.
2. Vul de tomaten met een beetje poedersuiker en olijfolie en plaats de tomaten gedurende 10 minuten in de oven op 120°C.
3. Schil de sjalotten en de knoflook. Snij de uien in blokjes en de knoflook in schijfjes.
4. Verhit de olijfolie in een pan, fruit de sjalotten, de knoflook en de gember daarin en karamelliseer alles met bruine suiker.
5. Blus de tomaten met wat witte wijn, voeg de kalfsbouillon, het vruchtvlees en de gezeefde tomaten toe en laat de saus inkoken. Roer regelmatig.
6. Voeg de tijm, basilicum en room toe en breng de saus op smaak met peper, zout en chili.
7. Vul de tomaten met de tomatensaus, leg daarop de geitenkaas en laat het gerecht nog 5 minuten garen in de oven bij 160°C.





EN

Lasagne with squacquerone and pea cream

Fresh pasta

- 500 g of white flour
- Liquid 195g: 1 egg + water

Ingredients

- 1kg of frozen or fresh peas
- 1lit bechamel
- ½ onion
- Extra virgin olive oil
- 100 g pistachios
- 250 g squacquerone cheese

Preparation

1. Fry the onion with the oil, when it is resolved, add the peas and cook.
2. Full them until a smooth cream is obtained.
3. Chop the pistachios until a flour is obtained.
4. Add and spread the cream of peas, the béchamel sauce, the squacquerone and a sprinkling of pistachios.
5. On the last outer layer, put just a little béchamel sauce and sprinkle with pistachio flour.
6. Bake at 180°C and cook for about 25 minutes.

FR

Lasagnes au Squacquerone et à la purée de petits pois

Ingédients

- 500 g de farine de blé
- 1 oeuf + eau (195 g)

Sauce

- 1 kg de petits pois congelés ou frais
- 1 l de béchamel
- ½ oignon
- Huile d'olive extra vierge, selon le goût
- 100 g de pistaches
- 250 g de Squacquerone

Préparation

1. Faire revenir doucement l'oignon dans l'huile d'olive ; quand il est doré, ajouter les petits pois et les faire cuire.
2. Écraser les petits pois jusqu'à l'obtention d'une purée.
3. Réduire les pistaches en farine.
4. Ajouter et étaler la purée de petits pois, la sauce béchamel, le Squacquerone et saupoudrer la farine de pistaches.
5. Sur la dernière couche, ajouter simplement un petit peu de béchamel et saupoudrer de farine de pistache.
6. Cuire au four à 180 °C pendant environ 25 minutes.

NL

Lasagne met squacquerone en erwtencrème

Verse pasta

- Ong. 500 g lasagnebladen
- Vloeistof 195g: 1 ei + water

Erwtencrème

- 1 kg erwten, diepgevroren of vers
- 1 l bechamelsaus
- ½ fijngehakte ui
- 100 g pistachenoten
- 250 g Squacquerone
- Olijfolie extra vergine naar smaak

Bereiding

1. Bak de uien lichtjes in olie, voeg de erwten toe en kook ze.
2. Pureer de ingrediënten tot een gelijkmatige crème.
3. Hak de pistachenoten in fijne stukjes.
4. Voor de lasagne: Maak afwisselend lagen lasagnebladen, erwtencrème, bechamelsaus en Squacquerone. Bestrooi alles met de fijngehakte pistachenoten.
5. Verdeel bovenaan een beetje bechamelsaus en bestrooi de lasagne tot slot met de fijngehakte pistachenoten.
6. Bak de lasagne gedurende 25 minuten op 180 °C.

EN

Recipes children love

FR

Recettes enfants aiment

NL

Recepten waar kinderen van houden

EN

Spaghetti with tomato sauce

Fresh pasta

~300g durum spaghetti

Tomato sauce

- Olive oil
- 1 small onion, chopped
- 2 stalks celery, chopped
- 1 carrot (100g), chopped
- 2 sprigs rosemary leaves, chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 30g (1 tbsp + 2 tsp) tomato puree
- 2 tbsp balsamic vinegar
- Optional: 100ml red wine
- 250ml sieved tomato sauce
- ½ tsp chicken or vegetable stock powder ground black pepper, to taste

Topping

- Parmesan cheese, grated
- Optional: fresh basil, chopped

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. In a skillet add some oil. Add the onion, celery and carrot, and fry on a medium heat for 5 minutes or until the onion is transparent. Add the tomato puree, stock powder and rosemary.
3. Deglaze with balsamic vinegar and wine or cooking water.
4. Add the sieved tomato sauce and simmer for 10 minutes until thickened.
5. Cook the pasta for 5-6 minutes. Drain and portion on plates. Add a generous serving of the sauce and sprinkle with basil and cheese.

