



n° 5 - 29/03/2021

# La Gazzetta della Pasta®

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



## Het BBQ-seizoen komt er aan! La saison du BBQ s'approche !

Of het barbecueën nu ontstaan is in het Neolithicum (+/- 11.000 v.C.) en dit kookproces al dan niet verder werd verfijnd door Arawakan-indianen uit Cuba of Puerto Rico (het woord 'barabicu' betekende 'heilig vuurbed' in hun taal), is niet zozeer van belang.

Met het BBQ-seizoen voor de deur zullen jullie klanten weer kunnen genieten van lekker eten in de tuin of op het terras. Ondanks nog mogelijke restricties inzake corona, zal een BBQ altijd gezellig zijn, hoe klein de bubbel ook is - *hopelijk is alle ellende dan voorbij (red.)* - en een vakantiesfeer oproepen.

Iedereen snakt er naar.

Onze eigen kok heeft zich daarom laten inspireren tot enkele gerechten waarin je zeker inspiratie kan vinden voor het komende BBQ-seizoen. Onze taboulé (ref. B11) speelt daarin ook een toonaangevende rol: lekker en, warm of koud, klaar in een oogwenk.

Maar er is nog veel meer. Ontdek het zelf maar in dit 5e nummer van La Gazzetta della Pasta.

The Smiling Cook

Que le barbecue soit originaire du néolithique (+/- 11 000 av. J.-C.) et que ce processus de cuisson ait été affiné par les Indiens Arawakan de Cuba ou de Porto Rico (le mot 'barabicu' signifiait dans leur langue « lit de feu sacré ») importe peu.

À l'approche de la saison du BBQ, vos clients pourront bientôt profiter d'une bonne cuisine dans le jardin. Malgré des éventuelles restrictions de covid-19, un BBQ sera toujours convivial, n'importe la taille de la bulle - en espérant que cette misère sera terminée pour l'horeca (ndlr.) - et évoquera une atmosphère de vacances

Nous en avons tous envie.

Notre chef s'est inspiré de quelques plats dans lesquels vous pourrez certainement trouver de l'inspiration pour la prochaine saison de barbecue. Notre taboulé (réf. B11) y joue également un rôle de premier plan: délicieux et, chaud ou froid, prêt en un clin d'œil. Mais il y a bien plus encore. Découvrez cela vous-même dans ce 5ème numéro de La Gazzetta della Pasta.

The Smiling Cook



Ontdek de voordelen van onze traditionele BBQ-sauzen op blz. 4  
Découvrez les avantages de nos sauces BBQ traditionnelles à la p. 4



## INSALATA VERDI DI SERPENTINI

### Ingrediënten

- Serpentina (A25) - 300 g
- Pesto-saus (H29) - 60 g
- Jonge spinazieblaadjes - +/- 15 st.
- Geblancheerde broccoli - 50 g
- Parmezaanschilfers 10 g
- Olijfolie 1 kl
- Peper en zout
- Kerstomaat (deco)
- Basilicum (deco)

### Bereiding

Meng in een grote schaal de pestosaus, en olijfolie met ontdooide serpentina en breng op smaak. Leg een paar spinazieblaadjes op de bodem van een kom en daarop de helft van de bereiding. Schik hierop weer wat spinazieblaadjes en daarna de rest van de bereiding. Werk af met de broccoli en Parmezaanse kaas.

### Tip

Het is heel goed mogelijk om dit recept in koude lijn te bereiden. Meng de pesto, olijfolie, peper en zout met de nog bevroren pasta. Laat ontdooien in de frigo. Voor het serveren hoef je alleen nog maar de garnituur erop te schikken. Het is af te raden de spinazie te mengen met bevroren pasta om vriesbrand op de spinazieblaadjes te vermijden.

### Ingrédients

- Serpentina (A25) - 300 g
- Pesto (H29) - 60 g
- Jeunes pousses d'épinards - +/- 15 pcs.
- Brocoli blanchi - 50 g
- Copeaux de Parmesan - 10 g
- Huile d'olive - 1 c.à.c.
- Sel et poivre
- Tomate cerise (déco)
- Basilic (déco)

### Préparation

Dans un grand plat, mélanger le pesto et l'huile d'olive aux serpentinis dégelés et assaisonner le tout. Disposer quelques feuilles d'épinards dans le fond d'un bol et dresser la moitié de la préparation. Disposer à nouveau quelques feuilles d'épinards et verser le reste de la préparation par-dessus. Terminer avec brocoli et parmesan.

**Tuyau:** préparation facile en ligne froide. Mélanger le pesto, l'huile d'olive, le sel et poivre aux pâtes encore congelées. Laisser dégeler en chambre froide. Avant le service, il ne vous reste plus qu'à disposer la garniture par-dessus. Nous déconseillons de mélanger les épinards aux pâtes congelées pour éviter de brûler les feuilles d'épinards par le froid.



## KEFTA MET TABOULÉ

### Ingrediënten

- Taboulé (B11) - 250 g
- Arrabiatasaus (H10) - 50 g
- Kefta gehakt - +/- 120 g
- Citroensap - ½ citroen
- Gehakte koriander - 3 à 4 tiges
- Poivre et sel
- Huile d'olive - ½ c.à.s.

