n° 13 - 28/03/2022

# La Gazzetta della Pasta®

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

Beste lezer,

De keuze van de illustratie op de cover van deze Gazzetta was doelbewust: de gele en blauwe landschapskleuren vragen aandacht voor de gebeurtenissen in Oekraïne. Maar de wolken en schaduwen wijzen er op dat de vrede nog niet in zicht is. Laat ons, samen met de Oekraïners, alleen maar hopen dat deze oorlog snel voorbij is.

Voor ons ligt er eindelijk een mooie en hopelijk zonnige periode in het verschiet: geen restricties meer, binnenkort zonnige terrasjes en dito ambiance, opnieuw buitenactiviteiten en festivals, etc. De algemene dynamiek in de maatschappij, die zo belangrijk is voor de horeca, doet terug haar intrede.

Dit 13e nummer van ons culinair magazine is er ook klaar voor met recepten voor elke gelegenheid. Enkele lekkere tomatensoepen, die niet misstaan op een communiefeest, wat Aziatisch en pittig getinte gerechten voor een killere lenteavond en ook al enkele koude pastasalades voor de eerste aangename avonden op het terras of bij de eerste BBQ.

Zoals in vorige editie aangekondigd, zal elk nummer van onze Gazzetta steeds een aanvraagformulier voor stalen bevatten, zodat elke chef steeds een staal van een product kan aanvragen vooraleer een gerecht te ontwikkelen of te gebruiken in zijn/haar keuken.

Veel leesgenot.

# Rundsfilet met Thaise curry

**Ingrediënten**

| | |
|---|---|
| • Basmatirijst (ref. E4) | 150 g |
| • Thaise Curry-saus (ref. H39) | 100 g |
| • Dun gesneden rundslapjes | 120 g |
| • Wortelen (halve schijfjes) | 20 g |
| • Rode peper in mirepoix | 20 g |
| • Erwten (sugar snaps) | 7 st |
| • Gesneden uien | 15 g |
| • Paksoi (repen 1,5 cm) | 2 bladen |
| • Groentebouillon | 1 of 2 blokjes |
| • Wok- of arachideolie | 1 el |
| • ½ limoen (garnituur) | ½ st |
| • korianderblaadjes (garnituur) | 5 blaadjes |

**Bereiding**

- Roerbak de groenten in een zeer hete wok met wokolie en volg de kooktijd van de groenten (met uitzondering van de uien). Als alle groenten gesauteerd zijn, voeg je het vlees en de uien toe.
- Verwarm de basmatirijst 30 seconden in een kokende groentebouillon en giet af.
- Voeg de koude Thaise Currysaus toe aan de wok en roer alles door elkaar tot alles goed verwarmd is.
- Schik de rijst op een warm diep bord en de bereiding er naast. Garneer met korianderblaadjes en een schijfje limoen.

***Bereiding in de koude lijn***

*Laat de rijst ontdooien in de koude kamer.*
*Blancheer de groenten (behalve de uien) in licht gezouten kokend water of in de steamer. Eenmaal geblancheerd, laat u de groenten afkoelen in ijswater. Giet de groenten af en bewaar ze.*
*Roerbak het vlees en de uien in een zeer hete wok. Laat afkoelen als het vlees gaar is.*
*Meng de afgekoelde groenten, vlees en de koude saus door elkaar eenmaal afgekoeld of ontdooid.*
*Schik rijst en bereiding in bakjes. Garneer met een stukje limoen en sesamzaadjes. Niet decoreren met kruiden (koriander, Thaise basilicum, etc.) omdat deze kunnen uitdrogen en/of oxideren.*

## Producten in de kijker

**Basmati rijst (ref E4)**
**4 x 2,5 kg**

Voorgekookte en diepgevroren Basmati rijst, een meer aromatische rijstsoort met dunnere korrels.

**Thai Curry (ref H39)**
**6 x 1 kg**

Pittige Aziatische rode currysaus met een toets van limoen en Thaise basilicum.

