

## GEGRATINEERDE TORTELINI

*Recept afkomstig van Verstegen Spices & Sauces BV*

### **Ingrediënten voor tien porties:**

- 1 kg tortellini (met kaas) - 750 gram spekblokjes -  
1 kg Verstegen Gratinsaus (artikelnr. 399801) - 20 gram Verstegen Spicemix del Mondo la Spezia (artikelnr. 582774)

### **Bereidingswijze:**

Kook de tortellini's beetgaar in ruimkokend water. Giet ze vervolgens af en spoel ze met koud water. Bak de spekblokjes krokant en meng ze samen met de afgewogen hoeveelheid Spicemix del Mondo La Spezia door de tortellini's. Vul aluminium ovenbakjes met tortellini (circa 160 gram per persoon). Dek ze af met Gratinsaus en bestrooi ze met geraspte kaas.

### **Consumenten bereidingsadvies:**

Plaats het aluminium ovenbakje in een voorverwarmde oven van 160°C gedurende 10 à 15 minuten.



## VERSE PAPERDELLE MET TRUFFEL

*Receptuur Gouden Tavola 2010, recept is afkomstig van Van den Berg BV*

### **Ingrediënten:**

- 300 gram verse papardelle - 5 gram gedroogde truffel - 1 dl olijfolie met zwarte truffel - verse peper uit de molen naar smaak - geraspte Parmeggiano Reggiano naar smaak

### **Bereidingswijze:**

Kook de verse papardelle volgens de aanwijzing op de verpakking (beetgaar) in ruim kokend water met iets zout. Doe de pasta in een vergiet en vervolgens met iets aanhangend water terug in de pan. Voeg nu de gedroogde truffel en de truffelolie toe en meng en verwarm dit kort. Verdeel tot slot de papardelle over de borden en bestrooi met de Parmeggiano Reggiano en vers gemalen peper.