Suggestion

Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.

FR

Spaghetti à la sauce tomate

Des pâtes fraîches

~ 300 g de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce tomate

- huile d'olive
- 1 petit oignon, haché
- 2 branches de céleri, hachées
- 1 carotte (100 g), hachée
- 2 brins de romarin, hachés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 30 g (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de purée de tomates
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- facultatif : 100 ml de vin rouge
- 250 ml (1 tasse) de purée de tomates
- ½ c. à thé de bouillon de poulet ou de légumes en poudre poivre noir moulu, au goût

Garniture

- fromage parmesan, râpé
- facultatif : basilic frais, haché

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Verser de l'huile dans une poêle à frire. Ajouter l'oignon, le céleri et la carotte, et faire revenir à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajouter la purée de tomates, le bouillon en poudre et le romarin.
3. Déglacer au vinaigre balsamique et au vin ou à l'eau de cuisson.
4. Ajouter la purée de tomates et laisser mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi.
5. Cuire les pâtes pendant 5 à 6 minutes. Égoutter et répartir dans les assiettes. Ajouter une généreuse portion de sauce et saupoudrer de basilic et de fromage parmesan.

Suggestion

Essayer aussi la sauce à la bolognaise incluse dans la recette de lasagne.

NL

Spaghetti met tomatensaus

Verse pasta

Ong. 300 g harde tarwe-spaghetti

Tomatensaus

- Olijfolie
- 1 fijngehakte ui
- 2 stengels selderij, fijngesneden
- 1 wortel (100 g), fijngesneden
- 2 takjes rozemarijn, fijngesneden
- 2 fijngehakte teentjes knoflook
- 30 g (1 EL+2 TL) tomatenpuree
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 250 ml gezeefde tomaten
- ½ TL gevogeltebouillonpoeder of groentebouillonpoeder
- Gemalen zwarte peper naar smaak
- Eventueel: 100 ml rode wijn

Ter decoratie

- Geraspte Parmezaanse kaas
- Naar keuze: verse basilicum, fijngesneden

Bereiding:

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Doe wat olijfolie in een pan of koekenpan. Voeg de ui, selderij en wortel toe, en bak ze op een matig vuur gedurende 5 minuten tot de ui doorzichtig is. Voeg de tomatenpuree, het bouillonpoeder en de rozemarijn toe.
3. Blus de groenten met balsamico-azijn en de wijn of 100 ml water.
4. Voeg de gezeefde tomaten toe en laat de mengeling 10 minuten sudderen tot de saus dik wordt.
5. Kook de pasta 5 tot 6 minuten. Giet af, laat goed afdruipe en verdeeld de pasta op het bord. Giet een flinke portie van saus erover en garneer naar smaak met basilicum en Parmezaanse kaas.

Suggestie

Probeer ook eens de bolognesesaus uit het lasagne-recept!





EN

Tricolore penne picnic salad

Fresh pasta

~600 g multicolored penne

For the salad

- 250 g green beans, blanched
- 200 g asparagus, blanched
- 1 red bell pepper, chopped
- 250 g cherry tomatoes, halve
- Fresh basil / fresh parsley, chopped

Dressing

- Juice of ½ lemon
- 4 tbsp olive oil
- 1 tsp honey
- Ground black pepper, to taste

Topping

- Walnuts or other nuts, roasted
- 75 g goat cheese, crumbled

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil and cook the penne in 10-12 minutes. Drain and wash cold. Drain well.
2. Prepare the dressing in a large salad bowl. Add all the salad ingredients and the pasta and toss together.
3. Top with nuts and cheese.
4. Eat right away.

