

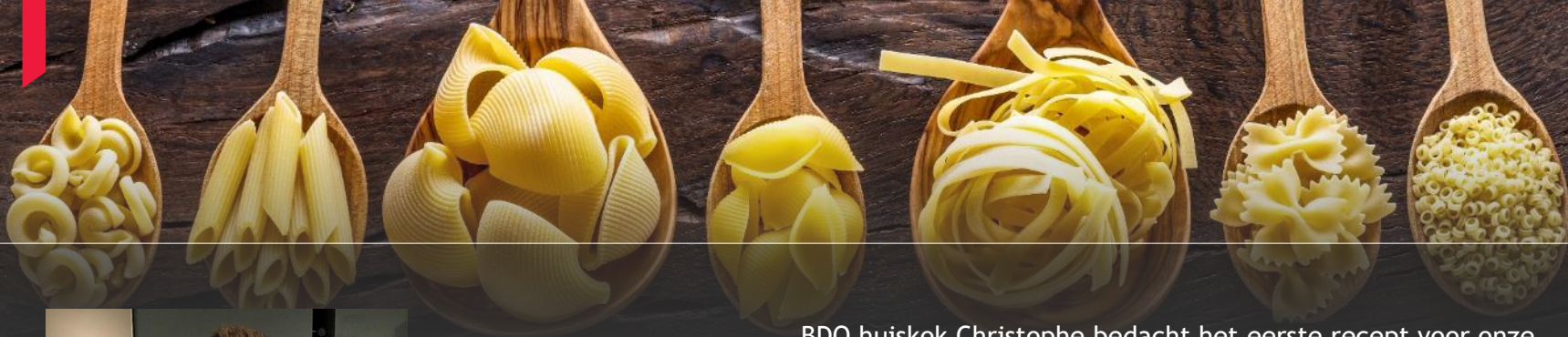


**BDO** *Pasta*

**RECEPTENBOEK**

Juni 2022





**Christophe Colson**  
COO BDO Belgium, Audit Partner  
& BDO Pasta Chef

*“Ik denk dat iedereen een uitlaatklep nodig heeft om zich goed te voelen.”*

BDO huiskok Christophe bedacht het eerste recept voor onze BDO Pasta. We ontdekten zijn passie voor koken en grillen tijdens zijn aflevering in onze Ask BDO serie:







“Wanneer ik kook, geniet ik ervan om mijn familie en vrienden te verwennen en vergeet ik al de rest! Je hoeft geen ingewikkelde recepten te volgen of met dure producten te werken om mensen blij te maken met je gerechten. Het enige wat je nodig hebt, zijn verse ingrediënten en een recept dat aansluit bij je ervaring. Vergeet vooral niet je eten te blijven proeven voor je het serveert. Volg het voorgestelde recept niet tot op de letter. Probeer innovatief te zijn en vind plezier in het uitvinden van een nieuw recept op basis van je verbeelding en je eigen wensen. Veel plezier met het kookboek en vergeet niet je creaties met ons te delen!”



**Adrien Demarteau**  
Financial Audit

## Pasta met aubergine en mascarpone

### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  250 ml tomaten passata
-  1 aubergine
-  2 eetlepels mascarpone
-  1 bol burrata kaas
-  olijfolie

### Bereiding:

1. Zet water op voor de pasta en kook de pasta al dente.
2. Snijd de aubergine in staafjes en bak ze 5 minuten in olijfolie.
3. Voeg de tomatensaus toe en laat nog 5 minuten koken, blijf roeren.
4. Voeg de mascarpone toe en meng alles goed onder mekaar.
5. Voeg tenslotte de burrata toe en breng op smaak.
6. Giet de pasta in de koekenpan en laat het gerecht een paar minuten op het vuur staan.





