

BIO PELATI

PASTA MET BIO PELATI.

Pasta volgens verpakking bereiden. Bak 250g spekjes, voeg daarna 1 potje DiGusti Tropeana (uien) tapenade, 1 blik Bio Pelati tomaten en 2 el oregano kruiden toe. Verwarm de saus even goed door. Meng de bereide pasta met de saus, leg er plakjes mozzarella op en laat dat even in de oven smelten.

BRUSCHETTA.

Meng 50ml basilicum olijfolie met een snufje zout en besprenkel een in plakjes gesneden stokbrood met de olie. Rooster de sneetjes in een oven knapperig. Maak ondertussen het bruschetta mensel als volgt klaar: Snijd de bio pelati fijn. Meng dit met de bruschetta kruidenmix en een scheutje olie. Beleg de geroosterde plakjes stokbrood met het mengsel en garneer het af met een basilicum blaadje.

Tip: Serveer de bruschetta met een heerlijk glas rode wijn.



DiGusti
It's just a way of life

Autoweg 28
3911 TK RHENEN
The Netherlands
0317-619601
www.digusti.nl

RECEPTEN 4 PERS.

KRUIDEN
BIO PELATI TOMATEN
PASTA & SAUZEN
RISOTTO

KRUIDEN

PASTA AGLIO PEPERONCINO.

Pasta volgens verpakking bereiden. Doe 100ml olijfolie in de pan en voeg er 3 el peperoncino kruiden aan toe en roer dit op een laag pitje constant door. Voeg na een paar minuten 500g garnalen toe tot ze gaar zijn. Meng het geheel met de bereide pasta. Serveer direct.

PASTA SPAGHETTATA.

Pasta volgens verpakking bereiden. Bak in 500g gerookte spekjes gaar en voeg er 4 etl Spaghettata kruiden aan toe. Snijd vervolgens een courgette en 500g champignons in plakjes en bak deze even mee. Voeg het geheel aan de bereide pasta toe. Serveer er eventueel wat Parmigiano over, eet smakelijk!

CONCHIGLIONI PASTA PEPERONCINIO.

Pasta volgens verpakking bereiden. Rul 500g gehakt en voeg er een gesnippert uitje, een courgette (in kleine blokjes gesneden) en 2 el peperoncino kruiden aan toe. Voeg als laatste een blik bio pelati aan toe en laat het geheel even warm worden. Vul de pasta met de saus en doe het geheel in een ovenschaal met geraspte kaas erover. Zet de schaal in de oven tot de kaas gesmolten is.

RISOTTO

SAFFRAAN RISOTTO.

Bak in een beetje olijfolie een gesnipperde ui en voeg 500g risotto daaraan toe. Doe er 0,05g saffraan bij en 125ml witte wijn. Wacht tot het is opgenomen door de risotto. Schep nu telkens een soeplepel bouillon erbij tot de (1,5lt) bouillon op is. Breng op smaak met peper en zout. Serveer er Parmigiano over.

RISOTTO TOMATENSAUS.

500g Risotto volgens verpakking bereiden. Bak 250g champignons in een beetje olijfolie. Verwarm 700ml tomatensaus (1 pot DiGusti) in een pan en voeg daar 4 el Spaghettata kruiden en de gebakken champignons aan toe. Serveer de risotto op een bord met een flinke hand vol Parmigiano en wat basilicumblaadjes, naast de risotto serveer je de saus.

RISOTTO MET ROOM.

500g Risotto volgens verpakking bereiden. Bak 250g spekjes en champignons gaar en voeg daarna 250ml crème fraise daaraan toe. Serveer de risotto op een bord, daarover de saus en een beetje Parmigiano Reggiano.

TRUFFEL RISOTTO.

Bak in een beetje olijfolie een gesnipperde ui en voeg 500g risotto daaraan toe. Schep nu telkens een soeplepel bouillon erbij tot de (1lt) bouillon op is. Doe er als laatste nog scheut witte wijn bij. Doe er als laatste 250ml crème fraise en 80gr DiGusti truffel tapenade bij. Garneer het geheel af met wat Parmigiano Reggiano.



PASTA & SAUZEN

CALAMARATA PASTA.

Pasta volgens verpakking bereiden. Fruit een gesnipperde ui aan in olijfolie, voeg er 500g spekblokjes bij en bak tot het gaar is. Voeg dan 80g truffeltapenade en 400g roomkaas toe en laat het geheel goed warm worden. Vul de pasta met de saus en doe het geheel in een ovenschaal met geraspte kaas erover. Zet de schaal in de oven tot de kaas gesmolten is.

RATATOUILLE.

Snijd verschillende groentes en gaar deze met 25ml olijfolie beetgaar. Voeg de Arrabbiatasaus toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Meng het geheel met een bereide pasta naar keuze. Serveer er eventueel wat geraspte kaas over.

PASTA PESTO.

Pasta volgens verpakking bereiden. Voeg er 190g pesto aan toe en een scheutje olijfolie. Serveer er Parmigiano over en een handje vol geroosterde pijnboom-pitjes.

PASTA TROFIE MET TROPEANA TAPENADE.

500g Trofie pasta volgens verpakking bereiden. Bak de 500g pekjes tot deze bijna gaar zijn, voeg een (in blokjes gesneden) courgette toe. Voeg dan een potje Tropeana tapenade (212ml) toe en laat het even goed warm worden. Meng het geheel goed met de trofie pasta. Serveer direct.

