

# Eet mee met Esmé

Deze keer deel ik graag een recept met pasta met u. De combinatie van ingrediënten en de bereiding, deels in de oven, maken het zeker de moeite van het uitproberen waard.

Eén tip: pak de borden met een ovenhandschoen uit de oven en waarschuw de mensen met wie je gaat eten dat ze het bord niet aanraken.

## Benodigheden voor 2 personen:

250 gram cherrytomaten  
20 zwarte olijven  
1 bos basilicum grofgehakt  
peper/zout  
olijfolie (extra virgine)  
1 bol mozzarella in plakken gesneden (buffelmozzarella is het lekkerste)  
10 plakken salami (de salami tartufo van Schaafsma is perfect hiervoor)  
200 gram dunne lintpasta  
300 gram spinazie  
50 gram Parmezaanse kaas.

Verwarm de oven voor op 160 graden. Doe de olijven, cherrytomaten en basilicum in een kom. Breng op smaak met zout en peper en voeg olijfolie toe. Meng alles goed door elkaar. Verdeel dit over twee borden en leg nu de plakken mozzarella erover. Zet de borden vijftien minuten in de oven.

Snijd de salami in reepjes. Kook de pasta in water met voldoende zout. Doe wat olijfolie in een pan en bak de salami hierin krokant. Voeg nu de pasta toe en meng het door elkaar. Voeg hierna de spinazie toe en bak deze kort mee. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Haal de borden uit de oven en schep de salamipasta erover. Rasp er wat verse Parmezaanse kaas over en bestrooi met verse basilicum.

De tomaten barsten open als je de pasta gaat eten en dit alles vormt een heerlijke saus.



## Salamipasta met mozzarella en tomaat

### Toetje: Florentines, een heerlijk koekje.

#### Benodigheden voor ongeveer 24 koekjes:

1 eetlepel boter  
125 gram amandelsnippers  
60 gram sucade  
100 gram bigarreaux  
(gekleurde kersen)  
beide te vinden bij de  
bakproducten in de supermarkt  
125 gram suiker  
125 ml slagroom



Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng alle ingrediënten door elkaar in een steelpannetje en breng het net aan de kook. Blijf drie minuten roeren op een zacht pitje tot de suiker is gesmolten. Voeg nu twee eetlepels bloem toe.

Gebruik twee bakplaten en leg hier bakpapier op. Maak met twee lepels ronde bergjes van het beslag op de bakplaten. Zorg voor voldoende tussenruimte, de koekjes gaan uitvloeien. De koekjes gaan ongeveer zeven à acht minuten in de oven op 200 graden.

Ze zijn klaar als ze (licht)bruin zijn. Haal plaat voor plaat uit de oven en duw met de lepels de koekjes weer een beetje in vorm als ze te groot zijn geworden. Haal de koekjes met bakpapier en al van de plaat en laat ze goed afkoelen. Nu worden ze krokant. Je kunt de koekjes nog lekkerder maken. Smelt 125 gram pure chocolade en meng er twee eetlepels water door. Smeer de onderkant van de koekjes hiermee in en laat de chocola hard worden.

### Buon appetito!

Heb je vragen over een van deze recepten mail dan naar: [esme@pastaaanzee.nl](mailto:esme@pastaaanzee.nl)