**Alison Di Salvo**  
Procurement

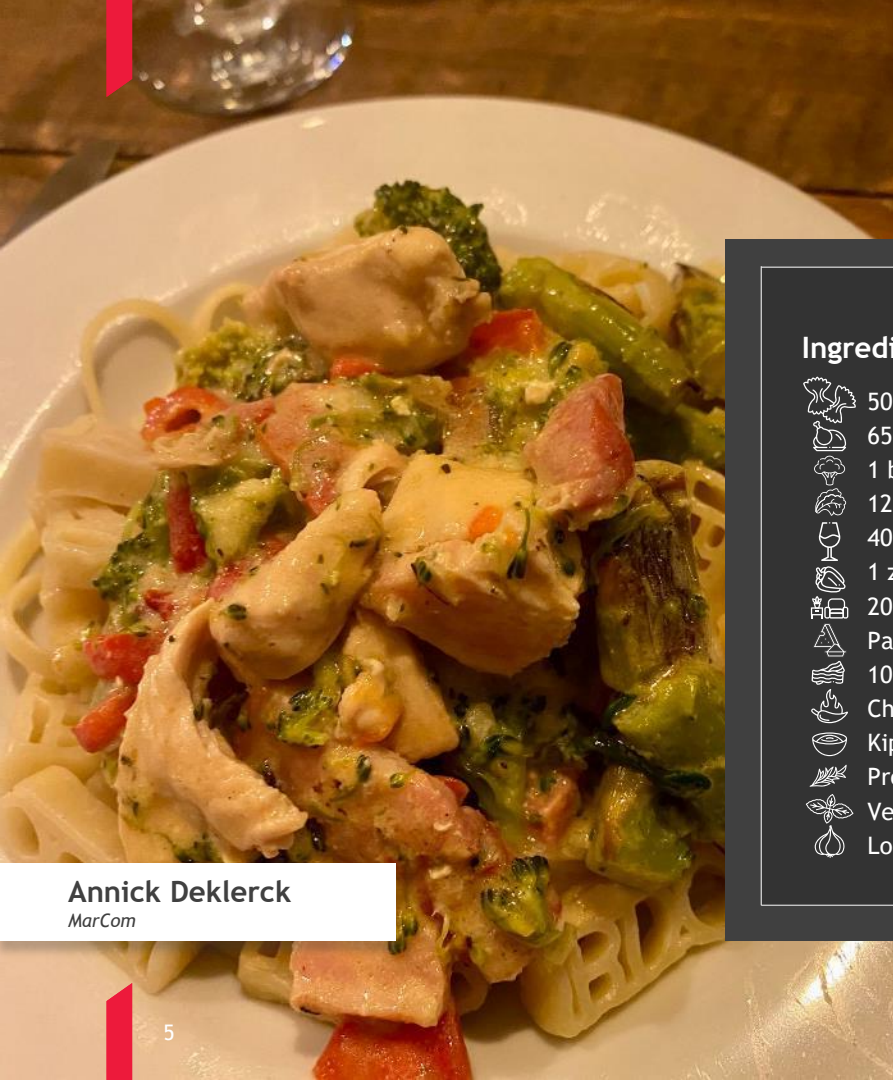
## Pasta pesto van pistachenoten

### Ingrediënten (2 personen)

-  250 g pasta
-  150 g pistachenoten
-  4-5 basilicumblaadjes
-  15-16 kerstomaatjes
-  Parmezaanse kaas
-  1 teentje knoflook
-  olijfolie
-  zout & peper

### Bereiding:

1. Kook de pasta al dente in een pot.
2. Kook de kerstomaatjes in een koekenpan op een laag vuur en breng op smaak.
3. Maak de pistachenoten open en spoel ze af.
4. Stamp de verse basilicum en het knoflookteentje fijn in een vijzel.
5. Voeg de pistachenoten, olijfolie, Parmezaanse kaas, zout en peper toe aan de vijzel. Goed mengen.
6. Giet de pasta af en doe deze in de pan met de kerstomaatjes en het mengsel uit de vijzel.



**Annick Deklerck**

MarCom

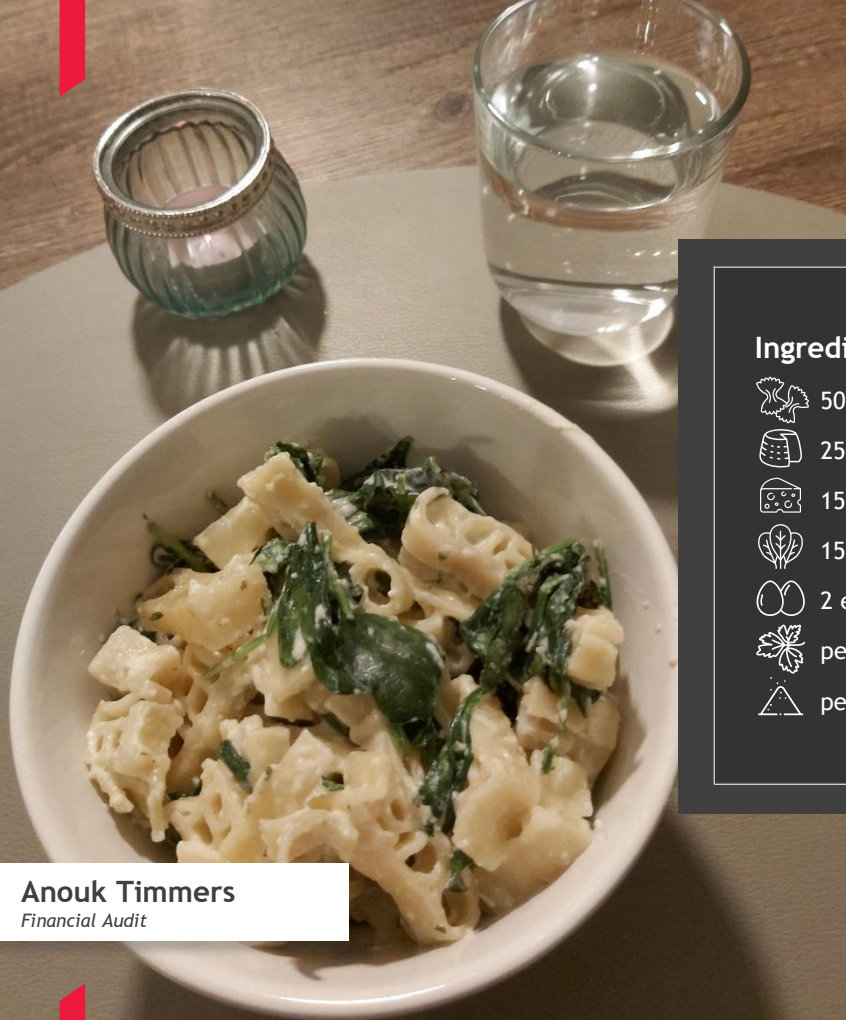
## Pasta met kip, broccoli en groene asperges

### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  650 g kip
-  1 broccoli
-  12 groene asperges
-  40 cl witte wijn
-  1 zoete paprika
-  20 cl room
-  Parmezaanse kaas
-  100 g spek
-  Chili flakes
-  Kippenkruiden
-  Provençaalse kruiden
-  Verse basilicum
-  Look

### Bereiding:

1. Snij de groenten en kook ze apart (bijtgaar).
2. Voeg het spek toe aan de zoete paprika.
3. Bak kip in stukjes met kippenkruiden.
4. Voeg alles samen in één pot (dus alle groenten, gebakken kip, witte wijn room en kruiden) en laat koken op een zacht vuurtje tot alle smaken goed vermengd zijn.
5. Dien op met pasta.



## Pasta met spinazie en ricotta

### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  250 g ricotta
-  150 g Parmezaanse kaas
-  150 g spinazie
-  2 eieren
-  peterselie
-  peper & zout

### Bereiding:

1. Kook de pasta 2 min minder lang dan “al dente”.
2. Meng de eieren, ricotta, Parmezaan, peterselie en spinazie onder elkaar. Kruid met peper en zout.
3. Meng de pasta onder de ricottasaus en zet dit onder de grillstand in de oven tot licht gekleurd.

