n° 12 - 03/01/2022

La Gazzetta della Pasta®

Your regular newsletter with recipes, news, product launches ... and much more !

Beste klant,

The Smiling Cook wenst je op de eerste plaats een gelukkig en voorspoedig nieuw jaar, met goedgemutste klanten, die de gezelligheid van de horeca naar waar nemen en van lekkere gerechten kunnen genieten. En hopelijk hebben we binnenkort dan finaal komaf gemaakt met alle restricties van de afgelopen twee jaren.

La Gazzetta della Pasta is er ook klaar voor.

In dit 12e nummer van ons culinair krantje hebben we een aantal voorjaarsgerechten opgenomen, waarvan er enkele niet zullen misstaan op een Valentijnsmenu.

We hebben ook rekening gehouden met feedback van onze klanten, namelijk wat minder nummers per jaar en ook een bereiding voor de koude lijn toevoegen. Elk nummer van onze Gazzetta zal vanaf nu ook een staalaanvraagformulier bevatten, zodat elke professionele chef eerst een staal van een product kan aanvragen vooraleer een gerecht te gebruiken in zijn/haar keuken.

Veel leesgenot.

The Smiling Cook

Risotto mediterraneo

Een licht pittige en smeuïge risotto met wat Mediterrane groenten, die in gure wintermaanden toch Zuiderse zon op tafel tovert. Misschien ook een ideaal tussengerechtje op een Valentijnsmenu. Wij brengen het hier als voorgerecht.

Ingrediënten

• Risotto (B13)	150 g
• Arrabiata-saus (H10)	1/2 el
• Scampi	1st
• Brunoise van rode, groene, gele paprika's	10 g van elk
• Courgetteblokjes	15 g
• Aubergineblokjes	15 g
• Gehakte ui	5 g
• Olijfolie	10 g
• Peper en zout	
• Bieslook (decoratie)	

Bereiding

- Kook de scampi in court-bouillon of in een steamer. Kruid de scampi en/of de court bouillon voldoende.
- Fruit de groenten in een hete pan met olijfolie en breng op smaak. Bak de groenten bruin en zet apart.
- Leg de bevroren risotto in dezelfde pan en laat hem onder voortdurend roeren ongeveer 4 minuten in de pan opwarmen. Eens de risotto klaar, voeg 2/3 van de groenten en de Arrabiata-saus toe. Meng en breng op smaak.
- Schik de risotto met een uitsteekvormpje op een warm bord, garneer met het resterende deel van de groenten en leg de scampi erop. Versier met de bieslook.

Bereiding in koude lijn

Leg de risotto in een niet geperforeerde gastronorm en zet deze 10 minuten in de steamer op 150° C met 100% stoom. Fruit de groenten zoals uitgelegd hierboven.

Eens de risotto klaar, vermeng je 2/3 van de groenten en de arabiattasaus door de risotto en laat je het geheel afkoelen in een koude kamer. Stoom de scampi en laat ook afkoelen in de koude kamer. Dresseer de risotto in een tray met behulp van een uitsteekvormpje. Garneer met het resterende derde deel van de gefruite groenten en de scampi. Bestrooi met bieslook als decoratie.

Producten in de kijker

Risotto (ref B13)
5 x 1kg

Kant en klare basisrisotto, gecoat met een neutrale kaasroomsaus. Langzaam gegaard in een groentebouillon en opgewerkt met een neutrale kaas. Laat gemakkelijk toevoegingen toe.

Arrabiata (ref H10)
6 x 1kg

Pittige gekruide vegetarische saus op basis van tomaten, zongedroogde tomaten, uien, chili en kruiden

Cannelloni Maffioso

Een eenvoudig en fris vegetarisch voorgerechtje op een "verrassend" zacht Maffiosausje met spinazie. Kan gemakkelijk vooraf gemaakt worden in de koude lijn. Er zou bij voorkeur nog een stukje witte vis aan toegevoegd kunnen worden.

Ingrediënten

- Cannelloni Ricotta e Spinaci (D12) 2 st
- Maffiososaus (H14) 60 g
- Geroosterde kerstomaat (decoratie) 3 st
- Waterkers (decoratie) 3 blaadjes
- Geraspte kaas 25 g

Bereiding

- Nappeer de saus op de bodem van een ovenvaste schaal.
- Leg de diepgevroren cannelloni hierop en bedek het geheel met saus.
- Bestrooi met geraspte kaas en bak 20 minuten op 180° C.
- Leg de kerstomaten op een ovenvaste schotel met wat olijfolie en kruiden en bak gedurende 15 minuten op 180° C.
- Werk het gerecht af met de geroosterde kerstomaten en waterkers.

