

Gratin Dauphinois

Bereiding: 1 uur en 25 minuten (25 min voorbereiding, 1 uur baktijd)

Ingrediënten

(Gratin voor 6 personen)

2 tenen knoflook
1,5 kg aardappelen
100 gr boter
30 cl room
1 L melk
Nootmuskaat
Zout en peper

Benodigheden

Ovenschaal
Steelpan
Dunschiller
Mes
Knoflookpers
Snijplank
Keukenweegschaal



Bereiding

1. Schil, was en snijd de aardappelen in dunne plakjes (NB: was ze niet NA het snijden, want het zetmeel is nodig voor een juiste consistentie).
2. Snijd/pers de knoflook.
3. Breng de melk, knoflook, zout, peper en nootmuskaat in een pan aan de kook, voeg de aardappelschijfjes toe en kook 10 tot 15 minuten, afhankelijk van hun stevigheid.
4. Verwarm de oven voor op 180°C en beboter een gratinvorm.
5. Doe de, inmiddels uitgelekte, aardappelschijfjes in de schaal. Bestrijk ze met room en leg er kleine klontjes boter op.
6. Bak gedurende 50 minuten tot 1 uur.

Pasta Al Sugo van de Pasta Queen

Foto door Giovanna Di Lisciandro

Pasta al sugo wordt de essentie van het leven genoemd. Elke Italiaan droomt van dit gerecht, dat even simpel en snel als prachtig is. [...] In Italië is dit een van onze meest geliefde gerechten [...]. Het is zo fundamenteel voor Italianen dat we het niet eens "pasta met tomaat" noemen. Het is gewoon "pasta met saus." De tomaat is zo'n ster, zijn aanwezigheid is impliciet.

Vanwege de eenvoud van dit gerecht moet je echt de beste tomaten uit blik¹ gebruiken die je kunt vinden. [...]



Ingrediënten

(voor 4 personen)

2 tenen knoflook, fijngemaakt tot een pasta

± 60 ml extra vergine olijfolie

6 tot 8 verse basilicumblaadjes, gescheurd, plus hele blaadjes voor garnering

± 800 gr (San Marzano) hele gepelde tomaten

Zeezout

400 à 500 gr spaghetti

Versgeraspte Pecorino Romano of Parmigiano Reggiano (serveertip, optioneel)

Alternatieve pastavormen: Elke pastavorm is geschikt voor dit recept

Bereiding

1. Breng een grote pan water aan de kook op hoog vuur.
2. Fruit ondertussen in een grote koekenpan de knoflook en olijfolie op middelhoog vuur gedurende 2 minuten. Voeg het basilicum toe en laat even sudderen. Voeg vervolgens de tomaten toe en voeg naar smaak zout toe. Verhoog het vuur opnieuw tot middelhoog en laat de tomatensaus pruttelen tot de tomaten tot saus gekookt zijn (ongeveer 7 minuten).
3. Zodra het water kookt, voeg je de pasta eraan toe. Kook de pasta iets meer dan de helft van de aanbevolen kooktijd en voeg, samen met een pollepel pastawater, toe aan de pan met saus. Laat de pasta hierin verder garen, tot *al dente*. Controleer regelmatig of de pasta gaar is en voeg indien nodig meer pastawater toe.
4. Serveer eventueel met Pecorino Romano of Parmigiano Reggiano en verse basilicumblaadjes.

Buon appetito !

¹ De *San Marzano* tomaten zijn de beste tomaten uit blik.