**Anouk Timmers**  
Financial Audit





**Aubry De Pauw**  
Strategy & Transformation

## Pasta al ragù di carne

### Ingrediënten (4 personen)

 500 g pasta	 4 blaadjes laurier
 200 g Parmezaanse kaas	 1 takje rozemarijn
 700 g rundergehakt (100% rund, grof gemalen)	 800 g tomatenstukjes (blik)
 1 wortel	 80 g tomatenpuree
 1 ui	 4 dl passata
 1 courgette	 5 dl rode wijn
 1 teentje knoflook	 Olijfolie
 4 takjes tijm	 Zout

### Bereiding:

- Verwarm de oven voor tot 140°C.
- Zet een ruime ovenvaste stoofpot op een matig vuur. Schenk er wat olijfolie in.
- Doe het rundergehakt in de pot en roer. Voeg alvast wat peper toe en een snuffje zout. Geef het vlees geduldig wat kleur.
- Pel de uien en snij ze in stukjes en snipper ook de gepelde teen look.
- Spoel de courgette. Snij de stengels eerst overlangs in repen en vervolgens in stukjes.
- Schil de wortel en snij hem in stukjes, net zoals je met de courgette deed.
- Schep het kruimelig gebakken rundergehakt uit de pot. Zet het vlees even opzij en schenk een beetje extra olijfolie in de pot. Doe aansluitend in de pot: uisnippers, stukjes courgette en wortel. Zet het vuur matig tot stevig, en roer af en toe.
- Bind een bouquet garni samen van laurierblad, tijm en rozemarijn. Stooft de kruiden mee met de groenten.
- Voeg na enkele minuten het gebakken vlees opnieuw toe.
- Schep tomatenpuree in de stoofpot en roer. Laat de puree kort bakken, zodat de rauwe tomatensmaak verdwijnt.



**Céline Sohie**  
Digital Advisory

### Bereiding:

1. Snipper de ui en de teentjes look.
2. Snij de courgette en aubergine in kleine blokjes.
3. Stoof de ui en look aan in een ruime kookpot met wat olijfolie.
4. Eenmaal de ui glazig is, voeg je het gehakt toe.
5. Zodra het vlees bijna gaar is, voeg je de courgette en aubergine toe en laat enkele minuten meestoven op middelhoog vuur.
6. Voeg nu de passata, tomatenblokjes en tomatenpuree toe.
7. Verhit intussen water in een andere kookpot om de pasta te koken.
8. Zet de saus op een laag vuur en kruid naar wens met peper, zout, oregano/Italiaanse kruiden.
9. Kook de pasta volgens de instructies op de pasta.
10. Dresseer de borden en smullen maar!

## Pasta met gehakt en zomerse groenten

### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  500 g gehakt naar keuze
-  700 g tomatenpassata met basilicum
-  400 g tomatenblokjes
-  70 g tomatenpuree
-  1 courgette
-  1 aubergine
-  1 ajuin
-  2 teentjes look
-  olijfolie
-  peper & zout
-  oregano





**Charlotte De Meyer**

Legal

## Pasta met Italiaanse balletjes

### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  800 g gehakt (runds)
-  200 ml melk
-  4 sneden wit brood
-  1 bos bladpeterselie
-  3 teentjes look
-  peper en zout
-  olijfolie
-  2 ajuinen
-  6 tomaten
-  blik passata tomaat
-  tomatenpuree

### Bereiding:

#### Italiaanse balletjes

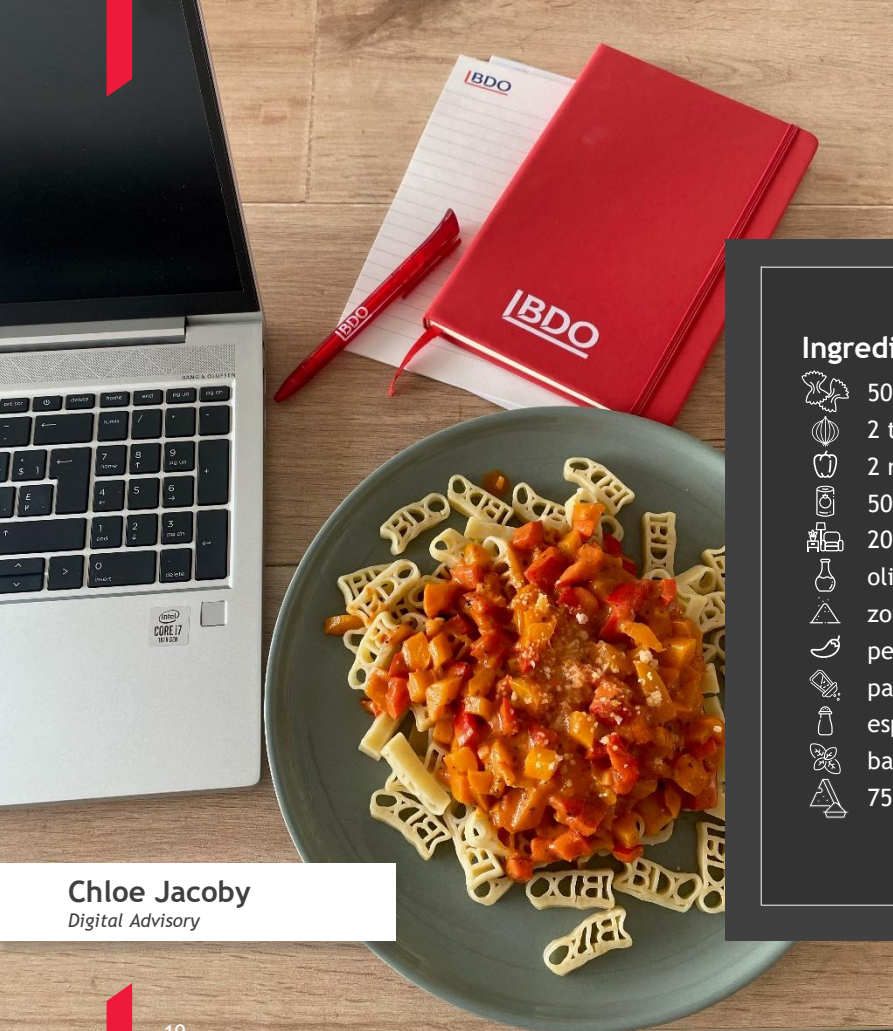
1. Voeg alle ingrediënten samen in een grote kom en meng ze door elkaar.
2. Rol balletjes.
3. Kook ca. 5 min in kokend water met zout.

