Italiaanse avond: pasta met 3 sauzen

Hier een werkbeschrijving voor een heerlijke Italiaanse maaltijd. Of je nu al een volwaardige keukenprins of -prinses bent maakt niet uit, onderstaande recepten zijn vrij eenvoudig te maken en kunnen bijna niet mislukken. Doordat je drie totaal verschillende soorten saus aanbiedt is succes gegarandeerd!

Je maakt altijd eerst de sauzen!



Vaak kun je tussendoor op de dag al 1 of 2 sauzen maken, zodat je 's avonds niet alles tegelijkertijd hoeft te bereiden. Als je de laatste saus maakt kun je wel al het water op zetten voor de pasta (werkbeschrijving zie verderop in dit document). Koop altijd een wat stevigere soort pasta, bijvoorbeeld Spirelli en let op dat je de kooktijd die op de verpakking staat aangegeven niet overschrijdt want anders gaat de pasta plakken!

Saus 1: Asperges met spekjes






8 potten asperges
1 kilo magere spekblokjes
6 pakjes houdbare slagroom
3 bekertjes à 125ml crème fraiche

Doe wat boter in een braadpan en laat deze smelten. Voeg de spekblokjes toe en laat deze op middenhoog vuur goed uitbakken. In de tussentijd haal je de asperges uit de potten en laat ze in een vergiet even uitlekken boven de wasbak. Snij ze hierna in stukjes van ongeveer 1 centimeter.
Zodra de spekblokjes gaar zijn schep je zoveel mogelijk spekvet uit de pan. Voeg daarna de asperges, crème fraiche en de slagroom toe en daarna langzaam verwarmen tot het kookt. Als het kookt is de saus klaar. Niet laten doorkoken, gewoon gas uit en deksel op de pan. Saus blijft lang warm. Als er op de plank in de keuken bij de kruiden nog een potje thijm staat, dan kun je dit nog door de saus roeren. Hoeft niet, maar is wel lekker!

Saus 2: rode pestosaus met kip



2 kilo kipfilet in zeer kleine blokjes/reepjes
8 potjes rode pesto
8 pakjes slagroom




Zet een braadpan op het fornuis, doe er wat boter in en laat dit smelten. Voeg de kipfilet blokjes toe en bak deze rondom bruin en gaar. Zorg ervoor dat de blokjes erg klein zijn. Een makkelijke manier is om tijdens het bakken een grote schaar in de hand te nemen en de blokjes te knippen!
Als de kip gaar is verwijder je zoveel mogelijk vet en voeg je de inhoud van de potjes pesto en de pakjes slagroom toe. Tip: als je de inhoud uit een potje hebt gehaald, doe dan het potje half vol met water, deksel er op, goed schudden, dan komt ook het laatste beetje pesto mee!
Even zachtjes verwarmen tot het kookt. Naar wens nog wat zout toevoegen. Niet laten doorkoken. Gas uit, deksel op de pan, zo blijft de saus lang warm.

Saus 3, vegetarisch: spinazie met kruidenkaas en walnoten



2 kilo diepvries spinazie a la crème



4 pakjes kruidenkaas (*Boursin Ail et fines herbes* is 't lekkerst!)



400 gram walnoten



2 pakjes slagroom

300 gram pijnboompitjes

Verwarm de spinazie in een pan (niet laten koken!) en voeg de kruidenkaas en slagroom toe. Dit alles weer zachtjes opwarmen. In de tussentijd de pijnboompitjes uit de verpakking halen en in een koekenpan doen, zonder boter of iets dergelijks! Deze op middelmatig vuur verwarmen en door regelmatig omscheppen de pijnboompitjes iets laten verkleuren (niet te bruin!). Vlak voor het opdienen roer je de walnoten door de saus. Na het opscheppen op een bord voeg je naar wens een paar pijnboompitjes toe.



Pasta

Zet 2 pannen ongeveer half vol met heet water uit de kraan op het fornuis, dat verkort de wachttijd! Als het water kookt, verdeel je de pasta over de twee pannen. Het vuur blijft hoog, net zo lang tot het water weer kookt. Als het water weer kookt gaat de kooktijd in die op de verpakking staat. Hou dit strikt aan! Tussentijds regelmatig roeren. Als de pasta gaar is meteen afgieten. Hierna niet te lang wachten met opdienen, want het gaarproces gaat nog even door en daardoor kan de pasta papperig worden.

Tip:



Mocht een saus te dun zijn, doe er dan een beetje Honig Allesbinder door heen. Doe 4 eetlepels in een schaaltje/beker en voeg dan een half bekertje koud water toe. Dan goed roeren met een vork tot er geen klontjes meer zijn. Daarna kan het bij de saus in de pan. Hierna kort verhitten tot de saus kookt en dan is de saus klaar om opgediend te worden. Is de saus nog te dun, dan kun je bovenstaande herhalen.

Let op!



Zet bij dit pastagerecht altijd iets van verse groenten op tafel. Denk bijvoorbeeld aan wat grote schalen met salade. IJsbergsla klein snijden, wassen en daarna: komkommer, tomaat en een uitje fijn snijden en er doorheen doen. Ceasar dressing er overheen en klaar is deze salade.



Zo krijgen de gasten ook nog de benodigde vitaminen binnen!

Eet smakelijk!!

Boodschappenlijstje voor de Italiaanse avond

Hier een boodschappenlijstje voor dit menu, maar kijk eerst in de keuken wat er nog voorradig is! Als er geen merknaam is genoemd neem je gewoon de **goedkoopste** variant.

1 pakje margarine om het vlees/spekblokjes in te bakken
4 kilo pasta, bij voorkeur spirelli
2 kilo kipfilet in blokjes/reepjes (zelf snijden mag ook, is vaak voordeliger!)
1 kilo magere spekblokjes (liefst gerookt)
4 pakjes *Boursin Ail et fines Herbes*
8 potten asperges
16 pakjes houdbare slagroom (je kunt ook kookroom nemen, zelfde hoeveelheid)
8 potjes rode pesto
1 pakje *Honig allesbinder*
300 gram pijnboompitjes
400 gram walnoten
3 bekertjes crème fraiche van 125 ml
4 kroppen ijsbergsla
4 komkommers
1,5 kilo tomaten
2 uien
2 flessen Calvé ceasar dressing
2 kilo diepvries spinazie a la creme