n° 15 - 29/08/2022

La Gazzetta della Pasta®

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

"TRILLING DAYS" IN AANTOCHT !

Dit 15e nummer van de Gazzetta della Pasta, het eerste na een zuiderse zomer, belooft spannend te worden door de kracht van herfstrecepten. Er breekt immers een bijzondere culinaire periode aan: het wildseizoen start in oktober en is de springplank voor lekkere ideeën met smaakvol gevulde pasta's of smeuïge risotto's. Onze nieuwe gevulde pasta's zijn trouwens de ideale bijgerechten of aanvullingen van de heerlijke herfstmenu's.

Maar er staat nog van alles te gebeuren, dat aanleiding kan geven om klanten te teasen.

Zoals elk jaar valt de Wereldpastadag op 25 oktober. En met Halloween op 31 oktober breken er trouwens opnieuw "trilling days" aan voor gezinnen en zeker voor kinderen. Beide dagen moeten elke horeca-ondernemer kunnen inspireren tot bijzondere en rendabele speciale menu's, waarvan de klanten kunnen genieten.

Maar hopelijk verrast de weerman of -vrouw ons nog met voldoende zonnige dagen, die ideaal zijn voor lekkere pastasalades op het terras.

Veel lees- en smaakgenot.
The Smiling Cook

Fusilli
con pimiento y chorizo

Ingrediënten

• Volkoren Fusilli (ref. A17-10)	300 g
• Arrabiata-saus (ref. H10)	100 g
• Rode paprika	1 st
• Fijngehakte rode paprika	1/4 st
• Chorizo (vel verwijderen en in halve ringen snijden)	100 à 130 g
• Manchego kaas (poedervorm)	25 g
• Knoflook	1 st
• Sjalot	1/2 st
• Gehakte peterselie	
• Olijfolie	1/2 el
• Peper en zout	
• GN Liner 1/6 GN (art. nr. SP16)	1 st

Bereiding

- Was de paprika, snijd doormidden en verwijder steeltje, witte delen en zaadjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak ongeveer 20 à 30 min. op 200°C (de paprika moet goud of zelfs zwart worden). Eens de paprika uit de oven, wikkel hem in de GN-Liner en laat afkoelen. Verwijder de schil eenmaal afgekoeld.
- Gebruik een fonduepan om de knoflook, sjalot en stukjes paprika in de oven met wat olijfolie aan te braden en kruid. Voeg de arrabiata-saus toe en mix alles.
- Bak de chorizoschijfjes zonder vetstof tot ze krokant zijn. Voeg halverwege het bakken van de chorizo de gehakte rode paprika toe. Er zal veel vet uitkomen. Bewaar dit echter. Let er op dat de bodem van de pan niet verbrandt, want deze wordt later weer gebruikt.
- Dompel de Fusilli 30 sec. onder in licht gezouten kokend water en laat uitlekken.
- Giet de saus in de pan bij de chorizo en roer er de pasta door. Voeg een heel klein beetje kookvet en de geraspte manchego toe. Roer alles goed door elkaar en pas eventueel de kruiding aan.
- Dresseer in warme soepborden en garneer met wat gehakte peterselie.

Bereiding voor afhaling

Volg bovenstaande stappen tot de chorizo gaar is en laat alles afkoelen. Meng de afgekoelde ingrediënten met de diepgevroren pasta en doe de kaas erbij. Het is beter om ditmaal geen kookvet van de chorizo toe te voegen, omdat deze zal bevriezen door de bevroren pasta.
Verdeel over de bakjes en decoreer met wat manchego-schilfers en gehakte peterselie.

Producten in de kijker

Volkoren Fusilli (ref. A17-10)
4 x 2,5 kg
Fusilli van volkoren harde tarwegriesmeel, perfect al dente voorgekookt, lichtjes gezouten en geolied en IQF diepgevroren.
Klaar in 30 sec.

Arrabiata (ref. H10)
6 x 1 kg
Pittig gekruide vegetarische saus met zongedroogde tomaten, ui, chili en kruiden.

Kalfsblanquette met spek

Ingrediënten

Gnocchi (ref. C40)	150 g
Forestière-saus (ref. H13)	100 g
Kalfsvlees voor blanquette	230 g
Wortel (paysanne gesneden)	1/2 st
Gele ui (gehakt)	1/4 st
Champignons (in vieren gesneden)	5 st
Droge witte wijn	6,5 cl
Kalfsbouillon	10 cl
Eigeel	1/4 deel
Verse room	5 cl
Citroensap	volgens smaak
Boter	10 g
Olijfolie	1 el
Peper en zout	