#### Tomatensaus

1. Snijd de ajuinen en tomaten in grove stukken.
2. Stoof de ajuin aan in een scheut olijfolie.
3. Voeg de gepelde tomaten, passata van tomaat en tomatenpuree toe.
4. Voeg 1/2 L water toe.
5. Voeg peper en zout toe, eventueel wat chilipoeder voor een pikante toets.
6. Laat ca. 20 min sudderen op een laag vuur.

#### Afwerking













1. Voeg de Italiaanse balletjes bij de tomatensaus.
2. Kook de pasta gedurende 9 min volgens de instructies op de verpakking.
3. Dien samen op met geraspte kaas indien gewenst.



**Chloe Jacoby**  
Digital Advisory

## Pasta met paprika en room

### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  2 teentjes look
-  2 rode en gele paprika
-  500 g passata
-  20 cl room
-  olijfolie
-  zout
-  peper
-  paprikapoeder
-  espelettepeper
-  basilicum
-  75 g parmezaanse kaas

### Bereiding:

1. Snij de knoflook en paprika.
2. Fruit de knoflook in een beetje olijfolie.
3. Voeg de fijngehakte paprika toe en laat 5 minuten bakken.
4. Voeg passata, room en kruiden toe en laat 10 minuten sudderen.
5. Kook in een andere pan de pasta.
6. Voeg de Parmezaanse kaas toe aan de saus.





**Craig Sim**  
Financial Audit

## Pasta met spek en cheddar

### Ingrediënten (2 personen)

-  500 g pasta
-  500 g spek
-  1 fijngehakte ui
-  2 blikken tomatenblokjes
-  ½ pakje macaroni
-  verse knoflook en verse chilipeper (indien gewenst)
-  geraspte cheddarkaas
-  zout en zwarte peper
-  worcestershiresaus

### Bereiding:

1. Verhit in een koekenpan een beetje olijfolie en bak de ui en het spek goudbruin.
2. Voeg de knoflook en chilivlokken toe en bak 5 minuten. Roer regelmatig met een houten lepel om aanbranden te voorkomen.
3. Kook intussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking, en verwarm de oven voor op 180°C.
4. Voeg tomatenblokjes en worcestershiresaus toe aan het spek en de ui, en laat dit 15 minuten sudderen met het deksel erop. Vergeet niet regelmatig te roeren. Voeg zout en peper naar smaak toe.
5. Giet de pasta in een ovenschaal als ze beetbaar is. Giet de tomatensaus over de pasta en meng goed door.
6. Doe de geraspte kaas erover. Hoe meer kaas je erop doet, hoe beter.
7. Laat de pastaschotel ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven (langer als je de kaas knapperig wilt hebben).
8. Haal de schotel na 10 minuten uit de oven en serveer.





**Elisabeth Leonard**





*Admin Operations*

### Bereiding:

1. Verwarm een pot met water (voor de pasta).
2. Pel ondertussen de garnalen.
3. Bak de garnalen in een pan.
4. Voeg de whisky toe en flambeer ze.
5. Doe de room in de pan.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Giet de pasta af en voeg het toe aan het mengsel.
8. Dien je bereiding op.

## Pasta met garnalen en room

### Ingrediënten (2 personen)

-  350 g pasta
-  200 g garnalen
-  20 cl room
-  5 cl whisky



**Elise Mathy**

*Risk Advisory*

### Bereiding:

1. Bak de gesneden kipfilet met zout, peper en olijfolie gedurende tien minuten.
2. Haal de kip daarna uit de pan en houd warm.
3. Bak de champignons, sjalot, knoflook en ui in hete olijfolie tot ze net gaar zijn, roer af en toe.
4. Voeg de kipfilet en de witte wijn toe. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat zachtjes koken, ongeveer 2 minuten.
5. Kook de pasta in een pan volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet het water af als de pasta gaar is.
6. Haal de koekenpan van het vuur. Voeg de pasta, basilicum en oregano toe aan het champignonmengsel en schep alles goed om.
7. Serveer en bestrooi met Parmezaanse kaas.








## Pasta met kip en champignons

### Ingrediënten (1 persoon)

-  120 g pasta
-  1 kipfilet
-  1 kop champignons
-  knoflook
-  1 ui
-  1 sjalot
-  olijfolie
-  basilicum
-  oregano
-  witte wijn
-  zout, peper
-  parmezaan