FR

Salade à piquenique aux penne trois couleurs

Des pâtes fraîches

~ 600 g de penne multicolores

Pour la salade

- 250 g de fèves vertes, blanchies
- 200 g d'asperges, blanchies
- 1 poivron rouge, haché
- 250 g de tomates cerises, coupées
- en deux basilic ou persil frais, haché

Vinaigrette

- jus de ½ citron
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé de miel
- poivre noir moulu, au goût

Garniture

- noix de Grenoble ou autre noix, grillées
- 75 g de fromage de chèvre, émietté

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égoutter et refroidir à l'eau froide. Bien égoutter.
2. Préparer la vinaigrette dans un grand bol à salade. Ajouter tous les ingrédients de la salade et les pâtes, et mélanger.
3. Garnir de noix et de fromage.
4. La salade est prête à consommer ou à emporter en pique-nique.

NL

Picnicsalade met penne tricolore

Verse pasta

Ong. 600 g penne in verschillende kleuren

Voor de salade

- 250 g groene bonen, geblancheerd
- 200 g asperges, geblancheerd
- 1 rode paprika, klein gesneden
- 250 g gehalveerde kerstomaten
- Verse basilicum / verse peterselie, fijngesneden

Dressing

- Sap van ½ citroen
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel honing
- Gemalen zwarte peper naar smaak

Ter decoratie

- Walnoten of andere noten, geroosterd
- 75 g geitenkaas, verkruimeld

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook en kook de penne 10 tot 12 minuten. Giet de pan af en was de penne onder koud water. Laat ze goed uitlekken.
2. Maak in een grote slaschotel de dressing klaar. Voeg daarna alle ingrediënten van de salade en de pasta toe en vermeng alles goed.
3. Garneer de salade met noten en kaas.
4. Eet de salade meteen op.

EN

Penne mac & cheese

Fresh pasta

~600 g penne

Cheese sauce

- 30 g (2 tbsp) butter
- 40 g wheat flour
- 300 ml milk
- 100 g Cheddar or Gouda cheese
- 50 g Parmesan cheese

Extra

- 20 g (1½ tbsp) butter
- Bread crumbs
- Paprika powder

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to the boil and cook the pasta in 10-12 minutes. Drain, cool under cold water, leave to drain.
2. Meanwhile, in a saucepan, melt butter on the lowest heat. Stir in the flour to make a roux and fry for a few minutes. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. Stir in cheeses, and cook over low heat until cheese is melted and the sauce has thickened.
3. Place the pasta in a large casserole dish, and cover with the cheese sauce.
4. Prepare the breadcrumb topping. Melt butter in a skillet over medium heat. Add breadcrumbs and brown. Spread over the penne. Sprinkle with a little paprika.
5. Bake in a pre-heated oven at 175°C for 30 minutes. Serve.

Suggestion

Add vegetables like bell pepper, blanched broccoli, or green beans to make this dish a more balanced meal.

FR

Penne mac & fromage

Des pâtes fraîches

~ 600 g de pâtes penne

Sauce au fromage

- 30 g (2 c. à soupe) de beurre
- 40 g de farine de blé
- 300 ml de lait
- 100 g de fromage cheddar ou gouda
- 50 g de fromage parmesan

Suppléments

- 20 g (1 ½ c. à soupe) de beurre
- chapelure
- poudre de paprika

Preparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égoutter, refroidir à l'eau froide et laisser égoutter.
2. Entretemps, dans une casserole, faire fondre le beurre à feu très doux. Incorporer la farine pour faire un roux et cuire pendant quelques minutes. Ajouter le lait graduellement en remuant constamment au fouet. Incorporer les fromages et cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce ait épaissi.
3. Placer les pâtes dans un grand plat allant au four, et les recouvrir de la sauce au fromage.
4. Préparer la garniture de chapelure. Faire fondre le beurre à la poêle à feu moyen. Ajouter la chapelure et faire brunir. Étaler sur les penne. Saupoudrer d'un peu de paprika.
5. Faire cuire dans un four préchauffé à 175° C pendant 30 minutes. Servir.

Suggestion

Ajouter des légumes tels que poivron, brocoli blanchi ou fèves vertes pour faire de ce plat un repas plus équilibré.

