



Tagliatellerecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Tagliatelle met kreeft en courgette.....	3
Tagliatelle met rosbiefreepjes.	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Tagliatelle met kreeft en courgette.



Menugang: Hoofd-
gerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: **

Bron: -

Ingrediënten:

1 courgette (niet te klein)
1 tn knoflook
2 kreeften, gekookte (evt .uit de diepvies; à 500 g)
- olie, olijf-
- peper, versgemalen
200 g ricotta
1½ dl room
1 sjalotje
350 g tagliatelle
35 g zeekraal
- zout

Bereidingstijd: 35 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding.

Spoel de courgette af en snijd hem in fijne sliertjes (met een mandoline of een dunschiller).

Stoof ze kort aan in wat olijfolie.

Snijd één of meer kreeften in tweeën en haal het kreeftenvlees uit de schelpen.

Haal ook het vlees uit de poten.

Snijd het vlees in tamelijk grote stukken (je moet nog zien dat het kreeft is).

Kook in gezouten water, zoals vermeld op de verpakking.

Giet de tagliatelle af.

Snipper het gesnipperde sjalotje in wat olijfolie.

Giet hierbij de room en de ricotta en meng het goed door elkaar.

Breng het op smaak met versgemalen peper en zout.

Meng er de courgettelinten en de afgegoten pasta door.

Verdeel het geheel over (diepe) borden en leg er de stukken kreeft bij.

Werk het af met een beetje gewassen zeekraal.

Tagliatelle met rosbiefreepjes.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Libelle

Ingrediënten:

1 el bieslook, verse
2 stl bleekselderij
10 g bloem
50 g boter
1 bk crème fraîche
75 g kaas, Goudse,
belegen
2 tl paprikapoeder
- peper, versgemalen
2 el peterselie, verse
500 g rosbief
2 sjalotjes
400 g tagliatelle
4 dl tomaten, gezeefde
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de rosbief in reepjes van ca. 1 cm en bestrooi ze met versgemalen peper.
Pel en snipper de sjalotjes.
Maak de bleekselderij schoon en snijd de stengels in smalle boogjes.
Verhit de boter in een braadpan en bak de reepjes rosbief in gedeelten snel rondom bruin.
Neem het vlees met een schuimspaan uit de pan en houd het apart.
Fruit in de achtergebleven boter de sjalot en de bleekselderij ca. 6 min. en roer er vervolgens de bloem en de paprikapoeder door.
Schenk er al roerend scheutje voor scheutje de gezeefde tomaten bij.
Breng de saus al roerend aan de kook en laat hem ca. 15 min. zachtjes koken.
Kook intussen de pasta in ruim kokend water met wat zout gaar.
Roer de fijngehakte kruiden en de crème fraîche door de tomatensaus en breng hem op smaak met zout en versgemalen peper.
Roer de reepjes rosbief met het uitgelopen sap erdoor en laat het vlees op laag vuur warm worden.
Laat de pasta goed uitlekken in een vergiet en voeg hem aan de saus toe.
Serveer de geraspte kaas er apart bij.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