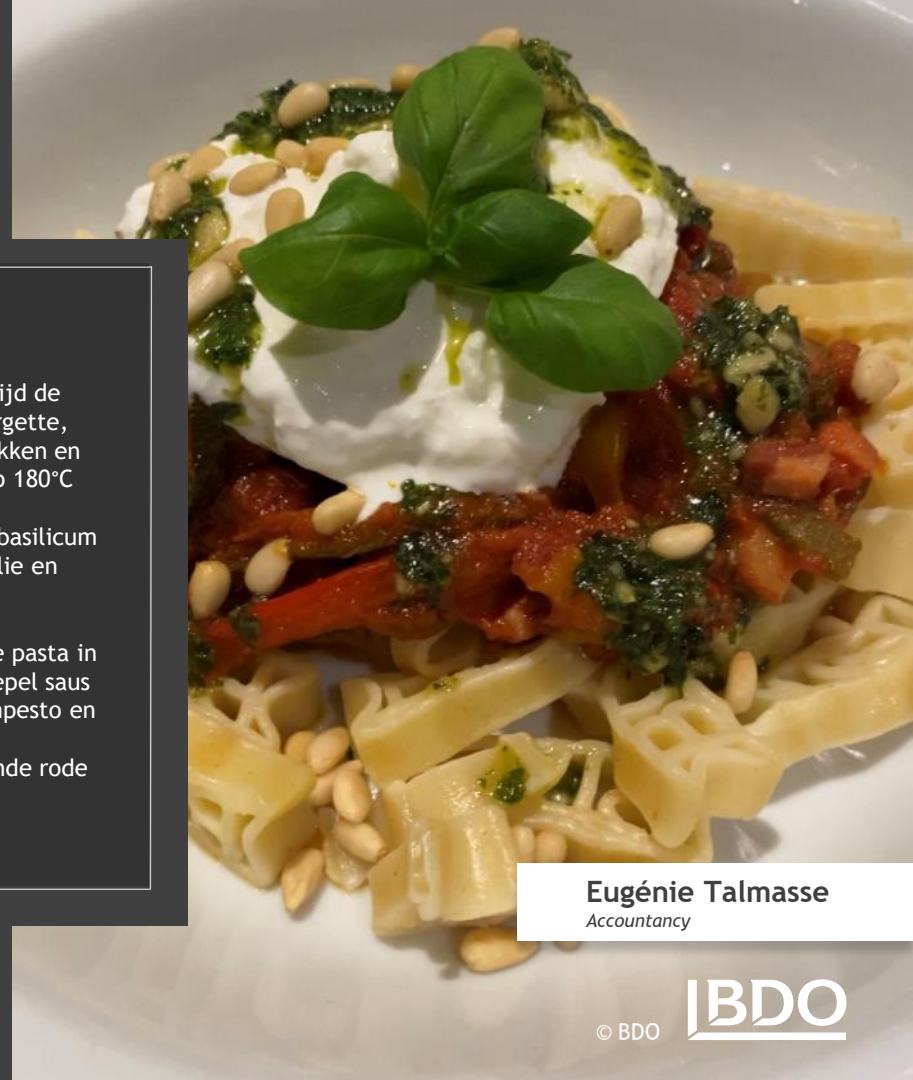
## Pasta met zuiderse groenten en burrata

### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  1 liter tomatenpassata
-  Zuiderse groenten naar keuze: aubergine, courgette, tomaten, paprika's...
-  500 g basilicum
-  100 ml olijfolie
-  Pijnboompitten
-  Burrata kaas

### Bereiding:

1. Bereid de groentesaus: snijd de groenten (aubergine, courgette, tomaten, paprika's) in stukken en bak ze 1 uur in de oven op 180°C met de tomatenpassata.
2. Basilicumpesto: meng de basilicum met goede zuiderse olijfolie en voeg pijnboompitten toe.
3. Kook de pasta.
4. Schik het bord: serveer de pasta in een soepbord, voeg een lepel saus toe, de burrata, basilicumpesto en pijnboompitten toe.
5. Serveer met een uitstekende rode wijn.



**Eugénie Talmasse**  
Accountancy









**Ine Heyninckx**  
Admin Operations

## Pasta met prei, wortelen en zalm

### Ingrediënten (2 personen)

-  300 g pasta
-  400 g zalm (filets in blokjes)
-  2 preistengels (in ringen)
-  4 à 5 grote wortels (in schijfjes)
-  300 ml milliliter melk
-  50 g bloem
-  50 g boter (+ extra)
-  nootmuskaat
-  peper
-  zout
-  visbouillon
-  100 g geraspte kaas

### Bereiding:

1. Kook de pasta beetgaar.
2. Stoom of kook de prei, wortels en vis. Kruid naar wens met peper en zout.
3. Smelt de boter en roer er de bloem met een garde door. Giet er beetje bij beetje de melk bij tot de saus begint in te dikken. Voeg de visbouillon en eventueel een beetje pastawater toe. Kruid verder af met peper, zout en muskaatnoot.
4. Giet de pasta af en schep onder de groenten. Doe alles in een ovenschaal en verdeel er de zalmblokjes over. Overgiet met de saus.
5. Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrooi de ovenschaal met de kaas en laat verder gratineren in de oven.

















**Isis Stroobants**

Accountancy

## Pasta met gehakt, wortel en Porto

### Ingrediënten (2 personen)

-  250 g pasta
-  400 g tomatenblokjes
-  175 gemengd gehakt
-  gedroogde tijm
-  1 laurierblaadje
-  ½ scheutje porto
-  1 wortel
-  1 ui
-  Parmezaanse kaas (gemalen)
-  bouillon (water + 1/2 blokje)
-  olijfolie
-  1 teentje knoflook
-  gedroogde oregano
-  peper & zout

### Bereiding:










1. Snipper 1 ui fijn. Snij de wortelen in plakjes. Pel en plet 2 teentjes knoflook.
2. Laat het gehakt rul bakken in een beetje olie. Doe er de ui, de wortelen en de knoflook bij. Schep goed om.
3. Voeg er de tomatenblokjes, de bouillon, de oregano, tijm, laurier en een scheutje porto aan toe. Dek af en laat 40 minuten sudderen tegen de kook aan, of tot de wortelen beetgaar zijn.
4. 4Kook de pasta beetgaar in gezouten water. Giet ze af.
5. Breng de gehaktsaus op smaak met peper en zout. Vermeng meteen met de pasta.
6. Serveer met de kaas in een kommetje apart.



**Jo Vissers**  
Accountancy

## • Pasta met kip en broccoli •

### Ingrediënten (4 personen)

-  250 à 300 g pasta
-  1 broccoli
-  200 g spekblokjes
-  2 kippenborsten in blokjes gesneden
-  500 g geraspte kaas
-  500 ml melk
-  2 eetlepels bloem
-  1 groentebouillonblokje
-  Peper,  
zout, nootmuskaat










### Bereiding:

1. Vul een grote kookpot voor  $\frac{3}{4}$  met water en breng aan de kook.
2. Doe een beetje olijfolie in een grote koekenpan en verhit.
3. Voeg de pasta & broccoli toe aan het kokende water en kook gedurende 7 à 10 minuten.
4. Zodra de koekenpan heet is, voeg de kipplokjes toe en bak ze bruin. Eenmaal bruin, voeg de spekblokjes toe en bak beide nog +/- 10 minuten tot alle kipplokjes gaar zijn.
5. Voor de saus:
  - a. Doe de koude melk in een kookpan en meng er de twee eetlepels bloem door.
  - b. Begin de melk te verwarmen.
  - c. Voeg het bouillonblokje, de nootmuskaat, peper en zout (naar smaak) toe.
  - d. Roer de saus voortdurend om tijdens het verwarmen.
  - e. Zodra het kookt, het vuur laag zetten en 2 minuten laten doorkoken.
  - f. Haal de saus van het vuur en voeg de helft van de geraspte kaas toe.
6. Giet de pasta en broccoli af.
7. Voeg alle ingrediënten toe aan de grote kookpot: de gebakken kip & spek, pasta & broccoli & de kaassaus en meng goed (snijd de broccoli in kleinere delen indien gewenst).
8. Vul een ovenvaste schaal met de pasta en bedek de bovenkant met de overgebleven kaas.
9. Zet in de oven op "grill" functie om te bruinen.



