n° 14 - 31/05/2022

La Gazzetta della Pasta®

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

DE BLOEMETJES BUITENZETTEN ... SAMEN MET DE PASTA ?

OP EEN LEUK TERRASJE IS DIT ALTIJD MOGELIJK

Met het mooie en warme weer - *dat hopelijk blijft voortduren voor onze horeca* - kunnen we niet alleen de bloemetjes buitenzetten, maar ook de pasta.

Want als de zon schijnt, voelen we ons allemaal aangetrokken om zomaar lekker lui een terrasje te doen, er even te pauzeren tijdens of na een leuke wandel- of fietstocht of er tijdens een werkdag even een lekkere en snelle lunchpauze te nemen met lekker eten.

Een middag- of avondterrasje met een lekkere pasta geeft trouwens altijd het gevoel van een mini-vakantie.

En de mogelijkheden zijn onbegrensd met de pasta van The Smiling Cook.

Koude pastasalades zijn in een oogwenk klaar en ideeën voor recepten zijn onuitputtelijk: op onze website staan er een heleboel. Herlees onze La Gazzetta della Pasta n° 7 van31 mei 2021 ook maar eens.

In dit nummer stellen we jullie vooral een aantal warme zomerse recepten voor telkens met enkele tips om ze ook als meeneemgerecht klaar te maken.

Smakelijk !

Groene risotto

Ingrediënten

• Risotto (ref. B13)	300 g
• Pestosaus (ref. H29)	20 g
• Groene courgette (blokjes)	1/2 st
• Jonge bladspinazie	40 g
• Pijnboompitten	1 kl
• Parmezaanschilfers	10 g
• Basilicumblaadjes (garnering)	10 st
• Olijfolie	1/2 el
• Peper en zout	

Bereiding

- Bak de courgette goudbruin op hoog vuur in een pan met olijfolie, zorg dat de courgetteblokjes “al dente” blijven en breng ze op smaak. Bak de spinazie aan in een beetje olijfolie en breng op smaak. Zet deze voorbereiding enkele ogenblikken aan de kant.
- Verwarm de risotto in een zeer hete pan met een halve soeplepel olijfolie. Eens de risotto warm, roer je er de courgetteblokjes, spinazie en pestosaus erdoor. Kruid indien nodig.
- Schik op een warm bord, decoreer met basilicumblaadjes, pijnboompitten en de Parmezaan schilfers.

Bereiding voor afhaling

Bak de courgette goudbruin op hoog vuur in een pan met olijfolie, zorg dat de courgetteblokjes “al dente” blijven en breng ze op smaak. Bak de spinazie aan in een beetje olijfolie en breng op smaak. Zet deze voorbereiding enkele ogenblikken aan de kant en laar afkoelen in de frigo.

Het is ook mogelijk om de courgette in een traditionele oven klaar te maken, maar dan dien je de blokjes courgette vooraf met olijfolie te mengen vooraleer ze worden gebakken.

Schik de risotto in een niet-geperforeerde gastro. Verwarm de risotto 10 minuten in de stoomoven op 150° C met 50 % stoom.

Voeg de courgetteblokjes, spinazie en pestosaus toe aan de risotto en meng voorzichtig. Voeg de courgetteblokjes, spinazie en pestosaus toe aan de risotto en meng voorzichtig.

Schik in een tray om mee te nemen en versier met pijnboompitten en Parmezaanse kaas. We raden af om basilicumblaadjes als decoratie te gebruiken omdat ze kunnen oxideren en zwart worden.

Producten in de kijker

Risotto (ref. B13)
5 x 1 kg
Kant en klare basisrisotto, gecoat met een neutrale kaasroomsaus. Langzaam gegaard in een groentebouillon en opgewerkt met een neutrale kaas. Laat gemakkelijk toevoegingen toe.

Pesto (ref. H29)
6 x 1 kg
Traditionele Italiaanse saus bereid met basilicum (33%), knoflook, kaas en pijnboompitten.