NL

Penne mac & cheese

Verse pasta

Ong. 600 g penne

Kaassaus

- 30 g (2 EL) boter
- 40 g tarwebloem
- 300 ml melk
- 100 g Cheddar of Gouda
- 50 g Parmezaanse kaas

Extra

- 20 g (1½ EL) boter
- Paneermeel
- Paprikapoeder

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook en kook de penne 10 tot 12 minuten. Spoel de afgegoten pasta onder koud water en laat ze goed uitlekken.
2. Laat de boter in een kleine pan op een laag vuurtje smelten. Roer met een garde meel onder totdat een roux ontstaat. Blijf roeren en voeg na een paar minuten de melk toe. Meng de kaas onder en laat alles op een laag vuurtje sudderen tot de kaas gesmolten is en de saus ingedikt is.
3. Vul de pasta in een grote ovenschotel en giet de kaassaus erover.
4. Laat in een pan op een matig vuur de 20 g boter smelten. Voeg het paneermeel toe en braad het aan tot het lichtbruin geworden is. Strooi het paneermeel over de noedels. Strooi daarover wat paprikapoeder.
5. Bak de ovenschotel gedurende 30 minuten in een voorverwarnde oven op 175° C.

Suggestie

Indien u groenten, zoals paprika's, geblancheerde broccoli of groene bonen bij de ovenschotel voegt, krijgt u een evenwichtige maaltijd.





EN

Chestnut flour fettuccini with gorgonzola and apple

Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free):

- 130 g buckwheat flour
- 120 g Chestnut flour
- ½ teaspoon carob flour
- 100 ml water
- 1 tbs oil

Sauce

- 1 apple
- 250 g gorgonzola

Preparation

1. Cut the apple into medium-sized slices.
2. Melt the gorgonzola in a small pan and add the apple slices.
3. Add a little cooking water if required to make the sauce creamier.
4. Cook the pasta in salted water.
5. Drain, put in a bowl and add the gorgonzola and apple sauce.
6. Mix well and serve.

Suggestion

The consistency of a dough based on chestnut flour depends strongly on the amount of eggs used. For best results, you can adjust the ratio of eggs to water according to your needs. If any pasta is left inside, please use the extrusion-only function.

FR

Fettuccine à la farine de châtaigne, au zola et à la pomme

Ingrédients

- 130g de farine de sarrasin
- 120g de farine de châtaigne
- ½ cuillère à café de farine de caroube
- 100 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile

Sauce

- 1 pomme
- 250 g de zola

Préparation

1. Couper la pomme en tranches de taille moyenne.
2. Faire fondre le zola dans une petite casserole et ajouter les tranches de pomme.
3. Au besoin, ajouter un peu d'eau de cuisson pour obtenir une sauce crémeuse.
4. Cuire les pâtes dans de l'eau salée.
5. Égoutter, verser dans un bol et ajouter la sauce zola-pomme.
6. Bien mélanger et servir.

Suggestion

À noter : la consistance de la pâte à base de farine de châtaigne dépend fortement de la quantité d'oeufs. Si nécessaire, veuillez adapter le rapport oeufs/eau à vos besoins afin d'obtenir la meilleure extrusion. S'il reste de la pâte à l'intérieur, veuillez

NL

Fetuccine van kastanjemeel met gorgonzola en appel

Verse pasta

- 130 gram boekweitmeel
- 120g kastanjemeel
- ½ theelepel johannesbroodmeel
- 100 ml water
- 1 eetlepel olie

Gorgonzola-appel-crème

- 1 appel
- 250 g Gorgonzola

Bereiding

1. Snij de appel in kleine stukjes.
2. Smelt de Gorgonzola samen met de stukken appel in een kleine pan.
3. Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Kook de fettuccine en giet ze af.
4. Voeg eventueel wat kookwater van de noedels toe aan de Gorgonzola-massa om de crème smeuiger te maken.
5. Giet de noedels af en voeg ze bij de Gorgonzola-appel-crème.
6. Vermeng alles.

Suggestie

De consistentie van deeg op basis van kastanjemeel is sterk afhankelijk van de hoeveelheid gebruikte eieren. Beste resultaten, u kunt de verhouding van eieren tot water aanpassen aan uw behoeften. Als er pasta in zit, gebruik dan de extrusie-functie.