## Pasta met aubergine, basilicum en ricotta

### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  2 aubergines
-  2 blikken tomaten
-  5 grote teentjes knoflook
-  Verse basilicum
-  Ricotta
-  Olijfolie
-  Zonnebloemolie
-  Parmigiano reggiano

### Bereiding:

#### Aubergines

1. Snijd de aubergines in plakjes van 1 cm, laat ze enkele uren weken in zout water.
2. Laat uitlekken en droog goed af alvorens te bakken.
3. Bak de aubergines in zonnebloemolie op 180°C tot ze goudbruin zijn.

#### Saus










1. Snijd de knoflook in kleine stukjes. Doe olijfolie in een pan en bak de knoflook.
2. Voeg de tomaten uit blik toe en pureer ze tijdens het koken tot ze sausachtig worden.
3. Voeg een paar blaadjes basilicum, zout en een beetje suiker toe. Laat 20 minuten sudderen.
4. Kook de pasta.
5. Voeg de helft van de gebakken aubergines toe aan de saus en meng, laat het een paar minuten sudderen en meng dan de pasta met de saus.
6. Giet de ricotta af en voeg 2 eetlepels toe aan de pasta en de saus. Meng goed, serveer met de overgebleven aubergines.
7. Rasp er wat parmigiano reggiano over.



**Ken Mertens**  
Accountancy

## Pasta met courgette, aubergine en room

### Ingrediënten (2 personen)

-  250 g pasta
-  1 medium courgette
-  1 rode ui
-  1 aubergine
-  250 ml culinaire room
-  Parmezaanse kaas (hoeveelheid te kiezen naargelang smaak)
-  zout & peper
-  olijfolie
-  1 blokje groentebouillon

### Bereiding:









1. Snijd de rode ui en stoof deze aan in de pan met een eetlepel olijfolie.
2. Voeg als de ui bijna zacht is, de aubergine en de courgette in kleine gesneden blokjes toe en laat op middelhoog vuur staan.
3. Terwijl de groenten koken, kan je al een pot met warm water vullen en op het vuur zetten om je pasta in te koken.
4. Als het water kookt, kan je de pasta erin doen.
5. Vanaf deze moment kan je beginnen met de room bij de groenten te doen.
6. Vanaf dit een beetje aan het inkoken is, voeg je naar eigen smaak Parmezaanse kaas en een groenten bouillon blokje toe.
7. Om de saus af te werken kan er nog peper en zout toegevoegd worden naar eigen smaak.
8. Vervolgens giet je de pasta af.



Laurien Van den Heuvel  
Digital Advisory

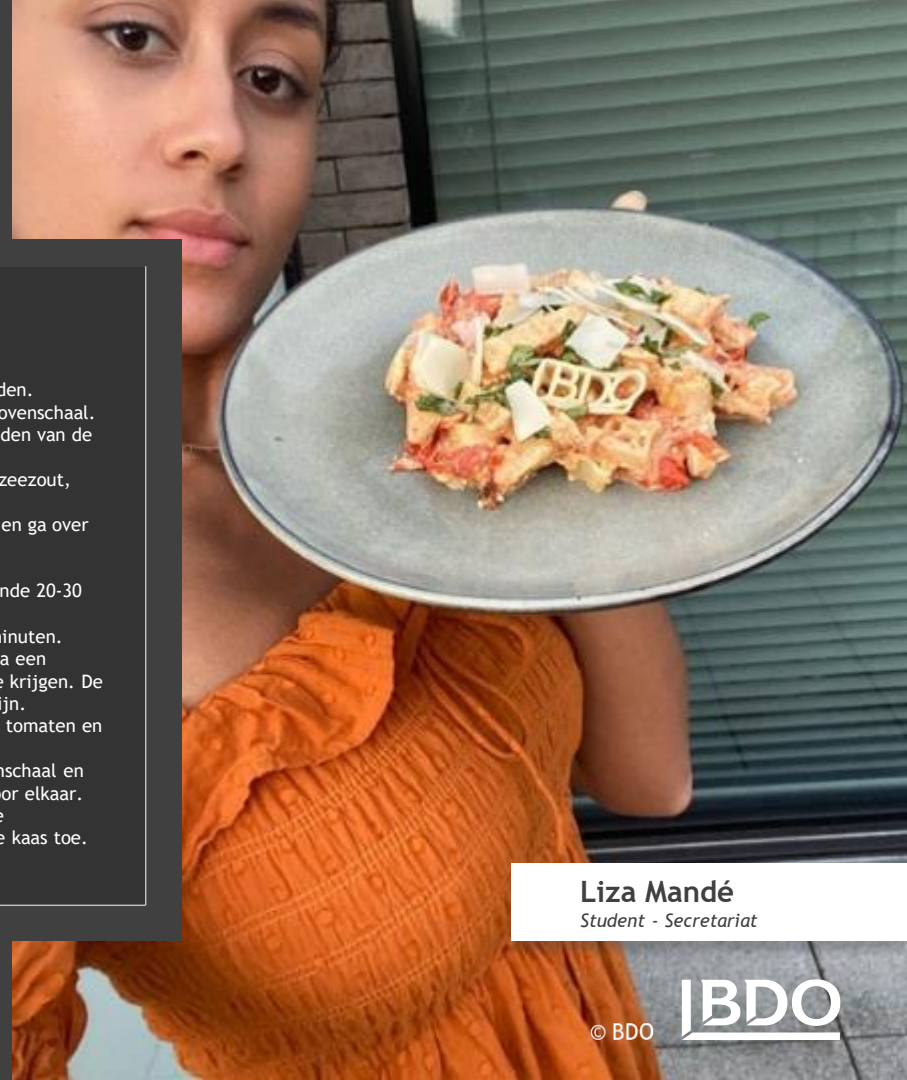
## Pasta met feta en kerstomaatjes

### Ingrediënten (2 personen)

-  250 g pasta
-  500 g kerstomaatjes
-  olijfolie
-  3 fijngehakte teentjes knoflook
-  verse basilicumblaadjes (naar smaak)
-  parmezaanschilfers (naar smaak)
-  200 g feta
-  peper & zout