Bereiding

- Bak het vlees in een braadpan met boter bruin tot de stukjes licht gekleurd zijn. Bevochtig met de droge witte wijn en de kalfsbouillon. Voeg eventueel een klein beetje water toe. Voeg de wortelen, uien, champignons en de forestièresaus toe. Laat 1u.30 tot 2u. op zeer laag vuur sudderen onder, al zachtjes en regelmatig roerend. Voeg zo nodig af en toe een beetje water toe.
- Dompel de gnocchi 2 min. onder in licht gezouten kokend water en laat uitlekken. Bak de gnocchi goudbruin in een pan met olijfolie. Eens goudbruin leg je ze op absorberend papier om overtollige olie te verwijderen. Zout lichtjes.
- Meng de room, het eigeel en het citroensap en voeg toe aan de bereiding. Meng alles. Niet meer aan de kook brengen.
- Schik de blanquette mooi op een warm bord en de gnocchi er naast.

Bereiding voor afhaling

Volg de hierboven beschreven stappen, maar laat de bereidingen afkoelen voordat u ze in bakjes legt. We raden af om citroen toe te voegen en voorkomen zo dat de saus schift.

Producten in de kijker

Gnocchi (ref. C40)
2 x 2,5 kg
Traditionele Italiaanse gnocchi op basis van harde tarwegriesmeel en aardappelen.

Forestière (ref. H13)
6 x 1 kg
Heerlijke romige saus met gerookte spekblokjes, champignons, room en Emmentaler.
Een ideale saus voor een breed scala van herfstgerechten.

Wok van gnocchi en groenten

Ingrediënten

Gnocchi (ref. C40)	250 g
Raapje (in vieren gesneden)	1 st
Wortel (in plakjes)	1/2 st
Champignons (in vieren gesneden)	4 st
Sluimererwten	5 st
Witte ui	1/4 st
Knoflook (gehakt)	1 st
Lente-ui	2 st
Olijfolie	3 el
Verse oregano (garnering)	3 à 5 takjes
Peper en zout	

Bereiding

- Blancheer de raapkwartjes, sluimererwten en wortelschijfjes en koel ze af in ijswater.
- Bak of grill de lente-uitjes aan elke kant en zet apart.
- Dompel de gnocchi 3 min. onder in licht gezouten kokend water en laat uitlekken. Bak de gnocchi aan in een pan met olijfolie. Eens goudbruin, leg je ze op absorberend papier om overtollige olie te verwijderen. Zout ze lichtjes.
- Bak de groenten aan in olijfolie en in volgorde van de benodigde kooktijd (raapjes, wortelen, champignons, knoflook, sluimererwten, uien). Voeg de gnocchi toe om ze op te warmen en breng op smaak.
- Schik het geheel in een warm diep bord en garneer met lente-uien en takjes oregano.

Tip

Voor grote volumes is het mogelijk om de gnocchi in de oven te bruinen: gnocchi mengen met olijfolie, op een licht geoliede bakplaat leggen en gedurende 15 min. bakken op 180°C.

Bereiding voor afhaling

Volg de bovenstaande stappen en zorg ervoor dat alles goed is afgekoeld voordat u dresseert in een bakje of schaal.

Product in de kijker

Gnocchi (ref. C40)
2 x 2,5 kg
Traditionele Italiaanse gnocchi op basis van harde tarwegriesmeel en aardappelen.

Mezzalune Vitello
con salsa di aceto balsamico

Ingrediënten

- Mezzalune Vitello (ref.D21) 3 st
- Sjalot 1,5 st
- Raap 1/2 st
- Wortel 1/2 st
- Prinsesboontjes 5 st
- Balsamico azijn 5 cl
- Verse tijm 7 à 9 blaadjes
- Kalfsbouillon 10 cl
- Boter 10 g
- Peper en zout

Bereiding

- Reinig, borstel en/of schil de groenten, dan blancheren en afkoelen in ijswater.
- Was de takjes verse tijm, leg ze op de bodem van een fonduepan en zet onder met wat water. Breng aan de kook en laat 10 min. sudderen. Verwijder de takjes en laat goed inkoken om een sterk “tijmsap" te bekomen. Bewaar dit tijmsap.
- Fruit een fijngehakte sjalot met een klontje boter op zeer laag vuur om verkleuring te voorkomen. Als de sjalotten gesmolten zijn, voeg je de balsamicoazijn, de kalfsbouillon en het tijmsap toe. Laat 10 tot 15 min. inkoken, mix alles en passeer door een chinois. Pas zo nodig de kruiding aan en reduceer nog wat als de saus te vloeibaar is.
- Verwarm de ravioli 5 min. in licht gezouten water en laat uitlekken.
- Bak de groenten op laag vuur in de resterende boter. Begin met de halve sjalot om deze te kleuren en voeg dan de groenten toe in volgorde van hun kooktijd.
- Schik de saus mooi op een warm bord, samen met de groenten en de mezzalune.