EN

Gluten free recipes

FR

Recettes sans gluten

NL

Glutenvrije recepten

EN

Pizzoccheri alla Valtellinese

Ingredients

- 250 g buckwheat flour
- 90 g water

Sauce

- 250g Bitto or Fontina cheese, cut into small cubes
- 100g Butter
- 2 garlic cloves
- 2 potatoes, cut into large pieces
- 300g savoy cabbage

Preparation

1. Use the lasagne disc. Slice the dough into pieces approximately 10 cm long.
2. Cut the squares of dough vertically into 5 and horizontally into 2.
3. Bring a pan of salted water to the boil.
4. Add the potato pieces.
5. After approximately 8 minutes, add the savoy cabbage.
6. When both ingredients are almost cooked, put the pizzoccheri in the salted water.
7. Drain all the ingredients, transfer them into a bowl and quickly add the cheese so that it melts.
8. Add the garlic fried in butter.
9. Mix well and serve hot.

Suggestion

To shape the pizzoccheri, spread them out on plates and cut them using a coppapasta (pasta cutter).

Note

Buckwheat flour is gluten-free.

FR

Pizzoccheri alla Valtellinese

Ingédients

- 250 g de farine de sarrasin
- 90 g d'eau

Sauce

- 250 g de bitto ou de fontine, coupé en petits cubes
- 100 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 2 pommes de terre coupées en gros morceaux
- 300 g de chou de Milan

Préparation

1. Utiliser l'emporte-pièce à lasagnes.
2. Couper la pâte en morceaux d'environ 10 cm de long.
3. Couper les carrés de pâte obtenus en 5 parts verticalement et en 2 parts horizontalement.
4. Porter de l'eau salée à ébullition.
5. Ajouter les morceaux de pommes de terre.
6. Après environ 8 minutes, ajouter le chou de Milan.
7. Lorsque les deux ingrédients sont presque cuits, plonger les pizzoccheri dans l'eau salée.
8. Égoutter tous les ingrédients, les transférer dans un bol et ajouter rapidement le fromage pour qu'il fonde.
9. Ajouter l'ail revenu dans le beurre.
10. Bien mélanger et servir chaud.

Suggestion

Pour former les pizzoccheri, les répartir sur des assiettes et les couper à l'aide d'un « coppapasta » (emporte-pièce pour pâtes).

À noter

La farine de sarrasin est sans gluten.

NL

Pizzoccheri alla Valtellinese

Verse pasta

- Ong. 250 g boekweitmeel
- 90 g water

Saus

- 250 g Bitto of Fontina, in blokjes gesneden
- 100 g boter
- 2 teentjes knoflook
- 2 aardappelen, klein gesneden
- 300 g savooikool

Bereiding

1. Snijd het deeg tot ongeveer 10 cm lang.
2. Snij de vierhoek in 5 loodrechte delen en halveer dan dwars.
3. Breng een grote pan gezouten water aan de kook en voeg de aardappelstukken toe.
4. Voeg na ongeveer 8 minuten de savooikool toe.
5. Voeg tegen het einde van de kooktijd de Pizzocheri bij de twee ingrediënten in het kookwater.
6. Giet alles af, vul de inhoud in een schotel en voeg onmiddellijk de blokjes kaas toe zodat de kaas tot draden smelt.
7. Verhit de geplette knoflookteentjes in boter en voeg bij de rest.
8. Vermeng alles goed en serveer het gerecht warm.

Suggestie

Decoreer de Pizzocheri op het bord. Gebruik de deegsnijder om mooie vormen uit te snijden

Trouwens

Boekweitmeel is van nature glutenvrij.





EN

Tagliatelle with rustic sausage

Chickpea Pasta (Gluten Free):

- 200 g Chickpea flour
- 70 g liquid
- 1 teaspoon of xanthan.

Or alternatively:

- 250 g Chickpea flour
- 95 ml water (1 egg + rest is filled up with water)

Rustic sausage sauce

- 200 g pork sausage (or pancetta), chopped
- 1 chili pepper, chopped
- 50 ml (3 tbsp + 1 tsp) red wine
- 2 tomatoes, chopped
- 1 tbsp fresh thyme leafs

Topping

- 50 g pecorino, in large flakes

Preparatio

1. Bring a large pot of salted water to the boil.
2. Fry the sausage in a skillet, add chili and thyme. When brown, deglaze with wine and add the tomatoes.
3. Simmer to reduce the sauce little. Meanwhile cook the pasta ready in 6-8 minutes.
4. Add the pasta to the sauce, toss together and serve. Top with the pecorino.

