



Pastarecept met pesto

Tijd: 25-30 min. Recept 8 personen

Benodigdheden:

- 1000 gram pasta
- Verse groene pesto
- 3 uien
- 1 eetlepel italiaanse kruiden
- pijnboompitten

Ongeveer 6 minuten voordat de pasta klaar is giet je een scheutje olie in een (wok)pan. Bak het uitje met de knoflook aan. Voeg na 2 minuten de pijnboompitten toe en de cherrytomaten

Ingrediënten: Verse pesto

- Verse basilicum - 100 gram (de blaadjes van 3 basilicumplanten)
- Pijnboompitten - 100 gram
- Parmezaanse kaas - 200 gram
- Knoflook - 5 tenen
- Olijfolie – 6 eetlepels
- Zout - 1/2 theelepel
- Peper – 1/2 theelepel

Bereidingswijze:

1. Rasp de Parmezaanse kaas en schil de knoflook
2. Stop de basilicum, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en knoflook in een keukenmachine
3. Mix totdat het is vermalen tot een groene massa
4. Voeg 6 eetlepels olijfolie toe en mix
5. Voeg eventueel wat meer olijfolie toe, afhankelijk van hoe dik of dun je de pesto wilt hebben (wij vinden 6 eetlepels precies goed)

Kip met italiaanse kruiden, crème fraîche/heksenkaas en bosuitjes

Snij de kipfilet in blokjes en maak een marinade van olijfolie, 1 teen geperste knoflook en de italiaanse kruiden en peper en zout. Leg de kipblokjes ongeveer een uurtje in.

Snij de bosuitjes. Bak de gemarineerde kip in een hete pan, doe in de pan GEEN olie meer, want de kip heeft al in een marinade van olie gelegen en anders wordt het te vet. bak de kip goudbruin, doe de bosuitjes erbij, bak deze heel even mee. Doe nu een bekertje creme fraiche en een bakje heksenkaas erbij, de pan zachter zetten, doe 1 of 2 eetlepels pesto erbij en even laten pruttelen. Zet ondertussen een kleine koekenpan even op het vuur, dat deze goed warm wordt en doe daar dan de pijnboompitjes of eventueel walnoten in (geen olie toevoegen!!!). Rooster de pitjes heel even, ze mogen niet zwart worden. Doe de pijnboompitjes bij de kip en klaar is het gerecht

LASAGNA A LA PIET (ALLES KEER 2) = VOOR 8 PERSONEN



- 1 ui 2 teentjes knoflook 70 milliliter olijfolie 250 gram rundergehakt
- 1,5 eetlepel bloem
- 1 deciliter runderbouillon
- 1 deciliter droge witte wijn
- 250 gram lasagna-bladen
- 25 gram bloem
- 25 gram boter
- 2 deciliter melk
- 100 gram geraspte belegen kaas
- 3 a 4 vleestomaten, in dunne plakjes
- 2 bolletjes mozzarella, in dunne plakjes
- 1 pot Italiaanse tomatensaus sugocasa

BEREIDINGSWIJZE

Oven voorverwarmen op 220 ° C voor elektrisch of gasoven, heteluchtoven op 200 ° C. Ui snipperen knoflook fijn snijden en daarna in olijfolie fruiten. Intussen de bouillon maken. Voeg gehakt toe en bak het bruin. Bloem erdoor roeren en daarna de bouillon en wijn al roerend toe voegen. Dan de pot Italiaanse tomatensaus erdoor doen. Breng de saus op smaak met Italiaanse kruiden en evt. zout. Laat de saus op een zacht vuurtje sudderen tot het iets ingedikt is. Maak intussen de kaassaus door middel van een roux met 25 gram boter en 25 gram bloem, daarna de melk toevoegen en tenslotte de geraspte kaas erdoor roeren tot het een lekkere saus is. Grote ovenschaal invetten en bedekken met lasagna vellen (indien nodig lasagna voorkoken) Bedek de vellen met de saus daarna dunne plakjes tomaat en mozzarella over de saus leggen. Bedek weer met lasagna en herhaal de laagjes 2 a 3 keer tot de saus op is. Laatste laag is lasagna, daarna de kaassaus over de laatste laag lasagne uitgieten. Tenslotte de schaal in de oven zetten en daar in een half uur gaar en lichtbruin laten worden. Serveren met geraspte kaas en een lekker wit wijntje, en smullen maar. Veel succes. Tip: je kunt naar eigen smaak allerlei variaties maken door bijvoorbeeld andere saus of andere kruiden te gebruiken



Peer salade voor 8 personen

Ingrediënten

- 8 handpeertjes (bijv. Conference)
- 4 zoete puntpaprika's
- 4 rode uien in ringen gesneden
- 120 gram walnoten grof gehakt
- 3 eetlepels balsamicoazijn
- 5 eetlepels olijfolie

(wij hebben de kaas, honing en noten apart geserveerd, maar het hoort eigenlijk bij elkaar)

- 2 eetlepels honing
- +/-250 gram zachte geitenkaas in plakjes
- zakje rucolasla of andere sla

Bereidingswijze

Verwarm de grill van je oven voor op zo'n 200 graden. Schil de peren en snij ze in plakjes. Haal de zaadlijsten uit de paprika's en snij ze in reepjes. Maak mooie ringen van de uitjes. Doe dit samen met de sla en gehakte walnoten in een grote kom en hussel het voorzichtig door elkaar.

Bedek een bakplaat met aluminumfolie en leg de plakjes geitenkaas erop. De plaat 10 cm onder de grill schuiven en de geitenkaas in 3-5 minuten iets laten smelten, de bovenkant mag lichtbruin zijn. Ondertussen klop je in klein kommetje de olijfolie, balsamicoazijn en honing tot een dressing.

Advocadosalade met aardbeien



1 /

Porties: **voor 8 personen**

- **Dressing**

- 2 el basterdsuiker
- 2 el olijfolie
- 2 dessertlepels honing
- 1 eetlepels appelazijn
- 1 tl citroensap

- **Salade**

- 1 krop gesneden sla
- 6 avocado's - geschild, pit verwijderd en in plakjes gesneden
- 2 bakjes aardbeien, in plakjes
- 150 gr gehakte pecannoten of walnoten

Bereidingswijze

1. In een kommetje suiker, olijfolie, honing, azijn en citroensap opkloppen. Apart zetten.
2. De groene salade in een mooie schaal doen en daarover de plakjes avocado en aardbei verdelen. Dressing erover sprenkelen en vervolgens pecannoten erover strooien. Maximaal 2 uur in de koelkast zetten of direct serveren.