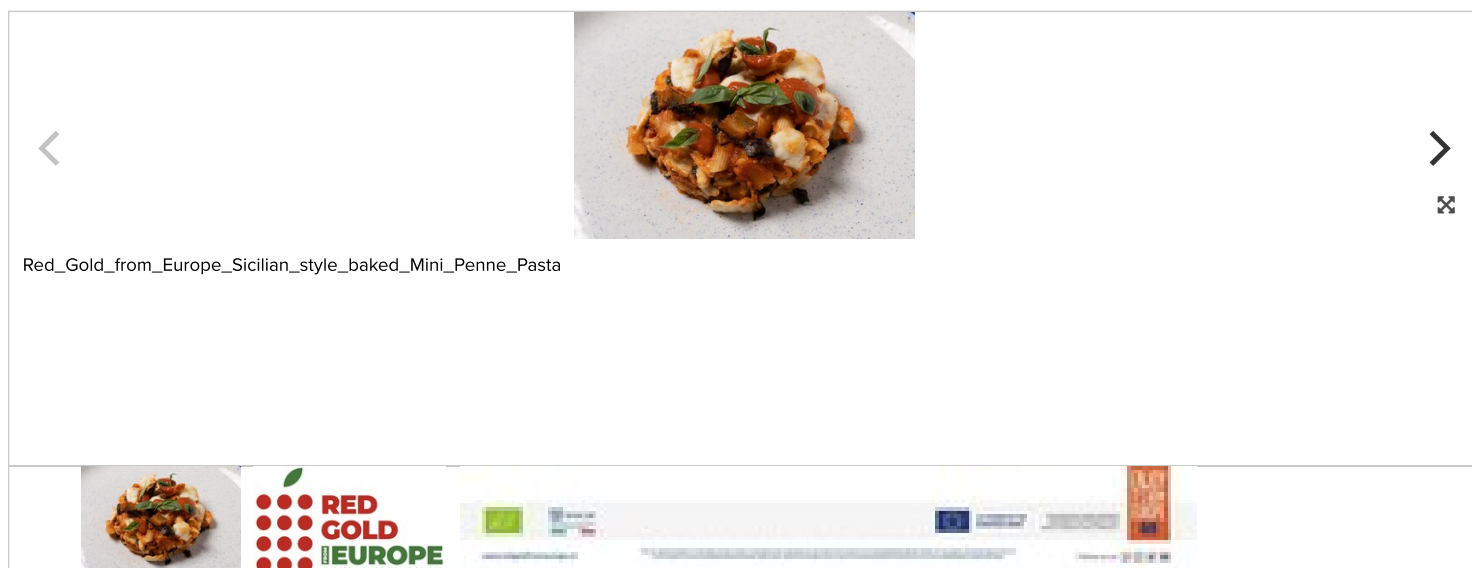


# Tomaten in blik geven pastagerechten en sauzen een extra diepe smaak. Bekijk deze tips en recepten van het project "Rood goud uit Europa".

NEWS PROVIDED BY  
**Red Gold from Europe** →  
Jan 10, 2025, 01:00 ET

*Rood symboliseert goedheid en gezondheid. Probeer deze gerechten thuis: Siciliaanse mini penne en pasta tubes met tomatensaus, gemaakt van biologische tomaten uit blik.*

NAPELS, Italië, 10 januari 2025 /PRNewswire/ -- **Tomaten in blik behoren tot de meest veelzijdige ingrediënten** in de keuken en zijn essentieel voor het bereiden van smakelijke, snelle en gemakkelijke gerechten wanneer je ze maar nodig hebt. Het project "Red Gold from Europe" wordt, gepromoot door ANICAV (de Italiaanse Nationale Vereniging van Groenteconservenindustrie) en medegefinancierd door de Europese Unie, dat de consumptie en export van Italiaanse tomaten in blik naar Nederland ondersteunt. Het project komt met waardevolle tips en recepten.



**Laten we beginnen** met een Italiaanse klassieker op basis van gepelde tomaten uit blik: Siciliaanse gebakken mini penne pasta: Met zijn rijke, heerlijke smaak is dit echt comfort food. Bekijk dit essentiële recept:

<https://redgoldfromeurope.eu/recipes/sicilian-style-baked-minipenne-pasta/>

**Biologische tomaten in blik zijn ook ideaal in langzaam gekookte sauzen.** De **ragù alla bolognese**, een hoofdbestanddeel van de traditionele Italiaanse keuken, is smakelijk en bevredigt de maag. Het is perfect als smakelijke pastasaus, voor lasagne of als vulling voor een *piadina* of plat brood. De saus maak je door gehakt (rund- en/of varkensvlees) langzaam te koken met ui, wortel, selderij en biologische tomatenpassata. Voeg wat rode wijn en een beetje melk toe voor een romigere consistentie en laat een paar uur koken.

<https://redgoldfromeurope.eu/recipes/penne-with-bolognese-sauce/>

En tomaten uit blik komen ook voor in **aubergine parmigiana**, een heerlijk gerecht met afwisselend laagjes gebakken aubergine, biologische tomatenpassata, mozzarella en Parmezaanse kaas, gebakken in de oven.

<https://redgoldfromeurope.eu/recipes/classic-aubergine-parmigiana/>

Een lijst met klassieke recepten zou niet compleet zijn zonder **gehaktballetjes** (of visballetjes) gekookt in **een rijke tomatensaus** en geserveerd met aardappelpuree. En de Italiaanse manier om deze sauzen op te smikkelen met een **scarpetta** of een stuk knapperig brood is de enige manier om het af te maken!

Nog een snel en heerlijk gerecht: **pasta met tomatensaus**. Kook de pasta *al dente* en roer er een eenvoudige saus van gepelde tomaten uit blik, knoflook, olijfolie, verse basilicum en een beetje geraspte Parmezaanse kaas door om het af te maken. Het recept **Red Gold from Europe** stelt voor om geribbelde pastabuizen te gebruiken.

Ga voor meer informatie over Red Gold uit Europa en voor meer recepten naar onze website <https://redgoldfromeurope.dk>

of volg onze accounts op sociale media:

Facebook: <https://www.facebook.com/redgoldfromeuropedk>

Instagram: <https://www.instagram.com/redgoldfromeuropedk>

YouTube: <https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropedk>

Foto - [https://mma.prnewswire.com/media/2590300/Red\\_Gold\\_from\\_Europe\\_Sicilian\\_style\\_baked\\_Mini\\_Penne\\_Pasta.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2590300/Red_Gold_from_Europe_Sicilian_style_baked_Mini_Penne_Pasta.jpg)

Logo - [https://mma.prnewswire.com/media/2186814/Visual\\_ORG.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2186814/Visual_ORG.jpg)

Logo - [https://mma.prnewswire.com/media/2186817/Footer\\_NL.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2186817/Footer_NL.jpg)

WANT YOUR COMPANY'S NEWS

**FEATURED ON PRNEWswire.COM?**

**GET STARTED**

440k+  
Newsrooms &  
Influencers

9k+  
Digital Media  
Outlets

270k+  
Journalists  
Opted In