Suggestion

If using unflavored pasta, cook fennel seeds with the sausage and add ground white pepper to taste.

FR

Fettuccine avec saucisse rustique

Des pâtes fraîches

- Pâtes aux pois chiches (sans gluten)
- 200g de farine de pois chiche
- 70 g de liquide
- 1 cuillère à café de xanthane

Ou alternativement:

- 250g de farine de pois chiche
- 95 ml d'eau (1gg + reste est rempli d'eau)

Sauce à la saucisse rustique

- 200 g de saucisse de porc (ou pancetta), hachée
- 1 piment chili, haché
- 50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de vin rouge
- 2 tomates, hachées
- 1 c. à soupe de feuilles de thym frais

Garniture

- 50 g de fromage pecorino, en gros copeaux

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faire revenir la saucisse à la poêle, et ajouter le chili et le thym. Quand la viande a bruni, déglacer au vin et ajouter les tomates.
3. Mijoter pour faire un peu réduire la sauce. Entretemps cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes.
4. Ajouter les pâtes à la sauce, mélanger et servir. Garnir de pecorino. Si vous utilisez des pâtes non aromatisées, ajoutez les graines de fenouil en faisant cuire les saucisses et ajouter du poivre blanc moulu au goût.

Suggestion

Se si usa una pasta non aromatizzata, insaporire la salsiccia con dei semi di finocchio durante la cottura, e aggiungere del pepe bianco macinato.

NL

Tagliatelle met boerenworst

Verse pasta

- Chickpea pasta (glutenvrij)
- 200 g kikkererwtenmeel
- 70 g vloeistof
- 1 theelepel xanthaan

Of alternatief:

- 250 g kikkererwtenmeel
- 95 ml water (1egg + rest is gevuld met water)

Boerenworst

- 200 g grove zwijnebraadworst (of Pancetta), in stukken gesneden
- 1 chilipeper, klein gesneden
- 50 ml (3 EL + 1 TL) rode wijn
- 2 tomaten, klein gesneden
- 1 EL verse tijmblaadjes

Ter decoratie

- 50 g Pecorino, grof geschaafd

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Braad de worst in een pan en voeg de chilipeper en tijm toe. Blus alles als de worst bruin is met rode wijn en voeg de tomaten toe.
3. Laat alles een beetje sudderen om de saus te reduceren. Kook ondertussen de pasta gedurende 6 tot 8 minuten.
4. Voeg de pasta bij de saus en meng alles goed. Verdeel nu de pasta over de borden en strooi de Pecorino erover.

Suggestie

Voeg wanneer u een smaakneutrale pasta gebruikt een aantal venkelzaadjes toe aan de worst en breng het gerecht op smaak met gemalen witte peper.

EN

Register your product

Be the first to know

Register now and be the first to know about new products, special cash-backs and promotions.

Test our newest products

Get exclusive access and be the first to test new products and qualify for exclusive promotions.

Register your purchases

Get a complete overview of all your purchases and enjoy a personalized environment for all your products.

NL

Registreer uw product

Wees als eerste op de hoogte

Schakel het selectievakje 'communicatievoorkeuren' in en ontvang als eerste informatie over nieuwe producten, speciale aanbiedingen en promoties.

Test en beoordeel onze nieuwste producten

Test en beoordeel onze nieuwste producten voordat deze op de markt komen en kom in aanmerking voor exclusieve aanbiedingen.

Houd al uw aankopen bij

Bekijk en beheer al uw aankopen en geniet van een gepersonaliseerde omgeving voor uw geregistreeerde producten.

www.philips.nl/content/B2C/nL_NL/apps/81283/discovery.html

FR

Registrez votre produit

Soyez le premier à commenter

Recevez en avant-première des informations sur les nouveaux produits, les offres spéciales et les promotions.

Testez et commentez nos derniers produits

Profitez de cette occasion unique de tester et de commenter nos produits avant tout le monde, et de bénéficier d'offres exclusives

Gardez la trace de tous vos achats

Accédez à l'historique de vos achats et bénéficiez d'un environnement personnalisé pour vos produits enregistrés.

www.philips.fr/myphilips/login?resource=%2Fmyphilips%2Fregister-product.html#tab=sign-up