Tip

Voor een hoofdgerecht raden we aan om 6 cannelloni en +/- 200 gr saus te voorzien.

Bereiding koude lijn

Verdeel de saus op de bodem van een ovenvaste schaal (bv. een aluminium tray). Leg de diepgevroren cannelloni op de laag saus en bedek ze met wat meer saus.
Bestrooi met geraspte kaas, leg de kerstomaten er bij en de tray is klaar voor verkoop.

Producten in de kijker

Cannelloni
Ricotta e Spinaci (ref D12)
1 x 3 kg

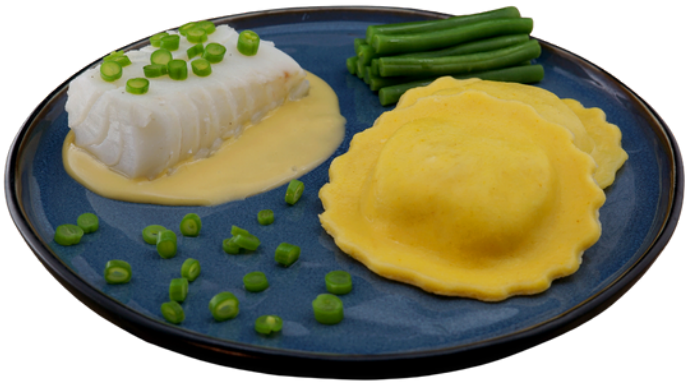
Vulling 65 %: o.a. ricotta, spinazie

Maffioso saus (ref H14)
6 x 1kg

Een zachte kaassaus met spinazie, rode paprika, uien en een beetje look.

Kabeljauw Hollandaise met Fiori Scampi

Een prachtig vis-voorgerechtje door de combinatie van een heerlijke Fiori, met een zachte vulling van o.a. scampi's, gecombineerd met een eerlijk stukje kabeljauwfilet op een Hollandaise-bedje, afgewerkt met prinsesboontjes.
Ook perfect te serveren als hoofdgerecht.



Ingrediënten

• Kabeljauwfilet	120 g
• Fiori Scampi all' Aglio e Limone (D22)	2 st
• Hollandaisesaus (H34)	60 g
• Prinsesboontjes	10 st
• Peper en zout	

Bereiding

- Gaar de kabeljauw in de steamer of in een court bouillon.
- Verwarm de Hollandaisesaus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Blancheer de prinsesboontjes of gaar ze in de steamer.
- Verwarm de Fiori Scampis all'Aglio e Limone gedurende 5 min. in licht gezouten kokend water en giet af.
- Schik de kabeljauw op een bedje saus, dresseer de fiori en de prinsesboontjes mooi op het bord en versier met in dunne ringen gesneden prinsesboontjes.

Bereiding koude lijn

Gaar de kabeljauw en prinsesboontjes in de steamer en zet alles in de koude kamer. Laat er ook de gevulde pasta ontdooien. Bedek de bodem van tray met koude hollandaisesaus, dresseer de kabeljauw hierop en werk af met de pasta en de prinsesboontjes mooi naast de kabeljauw.

Producten in de kijker

Fiori Scampi all' Aglio e Limone (ref D22)
4 x 750g

Vulling 50 %: o.a. scampi's, look, ricotta en kruiden

Hollandaise (ref H34)
6 x 1kg

Traditionele gebonden saus op basis van boter en sjalotten

Ravioli Tartufo con crema di Parmigiano

Een oerdegelijk Italiaans geïnspireerd voorgerechtje op basis van een Ravioli, gevuld met truffel en champignons, afgewerkt met een Parmigiano-crème. Een schijfje zwarte truffel misstaat zeker niet als afwerking.