# Thaise noodles met scampi

## Ingrediënten

| | |
|---|---|
| • Chinese Noodles (ref. A14) | 5 nestjes |
| • Thai Curry (ref. H39) | 100 g |
| • Scampis | 5 st |
| • Julienne van wortelen | 15 g |
| • Julienne van gemengde paprika's | 15 g |
| • Gesneden uien | 10 g |
| • Sugar snaps | 5 st |
| • Sojascheuten | 15 g |
| • Lente-uien, fijngehakt (decoratie) | ½ el |
| • Limoen (decoratie) | ¼ st |
| • Pinda- of wokolie | 1 el |
| • Sesamzaadjes | |
| • Peper en zout | |

## Bereiding

- Roerbak de scampi's in zeer hete olie. Voeg de groenten toe in functie van hun kooktijd en kruid. Dompel de Chinese Noodles 75 sec. onder in licht gezouten kokend water en laat uitlekken.
- Kieper de Chinese Noodles in de wok met de rest van de bereiding en voeg al roerend de Thaise Currysaus toe. Pas zo nodig de kruiding aan.
- Schik alles in een kom en zorg dat de garnituur zichtbaar blijft.
- Decoreren met sesamzaadjes, limoen en fijngehakte lente-uien.

### *Bereiding in de koude lijn*

*Laat de nesten van Chinese noedels ontdooien in de koude kamer. Blancheer de groenten in licht gezouten kokend water of in de steamer. Koel de groenten af in ijswater en laat ze uitlekken. Roerbak de scampi's in de wok met olie en laat ze afkoelen. Roer de noedels voorzichtig door de saus en voeg de groentegarnituur toe. Schik de bereiding in bakjes. Voeg de scampi's toe aan de bereiding en garneer met sesamzaadjes en fijngehakte lente-ui.*

## Producten in de kijker

**Chinese Noodles (ref A14)**
**1 x 5 kg**

Voorgekookte en diepgevroren noodles in nestjes van 50 g.

**Thai Curry (ref H39)**
**6 x 1 kg**

Pittige Aziatische rode currysaus met een toets van limoen en Thaise basilicum.

# Insalata di pasta tricolore

**Ingrediënten**

| | |
|---|---|
| • Fusilli Tricolore (ref. A2) | 250 g |
| • Pesto (ref. H29) | 80 g |
| • Pijnboompitten | 20g |
| • Kerstomaten in 2 gesneden | 6 st |
| • Mozzarella bolletjes | 10 st |
| • Italiaanse ham | 3 à 5 st |
| • Basilicumblaadjes (garnering) | 8 st |
| • Zout | |

## Bereiding

- Meng de ontdooide fusilli tricolore met de pesto en breng op smaak.
- Voeg de helft van de kerstomaatjes, mozzarellabolletjes en pijnboompitten toe aan de bereiding en meng.
- Vorm chiffonades met de plakjes Italiaanse ham.
- Schik de bereiding in een kom of een diep bord en dresseer met de chiffonnades, de mozzarellabolletjes, de kerstomaatjes en pijnboompitten.
- Decoreer met basilicumblaadjes.

***Bereiding in de koude lijn***

*Laat de fusilli tricolore ontdooien in de koude kamer.*
*Vorm chiffonades met de plakjes Italiaanse ham. Snijd de kerstomaatjes doormidden.*
*Laat de mozzarellabolletjes goed uitlekken.*

*Meng de fusilli tricolore met de pestosaus en breng op smaak.*
*Verdeel de bereiding in een tray en verdeel gelijkmatig de kerstomaatjes, mozzarellabolletjes en pijnboompitten over elke tray. Schik de ham-chiffonnades en de basilicumblaadjes mooi bovenop.*

**Producten in de kijker**

**Fusilli Tricolore (ref A2)**
**4 x 2 kg**

Voorgekookte en IQF ingevroren driekleurige pasta..

**Pesto (ref H29)**
**6 x 1kg**

Traditionele Italiaanse saus bereid met basilicum (33 %), knoflook, kaas en pijnboompitten.