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Schep de cherrytomaatjes in een ovenschaal.
3. Plaats de feta kaasblok in het midden van de tomaten.
4. Bestrooi de tomaten en kaas met zeezout, versgemalen peper.
5. Sprengel olijfolie rond de schotel en ga over de tomaten en kaas.
6. Voeg de gehakte knoflook toe.
7. Plaats in de oven op 200°C gedurende 20-30 minuten.
8. Kook de pasta voor ongeveer 10 minuten.
9. Verwijder de schotel nadat de feta een beetje een gouden kleur begint te krijgen. De tomaten moeten gepoft en gaar zijn.
10. Gebruik een vork om de gebakken tomaten en de feta te pletten.
11. Giet de gekookte pasta in uw ovenschaal en roer de feta, tomaten en pasta door elkaar.
12. Voeg naar smaak wat vers gehakte basilicumblaadjes en Parmezaanse kaas toe.



**Liza Mandé**  
Student - Secretariat












**Loïc Franchini**

Financial Audit

## Pasta met pesto alla Genovese

### Ingrediënten (2-3 personen)

-  360 g pasta
-  60 g basilicum
-  100 ml olijfolie
-  6 eetlepels Parmezaanse kaas
-  2 eetlepels pecorino kaas
-  30 g pijnboompitten
-  2 teentjes knoflook

### Bereiding:

1. Zet een pan met licht gezouten water op en kook de pasta.
2. Was en droog de basilicumblaadjes.
3. Maak de pesto alla Genovese...
  - a. Met de blender  
Doe de gewassen en gedroogde basilicumblaadjes in de blender samen met de geraspte Parmezaanse kaas, de geraspte Pecorino, de pijnboompitten, de gehalveerde knoflook en een snufje zout. Mix (met pauzes, om te voorkomen dat de messen warm worden en de smaak van de basilicum bederven). Voeg de olijfolie toe en blijf mixen tot je een gladde crème hebt.
  - b. Met de vijzel  
Doe de basilicumblaadjes, de pijnboompitten en het grove zout in de vijzel en stamp al draaiend fijn. Voeg de rest van de ingrediënten toe en blijf malen tot je een crème krijgt.
4. Giet de pasta af en doe hem in een kom, breng de pasta vervolgens op smaak met flink wat pesto alla Genovese.

Opgelet: nooit de pesto laten koken!



## Megan Stuckens

Human Resources

### Bereiding:

1. Versnipper de ajuin en de knoflook. Snij de courgette en champignons in behapbare grootte.
2. Stoof dit alles, met een beetje olijfolie, in een wok-pan.
3. Kook je water voor de pasta.
4. Bak het vlees ondertussen in een aparte pan.
5. Eens je groenten-mix gaar is, voeg je best wat kruiden toe naar smaak: peper & zout, Italiaanse kruiden, oregano...
6. Kook je pasta.
7. Voeg aan de groenten, de room, kruidenkaas en pesto toe. Roer alles goed door elkaar.
8. Voeg ten slotte het gehakt toe aan je saus.
9. Giet de pasta af.
10. Serveer met Parmezaanse kaas

## Pasta met courgette, champignons en kruidenkaas

### Ingrediënten (3 tot 5 personen)






-  500 g pasta
-  1 courgette
-  300 g champignons
-  1 ajuin
-  2 teentjes knoflook
-  25 cl culinaire room
-  1 tl groene pesto
-  2 el kruidenkaas
-  kruiden naar smaak
-  500 g optioneel: gehakt



**Niels Moens**  
Financial Audit

## Pasta carbonara

### Ingrediënten (2 personen)

-  200 g pasta
-  4 eieren
-  25 g Parmezaanse kaas
-  100 g spek
-  zwarte peper, grof zout

### Bereiding:

1. Breng een flinke hoeveelheid water aan de kook en voeg twee snuffjes grof zout toe.
1. Terwijl het water kookt, maak je de carbonara saus in een kleine kom:
  - a. Neem 4 eieren (wit en dooier) en roer ze met een vork;
  - b. Voeg de Parmezaanse kaas en zwarte peper toe (niet verlegen zijn met de peper) en roer goed.
3. Zodra het water kookt, voeg de pasta toe en laat 9 minuten koken (vergeet niet om af en toe te roeren).
4. Doe ondertussen het spek in een pan zonder olie of boter en bak het tot het lekker knapperig wordt.
5. Als de pasta klaar is, laat deze dan uitlekken en voeg toe aan de spekpan terwijl je het vuur uitzet. Voeg vervolgens de saus toe en meng deze goed (maar niet te lang, anders verandert de saus in een omelet!).





**Ruben Fosse**  
Financial Audit

## Pasta met scampi's en witte wijn

### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  24 rauwe scampi's
-  50 g gehakte ui
-  2 dl witte wijn
-  olijfolie
-  2 teentjes knoflook
-  tomatenpassata
-  1 blik tomatenpuree
-  2 blikken tomatenblokjes

### Bereiding:

1. Pel en snipper de uien en de teentjes knoflook.
2. Stoof deze glazig in een gezonde scheut olijfolie.
3. Voeg hierbij de tomatenblokjes toe en leng aan met wat tomatenpassata.
4. Voeg de tomatenpuree en de witte wijn toe.
5. Kruid af met peper en zout.
6. Laat zachtjes inkoken.
7. Pel en ontdarm de scampi's.
8. Doe een flinke scheut olijfolie in een tweede pan.
9. Bak de scampi's tot een mooi oranje kleur.
10. Voeg de scampi's aan de tomatensaus toe.
11. Laat op een zacht vuurtje verder indikken.
12. Breng een grote pot water met een vleugje zout aan de kook.
13. Kook de pasta voor 9 minuten.
14. Giet de pasta af en spoel even onder kort water.
15. Serveer en voeg wat Parmezaanse kaas toe.