Ingrediënten

- Ravioli Tartufo en Funghi (D20) — 3 st.
- Quattro Formaggi-saus (H12) — 60 g
- Geraspte parmezaanse kaas — 30 g
- Verse room — 1 à 1,5 el
- Prei — 1 st (5 cm)
- Boter — 1 nootje
- Zout en peper
- Blaadje waterkers (decoratie)

Bereiding

- Maak de prei schoon, verwijder de eerste 3 of 4 blaadjes van de preistengel en snijd ze in julienne. Stoof de preistengel op laag vuur aan in een pan met boter en breng op smaak. Stoof langzaam zodat de prei gaar wordt zonder te kleuren. Eens de prei gaar, bruin je de julienne van prei.
- Doe de Quattro Formaggi-saus in een pan en verwarm op laag vuur. Voeg de Parmezaanse kaas en room erbij als de saus warm is, breng op smaak en laat verder opwarmen.
- Verwarm de Ravioli gedurende 5 min. in licht gezouten kokend water en giet af.
- Nappeer een beetje saus mooi op een warm bord en schik wat prei in julienne om de preistengel erop te leggen. Schik de ravioli en garneer met wat blaadjes waterkers.

Tip

Controleer de gaarheid van de preistengel. Deze mag relatief zacht zijn, terwijl de julienne best licht krokant is om een contrast te creëren tussen de 2 cuissons.

Bereiding koude lijn

Volg de verschillende stappen hierboven voor de prei en de saus, en laat afkoelen in een koude ruimte. Laat de ravioli ook in de koude kamer ontdooien. Leg een beetje prei in julienne op de bodem van een tray en leg de preistengel hierop. Bedek de rest van de bodem van de tray met de saus en schik de raviolis er mooi op.

Producten in de kijker

Ravioli Tartufo en Funghi (ref D20)
4 x 750 g

Vulling 50 %: o.a. truffel, champignons en ricotta

Quattro Formaggi (ref H12)
6 x 1kg

Pittige kaassaus met room, kruiden, Mozzarella, Emmenthal, Gouda en Cheddar

Piepkuiken met tagliatelli arciduca

Een sappig stukje piepkuiken is een ideaal maar traditioneel product om een eenvoudig en toch feestelijk gerecht te bereiden. In combinatie met de rijkelijk van champignons voorziene Archiduc-saus en een afwerking met wat bruine- of boschampignons, krijgt dit gerecht volle herfst- of winteraroma's in deze periode.

Ingrediënten

Tagliatelli (A10-XL)	200 g (4 nestjes)
Archiduc saus (H32)	150 g
Piepkuiken	½ st
Bruine champignons	6 st
Knoflook	1 teentje
Tijm	½ takje
Rozemarijn	½ takje
Olijfolie	1 el
Boter	1 nootje
Peper en zout	
Ovengeroosterde kerstomaatjes (deco)	

Bereiding

- Kruid de binnenzijde van het piepkuiken met peper en zout en voeg ook de knoflook, tijm en rozemarijn toe. Bestrijk het piepkuiken met olie en breng op smaak. Zet in de oven gedurende +/- 40 minuten op 180°C. Besprenkel af en toe met het bakvocht. Verlaag de temperatuur als het vel te snel bruin wordt.
- Leg de kerstomaten op een ovenvaste schotel met wat olijfolie en kruiden en bak gedurende 15 minuten op 180° C.
- Borstel en snijd de champignons in vieren. Bak ze met een klontje boter en breng op smaak. Bewaar 1/3 van de champignons om het bord te versieren.
- Verwarm de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Als het piepkuiken gaar is, halveer je het en hou je het warm.
- Verwarm de tagliatelli 75 sec. in licht gezouten water en laat uitlekken. Giet de pasta in de pan met de champignons, voeg 1/3 van de Archiduc-saus toe en meng alles door elkaar.
- Maak een bedje Archiduc-saus met de resterende 2/3 van de saus en leg het piepkuiken hierop. Maak met een koksvork een tagliatelli-rollade. Garneer met het resterende deel van de champignons en de geroosterde kerstomaatjes.

Bereiding koude lijn

Bereid het piepkuiken volgens bovenstaande instructies en laat afkoelen in de koude kamer. Eens afgekoeld, halveer je hem. Borstel en snijd de champignons. Bak ze met een klontje boter en kruid. Bak de kerstomaten af in de oven volgens bovenstaande instructies. Laat de tagliatelle ontdooien in een koude kamer. Eens ontdooid, ontrafelt u de slierten. Meng de tagliatelli met 1/3 koude archiducsaus en met 2/3 van de champignons. Bewaar de mooiste stukjes champignons voor de garnering. Bedek de bodem van een tray met de overige 2/3 van de saus en schik het piepkuiken hierop. Schik de mix tagliatelli/archiducsaus mooi naast het piepkuiken. Garneer met het resterende gebakken champignons en met gehakte bieslook.