Spaghetti vongole

Ingrediënten

• Volkoren Spaghetti (ref. A17-10)	6 nestjes (300 g)
• Kokkels met schelp	200 g
• Gehakte bladpeterselie	10 g
• Zeste van citroen	10 g
• Gehakte knoflook	1 st.
• Fijngesneden sjalot	1/4 st
• Droge witte wijn	100 ml
• Olijfolie	1/2 el
• Boter	5 g
• Peper en zout	

Bereiding

- Het is erg belangrijk om de kokkels minimaal 2 uur in koud water te laten weken en dit water 2 of 3 maal te verversen. Spoel ze grondig af.
- Fruit sjalot en knoflook in een pan met olijfolie. Voeg de kokkels en witte wijn toe en kook op hoog vuur tot ze open gaan. Verwijder de schelpen die niet open zijn (het weekdier is zeker afgestorven tijdens het transport).
- Verwarm de volkoren spaghetti gedurende 75 seconden in licht gezouten kokend water en laat uitlekken.
- Giet de spaghetti, gehakte peterselie en boter in de pan met de kokkels en meng alles voorzichtig door elkaar.
- Schik de spaghetti mooi op warme borden, schik de schelpen ernaast, overgiet met de rest van de saus uit de pan en versier met de zeste van citroen.

Bereiding voor afhaling

Bereid de kokkels voor zoals hierboven uitgelegd. De kokkels kunnen ook klaargemaakt worden in de stoomoven (3 tot 4 minuten op 100° C met 100 % stoom. Zet opzij in de frigo, nadat alle nog gesloten schelpen verwijderd zijn.

Als de kokkels in de stoomoven klaargemaakt worden, moet de saus apart bereid worden. Fruit de sjalot en knoflook in een pan met olijfolie, voeg de witte wijn toe, laat de alcohol verdampen en breng op smaak. Voeg boter toe om de saus te binden en werk af met bladpeterselie.

Laat de volkoren spaghetti ontdooien met respect voor de regels van voedselveiligheid.

Schik de pasta en kokkels mooi in een tray, overgiet met een beetje saus en garneer met de zeste van citroen.

Product in de kijker

Volkoren Spaghetti (ref. A15-VK)
1 x 5 kg

Perfect 'al dente' gekookte volkoren spaghetti, individueel diepgevroren in nestjes van 50 g, wat portioneren gemakkelijk maakt. Klaar in slechts 75 sec. in licht gezouten kokend water.

Fiori scampi met curry

Ingrediënten

- Fiori Scampi all'Aglio e Limone (ref. D22) — 3 st
- Thaise Curry saus (ref. H39) — 50 g
- Brunoise van wortel, venkel, courgette, rode paprika en ui — 20 g
- Gepelde en ontdarmde scampi's — 3 st
- Olijfolie — 1/2 el
- Lente-ui (decoratie)
- Peper en zout

Bereiding

- Verwarm de gevulde pasta in licht gezouten kokend water gedurende 5 minuten en giet af. Verwarm de Thai Curry-saus in een pan of volgens de instructies op de verpakking.
- Terwijl de gevulde pasta opgewarmd worden, bak je de scampi's aan in een zeer hete pan met olie en breng je ze op smaak. Voeg halverwege het bakken van de scampi's de brunoise van de gemengde groenten toe om ze wat aan te kleuren, breng op smaak en stop met aanbakken als de groentenbrunoise nog wat al dente is.
- Bestrijk de bodem van een heet bord met een beetje saus. Schik de gevulde pasta, de brunoise en de scampi's mooi op het bord en versier met de fijngesneden lente-uitjes.

Bereiding in de koude lijn

Laat de gevulde pasta ontdooien met respect voor de regels van hygiëne en voedselveiligheid. Hou er rekening mee dat deze stap enige tijd kan duren, afhankelijk van de hoeveelheden.
Bak de scampi's en de groentenbrunoise aan in olijfolie en breng op smaak. Afhankelijk van de volumes kan dit ook in de oven of steamer gebeuren. Als scampi's en brunoise gaar zijn, laat je ze afkoelen in een koude ruimte.
Alles in de koude lijn assembleren. Bedek de bodem van een schaal met saus, verdeel de koude gevulde pasta over de saus, evenals de scampi's en de groentenbrunoise. Garneer met gesnipperde lente-uitjes.

Producten in de kijker

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

Vulling 50 %: o.a. scampi's, look, ricotta en kruiden
Stuksgewicht: 30 g

Thai Curry (ref. H39)
6 x 1kg

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

Paella Royal

Ingrediënten

• Paella Valencia (ref. B7)	450 g
• Langoustine	1 of 2 st
• Mosselen in de schelp	5 st
• Kippenbout	1 st
• Citroen	1/4 st
• Olijfolie	1 el
• Peper en zout	

Bereiding

- Olie en kruid de kippenbout en zet in de oven voor 15 tot 20 min. op 180° C. Controleer de gaarheid.
- Kook de langoustine in court bouillon. Zet apart.
- Giet de hoeveelheid paella in een grote pan met olie en verwarm op middelhoog vuur, voeg mosselen, kippenbout en langoustine(s) toe. Roer regelmatig tot de stukjes koolvis gaar zijn. Als de koolvis gaar is, is de paella ook klaar.
- Schik de paella mooi op een bord of een speciaal paella-pannetje en werk af met de garnituur en het partje citroen.

