

Penne

Penne is een vorm van pasta die bestaat uit langwerpige holle buisjes die meestal schuin zijn afgesneden onder een hoek van 30 of 45 graden. Penne is de meervoudsvorm van het Italiaanse woord penna, dat in het Latijn "veer" betekent. Bij penne rigate is de buitenkant geribbeld, bij penne lisce is de buitenkant glad, geschikt voor verschillende sauzen.

Hoe kook je pasta of beter hoe gaar je pasta?

- Breng ruim water aan de kook (met een beetje zout) in de verhouding van 1 liter water op 100 gram pasta. En neem een kookpot die hoger is dan breed.
- Voeg de pasta toe en kook deze zonder deksel beetgaar (al dente). Af en toe roeren. Als je te lang kookt wordt de pasta papperig en plat. De kooktijd hangt af van de dikte en de vorm.
- De ideale kooktijd is bereikt wanneer de pasta zacht is aan de buitenkant, maar beetgaar aan de binnenkant, in vakterm: al dente. Tijdens het garen kan je best proeven om de juiste gaartijd te bepalen.
- Afspoelen met koud water om het verder gaar worden te stoppen en ook om overtollig zetmeel af te spoelen. Hierdoor voorkom je dat alles aan elkaar gaat plakken.
- Laten uitlekken
- Terug op temperatuur brengen kan in de microgolfoven of in een sauteuse met een klein beetje olijfolie of gesmolten boter.
- Het toevoegen van olie aan het kookwater is overbodig tenzij je met slechte pasta werkt. Je scheut olijfolie is wel nodig als je lasagnebladen kookt, dan helpt de olie het kleven te voorkomen.

Penne Pesto met gerookte makreel

Het uithangbord van de Genovese keuken. Je kunt hem gemakkelijk zelf maken, met verse ingrediënten. De smaak is dan veel intenser.

Nodig: Een pakje verse basilicum, 1 el pijnboompitten, 100 gr Parmezaanse kaas, Een beetje grof zout, 2 teentjes look, Extra zuivere olijfolie, limoensap. Gerookte makreel.

Hoe: Rooster de pijnboompitten in een droge tefalpan. (dit is facultatief). Doe de basilicum samen met de look, de pijnboompitten en het zout in de vijzel en stamp alles fijn (of gebruik een trage mixer). Het zout zorgt ervoor dat dit sneller gebeurt. Je doet er dan "beetje bij beetje" de kaas bij en stampt of mixt tot alles zeer fijn is. Voeg nu geleidelijk olijfolie en limoensap naar smaak toe en je bekomt een smeùige saus: verse pesto! Meng eerst de pesto onder de penne en strooi er dan de gerookte makreel in stukjes over.

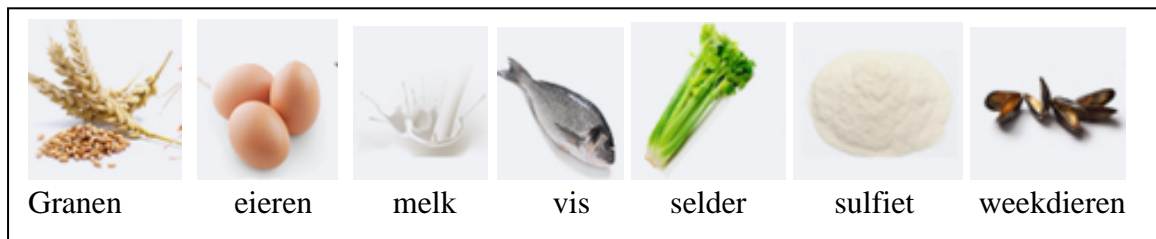


Penne met kokkels, kaneel en saffraan

Nodig voor 4 personen

500 gr penne, 1 kg kokkels, 200 gr mosselgroenten, 2 teentjes look, 1 sjalot, 2 dl witte wijn, 2 dl wittewijnsaus van Arijs, 2 dl room, gemalen kaneel, enkele saffraandraadjes, een scheutje olijfolie, sap van 1/2 limoen, enkele blaadjes koriander, peper, zeezout, limoenrasp.

Hoe: week de saffraan in de room. Snipper de look en de sjalot en fruit ze lichtjes aan in de olijfolie, voeg de mosselgroenten toe, laat even garen, blus met witte wijn en laat voor de helft inkoken. Voeg de wittewijnsaus van Arijs en de gemalen kaneel toe en weer inkoken, de kokkels toevoegen en op smaak brengen met peper zeezout en limoensap. Meng er nu de room met de saffraan onder. Kook ondertussen de penne beetgaar, giet af, en meng de saus onder de pasta. Werk af met gehakte koriander en limoenrasp.



Penne met zalm, prei en mascarpone

Nodig voor 4 personen

400 gr. penne, 600 gr. zalmfilet in blokjes gesneden, 4 dl visfumet van Arijs, sap van 1/2 limoen, 1 el gehakte bieslook, peper en zeezout, 1 ajuin, 1 of 2 stokken prei, look, 1 kl curcuma, olijfolie, 1 potje mascarpone, 1 kl gemalen fenegriek.

Hoe: Kook de penne beetgaar. Was en snijdt de prei in rondellen, snipper de look en de ajuin. Stoof de look, de ajuin en de prei samen in de olijfolie zonder kleuren, blus met de visfumet, voeg de mascarpone, de fenegriek en de curcuma toe en roer goed rond met de garde, laat goed doorkoken. Voeg de zalmblokjes toe en laat zachtjes garen, breng op smaak met peper, zeezout en limoensap. Meng er de penne onder en werk af met gesnipperde bieslook.