**Roxane Cornet**





Financial Audit

### Bereiding:

1. Plet wat van de pistachenoten om het bord te versieren.
2. Meng de rest van de pistachenoten met de burrata.
3. Kook de guanciale in een pan.
4. Voeg de gekookte pasta toe.
5. Roer het burrata-/pistachemengsel door de pasta en voeg een beetje van het kookwater van de pasta toe tot je een gladde saus hebt.

### Pasta met burrata en guanciale

#### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  170 g burrata kaas
-  200 g guanciale
-  80 g pistachenoten





**Sofie Dreesen**

Admin Fin

## Pasta met zoete aardappel en vegetarische spekreepjes

### Ingrediënten (4 personen)

-  500 g pasta
-  1 rode paprika, 1 gele paprika
-  300 g zoete aardappel
-  300 g wortel
-  250 g vegetarische spekreepjes
-  1 courgette
-  40 cl room culinair light
-  150 g geraspte jonge gouda kaas
-  50 g pompoenpitten
-  2 el olijfolie

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Was de groenten.
3. Snijd het vruchtvlees van de paprika's in stukjes van 1 cm.
4. Snijd de courgette in blokjes van ½ cm.
5. Schil de zoete aardappelen en wortelen en snijd in blokjes van ½ cm.
6. Kook de pasta gaar in 9 minuten.
7. Verhit ondertussen de olie in de wok en roerbak de spekjes op middelhoog vuur in 5 minuten krokant.
8. Voeg hierbij de paprika, zoete aardappel en wortel toe en roerbak nog ongeveer 12 minuten.
9. Voeg de laatste 5 minuten de courgette en de kookroom toe.
10. Meng de gekookte BDO pasta met de saus.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Verdeel de pasta in een ovenschotel en bestrooi met de geraspte kaas.
13. Plaats in de voorverwarmde oven. De pasta is klaar wanneer de kaas gesmolten is.

Tip: serveer met geroosterde pompoenpitten.





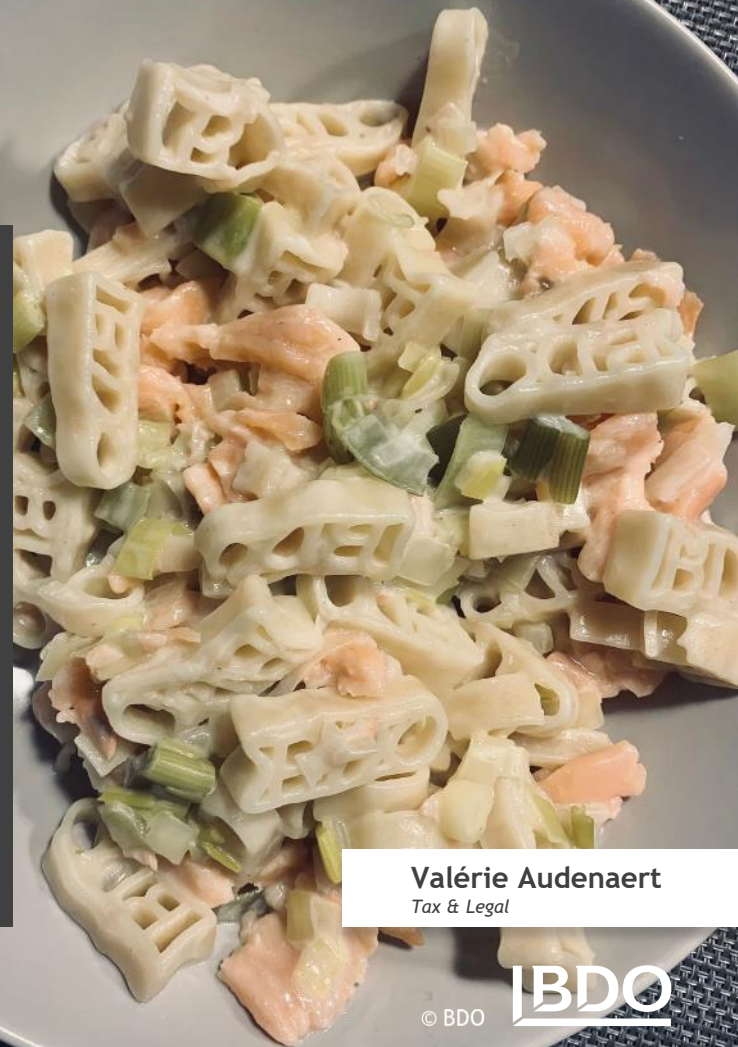
## Pasta met gerookte zalm en prei

### Ingrediënten (2 personen)

-  250 g pasta
-  1 prei
-  1 sjalot
-  150 g zure room
-  250 ml visbouillon
-  200 g gerookte zalm
-  olijfolie
-  geraspte kaas (optioneel)

### Bereiding:

1. Snij een sjalot fijn en stoof aan in olijfolie.
2. Was en snij de prei in stukjes en stoof aan in olijfolie.
3. Blus met visbouillon en laat minstens tot de helft inkoken.
4. Voeg de zure room toe.
5. Kook de pasta al dente in gezouten water.
6. Snij de gerookte zalm in stukjes.
7. Giet de pasta af.
8. Meng de pasta met de preisous en doe er de gerookte zalm bij.
9. Doe er wat geraspte kaas bij indien gewenst.



**Valérie Audenaert**  
Tax & Legal

Na de creatie van BDO's eigen pastavorm daagden we onze collega's uit om een eigen, creatief pastagerecht te bedenken. Dit receptenboek bundelt alle heerlijke resultaten.

We hopen dat het ook jullie inspireert!  
Smakelijk!