Tips

- Bij grote volumes de paella liefst in de oven te bakken (zie instructies op de verpakking).
- Als je dit in een grote paella pan doet, raden we aan om kip/visbouillon te gebruiken om de pan te bevochtigen als de paella zou kleven (bij te hoog vuur).

Product in de kijker

Paella Valencia met zeevruchten, kip en chorizo (ref. B7)
2 x 2,5 kg
Traditionele Spaanse kant-en-klare schotel met gele rijst, kippenvlees, koolvis, rode paprika, chorizoworst, roze garnalen, tomaat, mosselvlees, erwten, inktvisringen, ajuin, saffraan, kruiden en plantaardige olie.

Pappardelle met langoustines

Ingrediënten

• Pappardelle (ref. A20)	6 nestjes (300 g)
• Scampi Crema (ref. H9)	130 g
• Langoustines	3 st
• Brunoise van groenten (wortel, courgette, rode paprika)	40 g
• Saffraan (draadjes - pas de hoeveelheid aan bij gebruik van saffraanpoeder)	0,5 g 1/4 st
• Olijfolie	1 kl
• Peper en zout	

Bereiding

- Bak de langoustines in een pan met olijfolie en voeg op het einde de groentenbrunoise toe. Als de langoustines gaar zijn, hou je alles warm. Doe de Scampi Crema-saus in de pan en roer de saffraan door de saus (bewaar enkele saffraandraadjes als garnituur), verwarm opnieuw op laag vuur en breng indien nodig op smaak.
- Terwijl de saus opwarmt, verwarm de pappardelle-nestjes 75 seconden in licht gezouten kokend water en laat uitlekken. Eens uitgelekt, voeg je de pasta toe aan de saus, daarna goed doorroeren.
- Schik de pappardelle op een warm bord en schik de langoustines en de groentenbrunoise er mooi op. Garneer met enkele saffraandraadjes.

Bereiding in de koude lijn

Laat de pappardelle ontdooien en zorg ervoor dat u de regels van voedselveiligheid volgt. Meng de saffraan met de koude saus en pas indien nodig de kruiden aan (we raden aan om saffraanpoeder te gebruiken, dat zich beter mengt in de koude saus dan de saffraandraadjes).

Schik de langoustines op een geperforeerde GN-schaal en kruid ze licht. Stoom 3-5 minuten (tijd varieert afhankelijk van grootte) op 95°C met 100% stoom. Als de langoustines gaar zijn, zet je ze opzij in een koude kamer.

Fruit de groentenbrunoise aan in een pan met olijfolie of in de stoomoven. Zet opzij in de frigo.
Meng de ontdooide pappardelle met de koude saffraansaus. Verdeel het pasta-sausmengsel over kommen en garneer met de langoustines en de groentenbrunoise.

Producten in de kijker

Pappardelle (ref. A20)
1 x 4 kg
Ideaal voor gerechten van topklasse. Brede slierten van 22 mm, perfect 'al dente' gekookt en individueel diepgevroren in nestjes van 50 g, hetgeen portioneren makkelijk maakt.

Scampi Crema (ref. H9)
6 x 1 kg
Lekkere vissaus op basis van schaaldieren en room

Veggie Poke Bowl

Ingrediënten

Basmati rijst (ref. E4)	180 g
Tofu	60 g
Mango (dobbelstenen)	20 g
Wortelen (julienne)	20 g
Edamame	1 el
Avocado	1/4 st
Kerstomaten (in 2 gesneden)	1 el
Komkommer (julienne)	20 g
Sesamzaad	1/2 kl
Maanzaad	1/2 kl
Rijstazijn	5 ml
Suiker	1/2 kl
Sesamolie	1 kl
Gember (geraspt)	2 cm
Sojasaus	1/2 kl
Peper en zout	