# Tomatensoep

### Ingrediënten

| | |
|---|---|
| • Pomo-d'Oro (ref. H30) | 150 g |
| • Gehakte uien | 15 g |
| • Knoflook | 5 g |
| • Selderijstengel (in blokjes) | 10 g |
| • Aardappelblokjes | ¼ st |
| • Kippen- of groentebouillon | +/- 50 ml |
| • Olijfolie | ½ el |
| • Tijm | 1 takje |
| • Pepern en zout | |
| • Balletjes (facultatief) | 8 à 12 st |
| • Broodcroutons (facultatief) | |

### Bereiding

- Bak de ui, knoflook en bleekselderij aan in een pan met olijfolie en zout licht.
- Voeg de in blokjes gesneden aardappelen toe aan het mengsel en laat even aanbakken vooraleer de Pomo-d'Oro-saus, tijm en de helft van de bouillon toe te voegen. Kruid bij indien nodig.
- Laat +/- 20 min. verder sudderen tot de aardappel gaar is. Doe alles in een blender en chinois om een zeer gladde soep te krijgen. Proef, breng op smaak en voeg eventueel meer bouillon toe als de soep te dik is.
- Schik de soep (en de warme balletjes) met een blaadje basilicum en broodcroutons.

### *Bereiding in de koude lijn*

*Volg dezelfde instructies zoals hierboven uitgelegd tot de dressingfase, waarbij u de hoeveelheden/volumes aanpast. We raden aan om groentebouillon te gebruiken in plaats van kippenbouillon, zodat je soep vegan is.*

*We adviseren ook om de soep in een containertje te doen (eens afgekoeld) en om geen basilicumblaadjes te gebruiken voor decoratie. Croutons en/of gehaktballetjes kunnen apart per portie en/of per gewicht verkocht worden.*

**Product in de kijker**

**Pomo-d'Oro (ref H30)**
**2 x 5 kg**
Een 100% natuurlijke en pure tomatenbasis: zonder kleurstoffen, suiker, smaakstoffen of bewaarmiddelen, zonder zout of toegevoegde vetten.

# Gazpacho met tuinkruiden

## Bereiding

- Mix de rode en groene paprika, komkommer, jonge ajuin, knoflook, bladpeterselie en de Pomo-d'Oro-saus in de blender.
- Proef, breng op smaak en voeg de olie en het citroensap toe en mix opnieuw in de blender. Zet weg in de koelcel.
- Meng de ricotta met de basilicum, bladpeterselie, bieslook en salie. Kruid.
- Schik in diepe borden met een quenelle van ricotta.

## Ingrediënten

| | |
|---|---|
| Pomo-d'Oro (ref. H30) | 150 g |
| Komkommer | 1/4 st |
| Groene paprika | 1/6 st |
| Rode paprika | 1/6 st |
| Lente-ui | 1 st |
| Peterselie | 2 stengels |
| Knoflook | 1/4 st |
| Olijfolie | 1 kl |
| Citroensap | 1/2 kl |
| Ricotta | 1 el |
| Gehakte basilicum | 1 el |
| Gehakte bladpeterselie | 1 kl |
| Gehakte bieslook | 1 kl |
| Gehakte salie | 1/4 kl |
| Peper en zout | |

## Tips

- Als de gazpacho vooraf wordt bereid, moet er nog eens goed worden gemengd vooraleer te op te dienen.
- Gebruik liever een breed soepbord dan diep soepbord en vermijd zo dat de quenelle zinkt (visueel niet aantrekkelijk).

***Bereiding in de koude lijn***

*Volg de hierboven beschreven voorbereidingen zonder de stap van het dresseren. Schik de gazpacho in potjes en de ricotta in een apart potje zodat de klant dit zelf kan toevoegen.*

**Product in de kijker**

**Pomo-d'Oro (ref H30)**
**2 x 5 kg**
Een 100% natuurlijke en pure tomatenbasis: zonder kleurstoffen, suiker, smaakstoffen of bewaarmiddelen, zonder zout of toegevoegde vetten.

