

Sie finden mehr Informationen auf meiner Website:
<https://www.romana-airoldi.com>.

Hier drei Rezepte meiner Freundin Hanneke aus den Niederlanden:

Fusilli met rode bietsaus en burrata

Fusilli ook wel spirelli pasta genoemd, is een spiraalvormig pastasoort. Door deze vorm blijft de saus er lekker aanhangen. En dat komt goed uit bij deze prachtige rode saus. Dit recept is een fluitje van een cent. Het ziet er niet alleen prachtig uit, maar is ook nog eens lekker en gezond.

Ik heb er burrata kaas op geserveerd, maar de pasta is ook lekker met stukjes feta of geitenkaas. Het is wel heel erg lekker zoals de room uit de burrata over de fusilli smelt. Dus toch maar deze kaas kopen?

Ingrediënten 4 personen:

500 gr fusilli pasta
3 gekookte rode bietjes
1 teentje knoflook
50 gr Parmezaanse kaas, geraspt
2 el balsamico
Peper en zout
Olijfolie
4 el pijnboompitten
4 peterselietakken
1 burrata (of mozzarella)

Bereiding:

Kook de pasta volgens de aanwijzing op de verpakking en giet dan af (bewaar 1 kopje pastawater).

Doe de gekookte bietjes in een keukenmachine samen met de knoflook, Parmezaanse kaas, balsamico en een scheutje olijfolie.

Pureer tot een saus, voeg eventueel een beetje pastawater toe om de saus wat dunner te maken. Breng op smaak met peper en zout en roer de saus door de pasta.

Zet de pan weer op het vuur tot alles goed opgewarmd is.

Rooster de pijnboompitjes en hak de peterselieblaadjes grof.

Verdeel de pasta over twee borden en bestrooi met de pijnboompitjes en peterselie.

Leg hierop een kwart burrata. Heerlijk zoals de room uit de burrata over de pasta loopt.



Hanneke de Jonge van <https://www.culine.nl/>

Ananas banaanijsje

Je hebt zin in een ijsje. Maak dan snel dit ananas banaanijsje, klaar in een mum van tijd en ontzettend lekker. Het is een soort softijs wat je maakt in je keukenmachine. Je moet natuurlijk wel bevroren fruit in de vriezer hebben liggen en dan mixen en smullen maar! Ik heb gecondenseerde melk gebruikt in dit ijs, heerlijk zoet natuurlijk maar niet echt verantwoord. Vervang het door kokosmelk voor een iets gezondere versie.

Ingrediënten 2-3 personen:

350 gr bevroren ananas
1 rijpe banaan
200 ml gecondenseerde melk
1 el citroensap
Snufje zout

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en pulseer het eerst tot de ananas fijner is. Zet dan de machine op volle kracht aan en mix het tot een smeuijge massa. Lepel het in de ijscoupees en serveer direct of zet het nog even in de diepvries om verder op te stijven.



Hanneke de Jonge van <https://www.culinea.nl/>

Pindakaas chocolade mug cake

Ben jij gek op een mug cake, dan moet je deze pindakaas chocolade mug cake echt eens proberen. Ik heb er al een paar op de site staan, maar deze is echt te lekker. Zeker als je een liefhebber van pindakaas en chocolade bent. In een mum van een tijd gemaakt en daarna smullen maar. Zo wil jij jouw dag toch beginnen?

Ingrediënten 1 persoon:

6 el bloem
3 el havervlokken
½ tl bakpoeder
Snuf zout
7 el melk
2 el zonnebloemolie
2 el honing
1 el pindakaas
2 el choco-drops

Bereiding:

Vet de mok in met een bakspray of een beetje olie.

Doe de bloem, havervlokken, bakpoeder en zout in de mok en meng dit door elkaar.

Meng dan de melk, olie, honing en pindakaas erdoor. Roer als laatste de choco-drops erdoor.

Zet de mok in de magnetron en bak de mug cake in een kleine twee minuten gaar.

Pas op met eten: de cake is nog erg heet!



Hanneke de Jonge van <https://www.culine.nl/>

Andere lekkere Recepte und Informationen finden Sie in meinen Büchern:

Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger – ISBN: 9789082479300

Pipke & Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger – ISBN: 9783943054880

Pippa and Paul, stories for the little world citizens – ISBN: 9783961720651