Producten in de kijker

Tagliatelli XL (ref A10-XL)
1 x 5kg

Voorgekookte en diepgevroren pasta, geportioneerd in 50g nesten

Archiduc saus (ref H32)
6 x 1kg

Verfijnde champignonroomsaus op basis van een groentebouillon en 32% champignons.

Salmone Maffioso

Met een mooi gebakken stukje zalmfilet op een zacht bedje van tagliatelli, doorweven met een romige maffioso-saus, krijg je een eenvoudig culinair hoogstaandje dat de nodige lof zal oogsten bij jong en oud. Een afwerking met grijze garnalen zorgt voor juist dat tikkeltje extra.

Ingrediënten

• Tagliatelli (A10-XL)	250 g (5 nestjes)
• Maffioso-saus (H14)	200 g
• Zalmfilet	150 g
• Grijze garnalen	20 g
• Roze peper	½ kl
• Mosterdzaad	1 snuifje
• Gehakte dille	½ kl
• Gehakte gekonfijte tomaten	1 kl
• Olijfolie	
• Peper en zout	
• Waterkers (decoratief)	

Bereiding

- Meng de mosterdzaadjes, roze peper, gehakte dille, gehakte gekonfijte tomaten, zout en peper. Olie de zalmfilet lichtjes in en bedek de hem met het kruidenmengsel. Zet 7 tot 9 min. in de oven op 210° C.
- Verwarm de Maffiososaus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Verwarm de tagliatelli-nestjes 75 sec. in licht gezouten kokend water en laat uitlekken. Als de pasta is uitgelekt, vermeng je ze met de saus in de pan.
- Schik de tagliatelli in een warm diep bord en leg de zalmfilet erop. Garneer met de grijze garnalen en waterkersblaadjes.

Bereiding koude lijn

Kruid en kook de vis zoals hierboven uitgelegd. Zodra de vis klaar is, zet je hem opzij in de koude kamer.

Laat de tagliatelli ontdooien in de koude kamer en ontrafel de slierten. Daarna de saus toevoegen en goed mengen. Leg deze tagliatelle/saus-mix in een tray en dresseer de zalmfilet hierop. Decoreer met grijze garnalen en enkele blaadjes waterkers.

Producten in de kijker

Tagliatelli XL (ref A10-XL)
1 x 5kg

Voorgekookte en diepgevroren pasta, geportioneerd in 50g nesten

Maffioso saus (ref H14)
6 x 1kg

Een zachte kaassaus met spinazie, rode paprika, uien en een beetje look.

Varkenshaasje alla Mezzaluna

Retro, toch nog altijd lekker en daarom ideaal voor een communie-dinner of een lentefeest: een sappig stukje varkensfilet omgeven met champignons en bospaddestoelen. Begeleid met een lekker gevulde Mezzaluna. Met deze combinatie scoor je bij de echte vleesliefhebbers.

Ingrediënten

• Mezzalune Vitello (D21)	5 st
• Archiduc saus (H32)	100 g
• Varkenshaasje	+/- 180 g
• Bospaddenstoelen	100 g
• Tijm	1 takje
• Knoflook	1 teentje
• Boter	2 nootjes
• Peper en zout	
• Geroosterde kerstomaatjes (decoratie)	

Bereiding

- Kruid het varkenshaasje met peper en zout. Bak het bruin in een zeer hete pan met een klontje boter en bestrijk het vlees rijkelijk met de bakboter. Als het vlees goed bruin is, leg je het in een ovenvaste schaal met de kookboter, tijm en knoflook. Beëindig het garen in een voorverwarmde oven op 200° C gedurende 15 tot 20 min. Besprenkel het vlees om de 5 minuten met de bakboter.
- Borstel de champignons en snijd ze mooi in vieren. Bak de champignons in een zeer hete pan met de rest van de boter en breng op smaak.
- Leg de kerstomaten op een ovenvaste schotel met wat olijfolie en kruiden en bak gedurende 15 minuten op 180° C.
- Verwarm de saus volgens de instructies op de verpakking en houd de saus eventueel warm in een bain marie.
- Verwarm de Mezzalune Vitello gedurende 5 min. in licht gezouten kokend water en giet ze af.
- Haal het vlees uit de oven en snijd het schuin in 3 stukken. Verdeel de saus over borden en schik hierop de stukken vlees. Schik de mezzalune in stervorm en bestrooi met het mengsel van bospaddenstoelen. Garneer met in de oven geroosterde kerstomaatjes.

