

Karin Luiten



Pizza & pasta

Inhoud



Eerst even dit	8
1. Basisrecept pizza	10
2. Rode pizza	12
3. Witte pizza	14
Weetje: lepel	16
Weetje: zout en peper	17
4. Turkse pizza	18
Weetje: Grieken en Romeinen	21
5. Mini pizza-quiches	22
6. Snelle pizzabroodjes	24
Weetje: verse kruiden	25
Maak een pastamannetje & vrouwtje	26
7. Groentesoep met ballen	28
8. Basisrecept pasta koken	30
9. Pasta met doperwten en ham	32
10. Pasta met pesto	34
11. Spaghetti met ballen	36
12. Groene ovenpasta met zalm en ei	38
13. Knakworstpasta	40
14. Makkelijke lasagne	42

EERST EVEN DIT

Vóór het koken
altijd eerst
handen wassen



Wel zo fris!

Recept eerst even lezen
= handig

Zet
2 uur
in de
oven

oeps

Honger!
Honger!



De recepten zijn voor
4 personen



... maar pas het gerust
aan voor kleine of
juist grote eters.

Pas een beetje op
met scherpe messen

duh!



Met een
dunschiller &
keukenschaar kom
je ook een heel eind.

Zet de oven vast
aan om voor te
verwarmen
dan kun je dat alvast niet
meer vergeten



(De hetelucht stand
werkt het beste)

Fornuizen & ovens
& pannen & ovenschalen
zijn **HEET**

tuurlijk

kom
maar
op!



HOELANG duurt dat koken nou?



In de pan/oven = het eten wordt gaar zonder dat je wat hoeft te doen



Wachten = rýzen of marineren of opstýven. Zelf kun je intussen even wat anders gaan doen.



Maken = aan de slag! Snijden, kneden, roeren enzovoorts

MAAR: de ene kok is sneller dan de andere

TADAA!

eh...



En hoe vaker je kookt, hoe makkelijker & sneller het gaat

Onmisbaar:

weegschaal



kan ook digitaal

maatbeker voor vloeistof



soms ook in grammen voor rijst en bloem enzo

Heel belangrijk: af & toe proeven

en snoepen!

YES!



check! check!

ONTHOU:

Wie kookt hoeft nooit af te wassen

chips



En oh ja:

GMT



= **Grote Mensen** Tip om het gerecht een beetje anders te maken, nog lekkerder.

Probeer het maar eens!

Basisrecept



wat.
enig!

Toen de Italiaanse koningin Margherita in 1889 op bezoek was in Napels kreeg ze een pizza te eten met tomaten, mozzarella & basilicum*. Die vond ze zo lekker dat hij voortaan

Pizza Margherita heette!

* De kleuren van de vlag!
de Italiaanse vlag!

Hoe maak je pizzadeeg?

Zelf pizza maken is veel makkelijker dan je denkt. Je mag lekker kliederen met je handen én je bepaalt natuurlijk zelf wat er straks op mag.

Maken: 15 minuten

In de oven: 30 minuten (1e keer rijzen)
+ 10 minuten (2e keer rijzen)

(Vegetarisch)

NODIG VOOR 1 GROTE PLAATPIZZA (40 X 40 CM):

- * 250 g bloem
- * 150 ml warm water
- * 1 zakje droge gist (7 g)
- * 2 eetl olijfolie
- * 1 theel zout

SPECIALE SPULLEN:

muffinbakkvorm

1. Zeef de bloem boven een grote kom.
2. Strooi het zout aan de ene kant, de gist aan de andere kant.
3. Meet 150 ml warm water af in een maatbeker, zo warm dat je nog makkelijk je hand erin kunt steken. Giet dat bij de bloem.
4. Doe ook de olijfolie erbij.
5. Roer met een vork tot alles aan elkaar klontert.
6. En nu 5 minuten goed kneden met je vingers. In het begin lijkt het een zootje en het deeg plakt aan alle kanten aan je handen. Gewoon steeds je vingers losschrapen en verder kneden. Zodra het deeg als een bal aan elkaar blijft zitten, haal je het uit de kom en kneed je verder op het (schone!) aanrecht. Duw steeds stevig met de onderkant van je hand tegen het deeg, afwisselend met je ene en dan weer je andere hand. Ga zo door tot de 5 minuten vol zijn. Nu moet je een mooie soepele zachte bal deeg hebben.
7. Leg die terug in de kom, leg er een (schone!) theedoek overheen en laat het deeg op een warme plek 30 minuten rijzen.
8. Kijk verder in het recept.