Bereiding

- Meng de helft van de sesamolie, sojasaus en geraspte gember. Gebruik deze bereiding om de in plakjes gesneden tofu 30 min. te marineren.
- De tofu afgieten eens gemarineerd en de plakjes bruinen in een zeer hete pan met de resterende sesamolie. Deglaceren met de overgebleven marinade. En bewaar de tofu als kookvocht.
- Laat de basmatirijst ontdooien volgens de instructies op de verpakking.
- Eens ontdooid, meng je de rijstazijn, suiker en een snufje zout. Giet het rijstazijnmengsel over de rijst en meng.
- Schik de rijst op de bodem van een bowl en giet het kookvocht van de tofu over het midden van de rijst.
- Schik de blokjes mango, edamame, de julienne van wortel en komkommer, de kerstomaatjes, de plakjes avocado en de plakjes tofu mooi hierop en zorg dat er wat rijst zichtbaar blijft. Garneer met sesamzaadjes op de groenten en maanzaadjes op de rijst om een contrast te creëren.

Tips

- Voor afhaalmaaltijden of als de poke bowls in mise en place worden gemaakt en à la minute, raden we aan om alle rijst te bedekken met het garnituur, zodat de rijst niet uitdroogt.
- Het is mogelijk om de tofu te vervangen door rode tonijn of zalm die rauw en gemarineerd worden geserveerd. Ook een versie met kip is mogelijk.

Product in de kijker

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

De Basmati rijst van The Smiling Cook is een langkorrelige rijst, afkomstig uit Pakistan, en werd perfect gekookt. Het woord ‘basmati’ staat voor geurig. De rijst heeft namelijk een intense, pittige en nootachtige smaak, die hem onderscheidt van alle andere rijstsoorten.

Sandwich met rode kip curry

Bereiding

- Meng de geraspte wortel, geraspte komkommer, fijngehakte rode ui met zonnebloemolie en limoensap. Kruid en marineer gedurende 30 minuten. Proef na 30 minuten en breng zo nodig verder op smaak.
- Snijd het stokbrood door in de lengte en bedek beide kanten met koude Thai Currysaus. Garneer het brood met de sneetjes kipgehakt, het gemarineerde groentenmengsel, de koriander en de muntblaadjes. Sluit de sandwich met de bovenste helft van het brood.
- Tip: Voeg kruiden toe aan de gemarineerde groenten voor een persoonlijke touch (mosterdzaad, korianderzaad, dragon, enz.).

Tip

Voeg kruiden toe aan de gemarineerde groenten voor een persoonlijke touch (mosterdzaad, korianderzaad, dragon, enz.).

Ingrediënten

Thaise Currysaus (ref. H39)	75 g
Gesneden gekookte kipfilet	6 à 7 st
Verse munt	5 blaadjes
Verse koriander	2 à 3 stengels
Stokbrood	1/2 st
Geraspte wortelen	15 g
Geraspte komkommer	15 g
Fijn gesneden rode uien	5 g
Zonnebloemolie	1/2 kl
Limoensap	1 kl
Peper en zout	

Product in de kijker

Thai Curry (ref. H39)
6 x 1 kg

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

Cheddar-sauzen

De Cheddar-sauzen van The Smiling Cook zijn de ideale producten om tijdens de zomerperiode in allerlei gerechten te verwerken.
Ongeacht de ontelbare mogelijkheden met deze heerlijke kaassauzen, halen we hierbij nog eens enkele ideeën uit het archief naar boven.

Loaded nacho's (*)
Met Bandido-saus (H17) en chili con carne op basis van Bolognaise du Chef (H38).

Double cheese burger (*)
Een lekker sappige rundsburger in een jasje van Premium Cheddar-saus (H35), gebakken ui en augurken.

Croque Cheddar (*)
Een pittige croque met plakjes gekookte ham, bestreken met de smeuïge Premium Cheddar-saus (H35).

Enchiladas met kip (*)
Smakelijk gevulde tortillas door het sappig huwelijk van Premium Cheddar-saus (H35) met de natuurlijke Pomo-d'Oro-saus (H30).

(*) Het exacte recept kan je onder deze benaming terugvinden op onze website www.thesmilingcook.com

Aanvraag stalen

(enkel voor de professionele gebruiker)

ref. A15-VK - Volkoren Spaghetti

ref. A20 - Pappardelle

ref. B7 - Paella Valencia

ref. B13 - Risotto

ref. D22 - Fiori Scampi all'Aglio e Limone

ref. E4 - Basmati rijst

ref. H9 - Scampi Cremasaus

ref. H17 - Bandidosaus

ref. H29 - Pesto

ref. H35 - Cheddarsaus

ref. H39 - Thai Curry-saus

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.