Bereiding koude lijn

Bak het varkenshaasje in de oven en laat afkoelen in de koude kamer. Eens afgekoeld, snij je het vlees in plakjes. Borstel de champignons en snij ze in vieren. Bak ze in een zeer hete pan met boter. Bak ook de kerstomaten volgens bovenstaande instructies. Laat de ravioli ontdooien in de koude kamer.
Bestrijk de bodem van een tray met koude archiducsaus en schik de plakjes varkenshaasje en de ravioli hierop. Garneer mooi met de gebakken champignons en de geroosterde kerstomaatjes.

Producten in de kijker

Mezzalune Vitello (ref D21)
4 x 750 g

Vulling 50 %: o.a. kalfsvlees, morieljes champignons en ricotta

Archiduc saus (ref H32)
6 x 1kg

Verfijnde champignonroomsaus op basis van een groentebouillon en 32% champignons.

Gegratineerd witloof

Hespenrolletjes met witloof, gegratineerd in de oven, is de Belgische klassieker bij uitstek en zal altijd veel bijval oogsten. Naperen met de rijkelijke witloof-ham-kaassaus van The Smiling Cook geeft voldoende smeuigheid en garandeert altijd een krokant kaaskorstje. Deze hespenrolletjes smaken nog altijd op hun best met een lekkere aardappelpuree.

Ingrediënten

• Witloof-Kaas-Ham-saus (H15)	160 g
• Gesmoord of gestoomd witloof	2-3 st
• Gekookte ham	2 sneetjes
• Geraspte kaas voor gratin	20 g
• Bintje aardappel	200 g
• Melk	5 cl
• Nootmuskaat	2 snuifjes
• Boter	10 g
• Zout en peper	

Bereiding

- Laat het witloof goed uitlekken, zeker als het gestoomd werd. Leg de witloofstronkjes nadien op plakjes ham en rol ze op.
- Leg de rollades in een ovenschaal en bestrijk ze met de witloofsaus en bedek alles met geraspte kaas. Gratineer gedurende enkele minuten en bak op 180° C (20-25 min.).
- Maak een aardappelpuree en voeg geleidelijk melk en boter toe tot de gewenste consistentie is bereikt. Werk af met boter en kruiding.
- Schik de rollades op warme borden met wat aardappelpuree en voeg een beetje saus toe. Het is ook perfect mogelijk om dit in de gratinschaal op te dienen.

Tip

Dit is een heel makkelijk gerecht en ideaal voor de catering/slagerij: je hoeft het alleen maar in bakjes te schikken. Vergeet niet het witloof te laten uitlekken, zodat het kookwater zich niet vermengt met de saus.

Bereiding koude lijn

Maak de rolletjes met de witloof en ham. En plaats ze in een tray geschikt voor de oven of de magnetron. Bedek ze daarna met de witloof-kaas-hamsaus en met geraspte kaas. Serveer met puree. Als het in ovenvaste schalen wordt verkocht, raden wij aan om de puree apart te verkopen. Voor de magnetron mag de puree dan in hetzelfde bakje als de witloofrolletjes.

Product in de kijker

Witloof/ham/kaas saus (ref H15)
6 x 1kg
Kaassaus met Emmenthal, witloof en hamblokjes.

Aanvraag stalen

(enkel voor de professionele gebruiker)

ref. A10-XL - Tagliatelli XL		ref. H14 - Maffioso saus	
ref. B13 - Risotto		ref. H15 - Witloof-Ham-Kaas saus	
ref. D12 - Cannelloni Ricotta e Spinaci		ref. H10 - Arrabiata saus	
ref. D20 - Ravioli Tartufo e Funghi		ref H12 - Quattro Formaggi saus	
ref. D21 - Mezzalune Vitello		ref H34 - Hollandaise saus	
ref. D22 - Fiori Scampi all'Aglio e Limone		ref H32 - Archiduc saus	

Uw gegevens

Naam: …….....

Naam zaak: …….....

Straat: …….....

Postcode: …….....

Gemeente: …….....

Tel: …….....

Email: …….....

Type zaak: .....

Gelieve het volledig ingevuld formulier te willen terugsturen naar info@dlisfood.com.

The Smiling Cook tracht jouw stalen binnen de 2 weken na ontvangst van dit formulier te bezorgen