

Korte Uitleg

Deze simpele pastasauzen kunnen van dezelfde basisnoedels compleet andere maaltijden maken. Opties op basis van tomaten, zoals Marinara, Arrabbiata en Wodka saus, zorgen voor een intense smaak, terwijl Alfredo, Lemon Ricotta en Bolognese saus een rijkere, romigere afwerking bieden. Pesto, cacio e pepe (kaas en peper) en bruine boter met salie bewijzen dat een smaakvolle saus ook met maar een paar ingrediënten gemaakt kan worden.

Tip: Eén van de handigste trucjes is om een beetje pastawater te bewaren. Het zetmeel daarin helpt de saus te verdunnen, alle ingrediënten te binden en een gladdere laag op elke noedel te creëren.

Alfredo Saus

Ingrediënten

- 125 gram boter (half pakje)
- 2 tenen knoflook
- 360 milliliter slagroom
- 100 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 1/2 theelepel zout
- 1/4 theelepel zwarte peper

Bereiding

Laat de saus zachtjes koken (simmeren) tot deze indikt. Meng de saus vervolgens met de gekookte fettuccine-pasta

Arabiata Saus

—
—
—
—
—
—
—
—

Bereiden

Alles bij elkaar doen in een pannetje en 20-25 minuten laten sudderen. Na de bereiding met verse peterselie bestrooien.

Bolognese Saus

—
—

- 1 gehakte ui

Bereiden

Begin met het aanfruitsen van het gehakt en doe daarna de gezeefde tomaten erbij, voeg alle ingrediënten toe en laat anderhalf tot 2 uur sudderen.

Lemon of Citroen Ricotta Saus

Ingrediënten

- 225 gram geraspte ricotta kaas
- rasp van 1 citroen
- 2 theelepels citroensap
- 50 gram geraspte parmezaanse kaas
- klein beetje zwarte peper
- zout en peper
- 2 theelepels pastawater

Bereiden

Alle ingrediënten in het pastawater doen en omscheppen tot het romig is.

Marinara Saus

Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 gehakte teentjes knoflook
- 800 gram gezeefde fijngehakte tomaten
- 1 theelepels gedroogde oregano
- 2 eetlepels rode peper vlokken
- zout en peper naar smaak
- vers gehakte basilicum

Bereiding

Fruit de tenen knoflook iets aan in de olijfolie, doe daarna de gezeefde tomaten in de pan en eveneens de rest van de ingrediënten. Laat vervolgens sudderen voor 20-25 minuten. Bestrooi je pasta en de saus voor je gaat eten met de basilicum.

Pesto Saus

Ingrediënten

- 2 kopjes verse basilicumbladeren (60 gram)
- 50 gram pijnboompitten

- 50 gram geraspte parmezaanse kaas
- 2 tenen fijngehalte knoflook teentjes
- 100 mililiter olijfolie
- zout en peper naar smaak

Bereiden.

Doe alles in een blender en blend tot het zacht is. Wee voorzichtig met de olijfolie, je gebruikt snel te veel. Doe eers 3/4 van de olijfolie en houd een klein beetje achter voor het dunner maken van de saus.

Wodka Saus

Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 3 tenen knoflook fijngehakt
- 800 gram gezeefde fijngehakte tomaten
- 100 tot 125 mililiter wodka (mini flesje)
- 120 mililiter ongezoete slagroom
- 50 gram geraspte parmezaanse kaas
- zout en peper naar smaak

Bereiden

Fruit de knoflook licht aan in de olijfolie. Doe dan de tomaten in de pan met de rest van de ingrediënten en laat alles 20-25 minuten sudderen.