

100 Pastasauzen



Karakter Uitgevers B.V.



Veelzijdige pastasauzen

Pasta is de ideale maaltijd. Makkelijk met een snelle saus doordeweeks, bijzonder als je het zelf maakt en serveert bij een diner, en perfect met een saus uit de diepvries voor onverwachte gasten. Laat je inspireren door *100 Pastasauzen*. Kies zelf je favoriete pastasoort en probeer de sauzen ook eens met rijst, brood of koud als salade.

100 Pastasauzen biedt voor elk wat wils: van vegetarische recepten, gezinssauzen die bij iedereen in de smaak vallen, tot chique sauzen met bijvoorbeeld truffelolie of fazant. De recepten zijn bedoeld als hoofdgerecht voor 4 personen. Voor een voor-of tussengerecht kunnen de hoeveelheden gehalveerd worden. Indien de bereidingstijd langer is dan een half uur, is dat bij het recept aangegeven.

Ga snel aan de slag met *100 Pastasauzen* en probeer ze allemaal!

Inhoud

Kaas

- 10 Prei-kaassaus met citroen
- 12 Pesto-geitenkaassaus
- 14 Aspergesaus met kruiden
- 16 Mascarponesaus met rucola
- 18 Spinaziesaus met geitenkaas
- 20 Drie-kazensaus
- 22 Blue Castellosaus
- 24 Gruyère-champignonsaus
- 26 Gorgonzolasaus met cashewnoten
- 28 Ricottasaus met oregano
- 28 Spinaziesaus met parmezaan
- 29 Ricotta met cashewnotensaus
- 29 Walnotenpecorinosaus

Groenten (Vegetarisch)

- 32 Aubergine-tomatensaus
- 34 Paddenstoelen-sherrysaus
- 36 Groentesaus met sperzieboontjes en broccoli
- 38 Pompoensaus
- 40 Paprika-courgettesaus
- 42 Uiensaus
- 44 Aubergine-champignonsaus
- 46 Broccolipestosaus
- 48 Artisjokkensaus
- 50 Gepofte paprikasaus
- 52 Spinaziesaus met tomaat en olijven
- 54 Paddenstoelensaus
- 56 Courgettesaus met Blue Castello

- 58 Tomaten-kappertjessaus
- 60 Paddenstoelen-kokossaus
- 62 Peperonata
- 64 Basissaus geroosterde tomaat
- 66 Knoflookpeterselie-olie
- 66 Linzensaus
- 67 Knoflooksaus met rode peper
- 67 Paprikaoliesaus

Vis

- 70 Saus van gerookte zalm met broccoli
- 72 Ansjovissaus met rode uien
- 74 Vissaus met gele paprika
- 76 Zalmsaus met oregano en erwtjes
- 78 Saus met schaal- en schelpdieren
- 80 Verse tonijnsaus
- 82 Garnalensaus
- 84 Krabsaus
- 86 Saus met knoflook-mosselen
- 88 Zalm-tomatensaus
- 90 Garnalen-mosterdsaus
- 92 Tonijntapenade
- 94 Aspergesaus met garnalen
- 96 Broccoli-ansjovissaus
- 98 Garnalen-dillesaus
- 100 Mosselen met room en witte wijnsaus
- 102 Garnalensaus met mascarpone
- 102 Zalm-mierikswortelsaus
- 103 Ansjovis- bloemkoolsaus
- 103 Zeevruchten in witte wijnsaus

Vlees

- 106 Kip-bolognese
- 108 Gehakt-tomatensaus
- 110 Saus van biefstuk met truffelolie
- 112 Saus met cacciatore en rozemarijn
- 114 Witte wijnsaus met kip
- 116 Stoofvleessaus met wortel
- 118 Witte bonensaus met worst
- 120 Fazantenragout
- 122 Bechamelsaus met ham en kaas
- 122 Bechamelsaus deluxe
- 124 Tomaten-gehaktballetjessaus
- 126 Saus met prosciutto en tomaat
- 128 Konijn in mosterdsaus
- 130 Pittige gehakt-tomatensaus
- 132 Bacongroentesaus
- 134 Kippenlevertjessaus
- 134 Aspergesaus met ham
- 135 Gehaktsaus met bonen
- 135 Chorizo-tomatensaus
- 136 Mascarponesaus met parmaham
- 136 Paddenstoelensaus met kip
- 137 Paprika-salamisau
- 137 Mosterdsaus met kip

Klassiekers

- 140 Klassieke tomatensaus
- 142 Alla puttanesca
- 144 Alla Bolognese
- 146 Primavera
- 148 Con le sarde



- 150 Alle vongole
- 152 Norcia
- 154 Alla boscaiole
- 156 Alla marinara
- 158 All'amatriciana
- 160 Con aglio e olio
- 160 All'Alfredo
- 161 Alla Genovese
- 161 Alla carbonara

Snelle sauzen

- 164 Tomatensaus met tonijn
- 166 Tomatensaus met kip
- 168 Rode pestosaus
- 170 Spinazie à la crème met gerookte spekjes
- 172 Saus van rode peper, bacon en tomaat
- 174 Tomatensaus met doperwtjes
- 174 Gorgonzolasaus met salie
- 175 Tomatensaus met vis
- 175 Artisjokkensaus met voorjaarsgroenten

Pastasauzen met kaas



Prei-kaassaus met citroen

1 eetl olijfolie
1 ui, kleingesneden
1 theel kerriepoeder
2 grote preien, kleingesneden
rasp en sap van 1 citroen
2 eetl kappertjes
handje peterselie, kleingesneden
100 ml groentebouillon
100 gr geraspte kaas

1. Verwarm de olie in een pan en bak de ui en kerrie even aan zonder te bruinen. Voeg de prei toe en bak ca. 1 minuut mee.
2. Roer de citroenrasp en het sap, de kappertjes, peterselie en groentebouillon erdoor en laat nog 5 minuut sudderen. Meng er de kaas door.

 TIP Lekker met penne rigate



Pesto-geitenkaassaus met rucola

1 portie pesto (basisrecept, zie onder)

300 gr zachte geitenkaas

100 gr rucola

olijfolie

zout en peper

1. Meng de pesto (basisrecept), geitenkaas en rucola goed door elkaar en maak smeug met olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

TIP Serveer met Farfalle (vlinder pasta).

Basisrecept pesto

50 gr pijnboompitten, geroosterd

1 bosje basilicum (± 50 gr)

50 gr Parmezaanse kaas

1 teentje knoflook

2-3 eetl olijfolie extra vierge

zout

1. Meng alle ingrediënten in een keukenmachine of blender tot een smeug mengsel.
2. Voeg eventueel wat extra olijfolie toe als de pesto te droog is.
3. Breng de pesto op smaak met een beetje zout.