Rode

Maken: 20 minuten
Wachten: 30 + eventueel 10 minuten (rijzen)
In de oven: 15 minuten
(Vegetarisch)

NODIG VOOR 1 GROTE
PLAATPIZZA (40 X 40 CM):

- * 250 g bloem
- * 150 ml warm water
- * 1 zakje droge gist (7 g)
- * 2 eetl olijfolie
- * 1 theel zout

Vulling:

- * ½ pak gezeefde tomaten (of 200 ml zelf gemaakte tomatensaus van blz. 114)
- * 1 knoflookteen
- * 1 gele paprika
- * 1 bol mozzarella
- * 2 eetl gedroogde oregano
- * peper uit de molen

SPECIALE SPULLEN:
bakpapier



Pizza

1. Kneed het deeg volgens de uitleg op blz. 11 en laat het de eerste keer rijzen (30 minuten).
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
4. Spreid het deeg uit over de bakplaat. Goed duwen en trekken tot de hele bakplaat bedekt is. Het deeg veert eerst een beetje terug en lijkt er niet zo'n zin in te hebben, maar jij bent de baas!
5. Als je tomaten uit een pak gebruikt, pers dan een knoflookteen en roer die eerst erdoor. Bij verse tomatensaus hoeft dat niet (zit er al in). Verdeel de saus over de pizzabodem en spreid uit met de achterkant van een lepel.
6. Snij de paprika doormidden. Haal de groene steel, de witte randjes en de zaadjes weg. Was onder de kraan. Leg de paprika met de glimmende buitenkant naar beneden en snij in de lengte in dunne reepjes. Strooi die over de pizza.
7. Snij de mozzarella in kleine stukjes. Strooi over de pizza.



Verdeel hier en daar een lepeltje tapenade of (tomaten/basilicum)pesto over de tomatensaus. Strooi er uit de oven wat rucola over, besprenkel met lekkere extra vergine olijfolie.

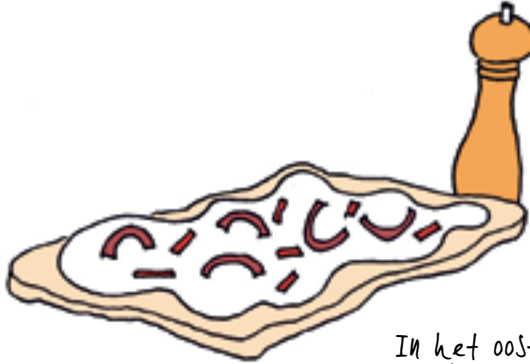


Weetje

Tomaten komen uit Zuid-Amerika. De Spaanse ontdekkingsreizigers namen ze mee naar Europa in de 16^e eeuw.

8. Strooi er de oregano over en lekker veel zwarte peper uit de molen.
9. Als je een luchtige pizzabodem wilt, laat je de bakplaat nog even minstens 10 minuten op een warme plek staan zodat het deeg nog wat kan rijzen. Maar meteen in de oven kan ook.
10. Schuif in de oven en laat de pizza in ongeveer 15 minuten gaar worden. Het deeg moet knapperig en lichtbruin zijn, de kaas gesmolten.

PS: Dit is natuurlijk maar een idee. Op een pizza kan in principe alles wat je lekker vindt: champignons, ansjovis, olijven, artisjok uit blik, (rauwe) ham, salami, geraspte kaas, gorgonzola, enz. enz.



Witte

In het oosten van Frankrijk, waar ze Duits spreken, heet dit een Flammkuchen. Een vlammentaart dus, maar dan niet pittig.

Maken: 20 minuten

Wachten: 30 + eventueel 10 minuten (rijzen)

In de oven: 15 minuten

NODIG VOOR 1 GROTE PLAATPIZZA (40 X 40 CM):

- * 250 g bloem
- * 150 ml warm water
- * 1 zakje droge gist (7 g)
- * 2 eetl olijfolie
- * 1 theel zout

Vulling:

- * 1 grote ui
- * 125 g spekjes
- * 350 g (=2 bakjes) Philadelphia zachte roomkaas naturel
- * peper uit de molen

SPECIALE SPULLEN:

bakpapier



Pizza

1. Haal de roomkaas een uurtje van tevoren uit de koelkast, dan smeert hij makkelijker uit.
2. Kneed het deeg volgens de uitleg in het basisrecept op blz. 11 en laat het de eerste keer rijzen (30 minuten).
3. Verwarm de oven voor op 220 graden.
4. Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
5. Spreid het deeg uit over de bakplaat. Goed duwen en trekken tot de hele bakplaat bedekt is. Het deeg veert eerst een beetje terug en lijkt er niet zo'n zin in te hebben, maar het komt goed!
6. Smeer het deeg in met een laag zachte roomkaas, met een mes of met de achterkant van een lepel.
7. Pel de ui, snij doormidden en leg plat neer op de snijkant. Snij hem dan in dunne plakjes. Haal die met je vingers los zodat je allemaal losse boogjes krijgt. Strooi die over de pizza.
8. Strooi ook de spekjes erover.
9. Maal er ten slotte lekker veel zwarte peper over.
10. Laat de bakplaat nog even 10 minuten staan (langer mag ook) zodat het deeg nog wat kan rijzen.
11. Schuif in de oven en laat in ongeveer 15 minuten gaar worden. Het deeg moet knapperig en lichtbruin zijn, de spekjes en uien moeten er lekker uitzien.



Bestrooi voor hij de oven in gaat met lekker veel verse fijn of gehakte rozemarijn en/of wat verkruimelde blauwe kaas.