Bereiding voor afhaling

Volg de hierboven beschreven stappen en zorg ervoor dat u de bereiding laat afkoelen voordat u het in de bakjes plaatst.

Product in de kijker

Mezzalune Vitello (ref D21)
4 x 750 g

Lekkere gevulde pasta met een gewicht van 32 g en met een 50% vulling van o.a. kalfsvlees, morieljes, champignons en ricotta.

Risotto alla Zucca

Ingrediënten

- Risotto (ref. B13) 300 g
- Geroosterde pompoenblokjes 3 el
- Geroosterde pompoen (stuk) 1/4 st
- Zonnebloemzaadjes 2 kl
- Geroosterde en gemalen hazelnoten 1/2 kl
- Olijfolie 1/2 kl
- Baies roses snuifje
- Geraspte Pecorino 25 g
- Oregano (garnering) 1 kl
- Peper en zout

Bereiding

- Verwarm het stuk pompoen gedurende enkele minuten in de oven.
- Verwarm de risotto in een zeer hete pan met een scheutje olijfolie gedurende ongeveer 4 min. en onder regelmatig roeren. Voeg halverwege 2/3 van de pompoenblokjes en de geraspte Pecorino toe. Kruid indien nodig.
- Schik de bereiding in een warm diep bord met het stuk pompoen als decoratie. Voeg de hazelnoten, de resterende pompoenblokjes, de roze peperkorrels (baies roses) en de zonnebloempitten toe. En garneer finaal met oregano.

Bereiding voor afhaling

Verwarm de risotto in een pan of in een stoomoven (afhankelijk van de benodigde hoeveelheden). Voeg 2/3 van de pompoenblokjes en de pecorino toe. Pas zo nodig de kruiding aan. Laat afkoelen. Verdeel over bakjes en voeg de garnering toe (de resterende pompoenblokjes, het stuk pompoen, de zonnebloempitten en hazelnoten). Voeg de oregano en de roze peperkorrels toe als decoratie.

Tip

Voor afhalen in bakjes raden we aan om de risotto te bedruipen met olijfolie zodat deze mooi glanst. Voeg pas daarna de garnering toe.

Product 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.

Thaise currysoep met cocos

Ingrediënten

- Soba Noodles (ref. A28) — 4 nestjes (200 g)
- Thai Curry-saus (ref. H39) — 100 g
- Kippenbouillon — 150 ml
- Wortel (halve plakjes) — 25 g
- Rode, groene en gele paprika (reepjes) — 25 g
- Sluimererwten — 25 g
- Gesneden ui — 10 g
- Fijngehakte lente-ui (garnering) — snuifje
- Koriander (garnering) — 3 à 5 blaadjes
- Limoen (garnering) — 1/4 st
- Peper en zout

Bereiding

- Blancheer de groenten (wortelen, paprika's, peultjes) en stop het kookproces in ijswater.
- Verwarm de Thaise Curry H39 saus in een fonduepan en voeg de kippenbouillon toe.
- Meng alles en stop met verwarmen net voor het kookpunt. Pas zo nodig de kruiding aan.
- Verwarm de Soba Noodles 75 sec. in licht gezouten kokend water en laat uitlekken.
- Terwijl de noedels opwarmen, verwarm je de groenten in de bouillon.
- Giet een pollepel kokend water in de kom om deze op te warmen en leeg hem. Schik de noedels op de bodem van de hete kom en voeg de bouillon en groenten toe. Garneer met de fijngehakte jonge uien, de korianderblaadjes en het stukje citroen.

Bereiding voor afhaling

- *Blancheer de groenten (wortelen, paprika's, peultjes) en stop het koken door ze onder te dompelen in ijswater. Giet de groenten af en zet apart in een koude ruimte.*
- *Meng de Thaise Curry H39 saus met de kippenbouillon in een pan of ander bakje. Pas zo nodig de kruiden aan.*
- *Doe de bouillon in een bakje, en de groenten en de noedels in een andere bakje met de garnituur (lente-uitjes, korianderblaadjes en citroen). De klant zal dan de bouillon en vervolgens de noedels opwarmen voordat ze worden gemengd.*

Producten in de kijker

Soba Noodles (ref. A28)
1 x 5 kg
Aziatische noedels met een quasi vierkante vorm op basis van harde en zachte tarwebloem, perfect al dente gekookt, lichtjes geolied en gezouten en diepgevroren 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.

Aanvraag stalen

(enkel voor de professionele gebruiker)

ref. A17-10 - Volkoren Fusilli		ref. D21 - Mezzalune Vitello	
ref. A28 - Soba Noodles		ref. H10 - Arrabiatasaus	
ref. B13 - Risotto		ref. H13 - Forestièresaus	
ref. C40 - Gnocchi		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.