# Tomatensoep met basilicum en mozzarella

**Ingrediënten**

| | |
|---|---|
| • Pomo-d'Oro (ref. H30) | 200 g |
| • Pesto (ref. H29) | 1 el |
| • Gesnipperde ui | 1/4 st |
| • Knoflook | 1/4 st |
| • Verse basilicum | 15 g |
| • Magere melk | 50 ml |
| • Olijfolie | 1/2 el |
| • Boerenbrood | 1 grote snee |
| • Mozzarella bolletjes | 100 g |
| • Basilicum (decoratie) | 3 blaadjes |
| • Peper en zout | |
| • Water (optioneel) | |

**Bereiding**

- Fruit ui en knoflook in een pan in olijfolie. Voeg de Pomo-d'Oro-saus toe en kook ongeveer 10 min. Kruid. Voeg beetje bij beetje de warme melk toe (pas op dat je niet alles in één keer toevoegt want misschien is niet alles nodig). Goed mengen en dan zeven om kleine stukjes te verwijderen die kunnen interfereren. Pas zo nodig de kruiding aan.
- Doe de soep in een pan en verwarm op laag vuur. Als de soep warm is, voeg je ¾ van de mozzarellabolletjes toe om ze te laten smelten. Voeg de rest van de melk toe als deze te dik is. Niet laten koken.
- Toast het sneetje brood. Bestrijk het sneetje brood met pesto en snijd het doormidden.
- Schenk de tomatensoep in een hete kom en garneer met de overgebleven mozzarellabolletjes en de basilicumblaadjes.

***Bereiding in de koude lijn***

*Volg bovenstaande stappen door de hoeveelheden/volume aan te passen. Het is mogelijk om tijdens de bereiding ¾ mozzarella (de resterende ¼ dient als topping) door de melk te mengen, maar de bereiding zeker niet laten koken. Mix alles in een blender, zeef indien nodig en laat afkoelen.*


**Producten in de kijker**

**Pomo-d'Oro (ref H30)**
**2 x 5 kg**

100% Natuurlijke tomaten-basis voor sauzen en tomatensoepen.

**Pesto (ref H29)**
**6 x 1kg**

Traditionele Italiaanse saus bereid met basilicum (33 %), knoflook, kaas en pijnboompitten.

# Serpentinisalade met pesto

**Ingrediënten**

| | |
|---|---|
| • Serpentini (ref. A25) | 250 g |
| • Pesto (ref. H29) | 80 g |
| • Kerstomaten in 2 gesneden | 10 halve st |
| • Rode paprika in reepjes | 25 g |
| • Princesboontjes | 30 g |
| • Verkruimelde Feta | 10 g |
| • Basilicumblaadjes (garnering) | 5 st |
| • Peper en zout | |

## Bereiding

- Snijd de princesboontjes in 2 of 3 afhankelijk van de grootte en blancheer ze in kokend water. Koel de bonen af in ijswater.
- Meng de ontdooide Serpentini met de pestosaus en breng op smaak indien nodig. Voeg de kerstomaatjes, sperziebonen en paprika toe aan de bereiding.
- Schik in een soepkom of diep bord en garneer met verkruimelde feta en basilicumblaadjes.

***Bereiding in de koude lijn***

*Laat de serpentini ontdooien in de koelcel.*

*Snijd de boontjes in 2 of 3 stukken, afhankelijk van hun lengte. Kook de sperziebonen in de steamer, stop het koken in ijswater en zet apart in de koelcel.*

*Halveer de kerstomaatjes en snijd de paprika in repen.*

*Verkruimel de feta.*

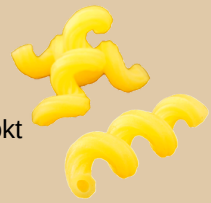
*Meng voorzichtig de ontdooide serpentini met de pestosaus, de kerstomaatjes, boontjes en paprika's voorzichtig. Kruid de bereiding indien nodig.*

*Verdeel het mengsel gelijkmatig over de trays en garneer met de basilicumblaadjes en de feta.*

## Producten in de kijker

**Serpentini (ref A25)**
**4 x 2 kg**

Buisvormige pasta in kurkentrekker-vorm, voorgekookt en IQF ingevroren.



**Pesto (ref H29)**
**6 x 1kg**

Traditionele Italiaanse saus bereid met basilicum (33 %), knoflook, kaas en pijnboompitten.

# Croque Cheddar

**Ingrediënten**

- Premium Cheddar (ref. H35) +/- 50 g
  (in functie van de sneetjes brood)
- Plakjes ham
- Boter 2 st
- Peper

**Bereiding**

- Schik de ham op een sneetje brood en bestrijk alles met Premium Cheddarsaus, peper eventueel. Sluit met het overgebleven sneetje.
- Beboter de buitenkanten vooraleer op de panini-grill te leggen. Verwarm op een grill tot de croque-monsieur warm en goudbruin is.
- Snijd ze doormidden en schik ze op borden, eventueel met een salade.

***Bereiding in de koude lijn***

*Volg dezelfde stappen als hierboven. Denk eraan om zo te verpakken/te stockeren dat het product geen vocht kan opnemen. Beboter net voor het opwarmen/goudbruin bakken.*

# Panini met Cheddar

**Ingrediënten**

- Premium Cheddar 70 g
- Paninibroodje 1 st
- Varkensgebraad 5 fijne plakjes
- Gekarameliseerde ui 1 el
- Peper

**Product in de kijker**

**Premium Cheddar (ref H35)**
**6 x 1kg**

Smeuïge kaassaus op basis van Cheddarkaas en room.

**Bereiding**

- Snij het paninibrood in de lengte door.
- Schik de plakjes geroosterd varkensvlees en gekarameliseerde uien hierop. Bedek met Premium Cheddarsaus en peper indien nodig.
- Dit is klaar voor de panini-machine. Lekker met een salade.
- Tip: pas hoeveelheden aan in functie van de grootte van je broodjes. Kan ook klaargemaakt worden met kalkoen of kipfilet.

***Bereiding in de koude lijn***

*Volg dezelfde stappen als hierboven. Denk eraan om zo te verpakken/te stockeren dat het product geen vocht kan opnemen.*

# Mac & Cheese champignons

## Ingrediënten

- Premium Cheddar (ref H35) +/- 25 g
- Mac & Cheese (ref B12) +/- 130 g
- Bruine champignons 5 st
- Peper en zout
- Scheutjes naar keuze (decoratie)

## Bereiding

- Verwijder de steeltjes van de champignons en kruid ze met peper en zout. Vul elke champignon met een eetlepel Mac & Cheese en napeer met Premium Cheddarsaus.
- Bak in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10 tot 15 minuten.
- Schik op borden met enkele jonge scheuten naar keuze.

**Tip:** ideaal voor het aperitief.

### *Bereiding in de koude lijn*

*Bereid de bruine champignons voor en kruid ze. Giet er een scheutje olijfolie over. Bak 5 tot 10 minuten op 180°C. Opgepast: dit kan snel gaan.*
*Verwarm de Mac & Cheese volgens de instructies op de verpakking.*
*Vul de champignons met Mac & Cheese, napeer met Premium Cheddarsaus en laat afkoelen.*

## Producten in de kijker

**Premium Cheddar (ref H35)**
**6 x 1kg**

Smeuïge kaassaus op basis van Cheddarkaas en room.

**Mac & Cheese (réf B12)**
**2 x 2,5 kg**

Voorgekookte macaroni, gecoat met een lekkere kaasroomsaus.

# Aanvraag stalen

*(enkel voor de professionele gebruiker)*

| | | | |
|---|---|---|---|
| ref. A2 - Fusilli Tricolore | | ref. H17 - Bandidosaus | |
| ref. A14 - Chinese Noodles | | ref. H30 - Pomo-d'Oro | |
| ref. A25 - Serpentini | | ref. H35 - Cheddarsaus | |
| ref. B11 - Taboulé | | ref H39 - Thai Curry-saus | |
| ref. B12 - Mac & Cheese | | | |

**Uw gegevens**

Naam: …….....

Naam zaak: …….....

Straat: …….....

Postcode: …….....

Gemeente: …….....

Tel: …….....

Email: …….....

Type zaak: .....

Gelieve het ingevuld formulier terug te sturen naar **info@dlisfood.com**.

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