### Bereiding

Ontdooi de taboulé volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vorm kleine kefta-balletjes en olie en breng ze op smaak. Gril of braad de kefta's aan en duw ze lichtjes plat. Meng het citroensap met de gehakte koriander en breng hiermee de saus op smaak. Dresseer de taboulé met een vormpje, schik de hete keftas erlangs en de saus in een kommetje. Garneer met een paar korianderblaadjes.

### Tip

Dit is een recept dat zich heel gemakkelijk aanpast als meeneemgerecht. Van zodra de kefta's correct gebakken zijn, kunnen ze zonder zorgen koud gegeten worden. We raden je dan aan om de saus in een apart potje te doen.

## KEFTA AU TABOULÉ

### Ingrédients

- Taboulé (B11) - 250 g
- Sauce Arrabiata (H10) - 50 g
- Haché kefta - +/- 120 g
- Jus de citron - ½ citron
- Coriandre haché - 3 à 4 steeltjes
- Peper en zout
- Olijfolie - ½ el.

### Préparation

Laisser dégeler le taboulé suivant les instructions de l'emballage. Former des boulettes kefta et les huiler et assaisonner. Griller/poêler les keftas et les écraser légèrement pour les aplatir. Mélanger le jus de citron et la coriandre haché pour assaisonner la sauce. Dresser le taboulé à l'emporte-pièce, disposer les keftas chaudes sur le côté et dresser la sauce dans un petit bol. Garnir avec quelques feuilles de coriandre.

### Tuyau

C'est une recette qui s'adapte très facilement pour le take away. Du moment que les keftas sont cuites correctement, elles peuvent être consommées froides sans aucun souci. Nous conseillons alors de mettre la sauce dans un petit pot.



## FALAFEL MET TABOULÉ SALADE

### Ingrediënten

- Taboulé (B11) - 250 g
- Falafel - 5 st.
- Gegrilde kikkererwten - 1 el
- Griekse yoghurt "straggisto" - 50 g
- Verse munt - 5 blaadjes
- Citroensap - ½ citroen
- Knoflook - ¼ teentje
- Peper en zout
- Munt (decoratie) - 1 takje

### Bereiding

Ontdooi de taboulé volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm de falafels in de oven. Hak de munt fijn en pers de knoflook met een knoflookpers. Meng de knoflook, munt en citroensap met de Griekse yoghurt en breng op smaak. Schik de taboulé in een kom, leg de falafels er naast en de yoghurtsaus erop. Garneer met de gegrilde kikkererwten en munt.

### Tip

Als je kant-en-klare falafels gebruikt, controleer dan even of ze koud gegeten kunnen worden. Dit is niet bij alle merken het geval.

## FALAFEL ET SALADE DE TABOULÉ

### Ingrédients

- Taboulé (B11) - 250 g
- Falafel - 5 pcs.
- Pois chiches grillés - 1 c.à.s.
- Yaourt grec "straggisto" - 50 g
- Menthe fraîche - 5 feuilles
- Jus de citron - ½ citron
- Ail - ¼ gousse
- Sel et poivre
- Menthe (déco) - 1 tige

### Préparation

Laisser dégeler le taboulé suivant les instructions sur l'emballage. Réchauffer les falafels au four. Ciseler la menthe et écraser l'ail à l'aide d'un presse-ail. Mélanger l'ail, la menthe et le jus de citron au yaourt grec et assaisonner. Dresser le taboulé dans un bol, disposer les falafels et la sauce yaourt par-dessus. Garnir avec les pois-chiches grillés et la menthe.

### Tuyau

Pour la vente à emporter, si vous utiliser des falafels prêtes à l'emploi, vérifier qu'elles peuvent être consommées froides. Ce n'est pas le cas de toutes les marques.



## PANSOTTI MET LAMSFILET ROSSO

### Ingrediënten

- Pansotti Buffalo Ricotta en Spinaci (D15) - 3 st
- Mascarpone Rosso (H25) - 120 g
- Lamsfilet - 200 g
- Broccoli bloemen - 70 g
- Wortelen - 1 st.
- Prinsesboontjes - 50 g
- Witte ui - ¼ st.
- Boter - 15 g
- Tijm - 2 takjes
- Peper en zout

### Bereiding

De lamsfilet aankorsten in een pan en 20 minuten laten rusten. De groenten schoonmaken en snijden. Blancheer de broccolibloemen en de prinsesboontjes. Fruit de rest van de groenten aan met boter, tijm en voeg de geblancheerde groenten toe als de wortelen en ui gaar zijn. Kruiden.

Dan de Mascarpone Rosso-saus opwarmen zoals aangegeven op de verpakking. Het lamsvlees verder garen in de oven. Dompel de pansotti 5 minuten onder in licht gezouten kokend water.

Leg de lamsfilet op een bedje van saus en dresseer de pansotti en groenten. Garneren met een takje tijm.

## PANSOTTI ET FILET D'AGNEAU ROSSO

### Ingrédients

- Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci (D15) - 3 pcs.
- Mascarpone Rosso (H25) - 120 g
- Filet d'agneaux - 200g
- Fleurs de brocoli - 70 g
- Carottes - 1 pc.
- Haricots Princesse - 50 g
- Oignon blanc - ¼ pc.
- Beurre - 15 g
- Thym - 2 branches
- Poivre et sel

### Préparation

Croûter le filet d'agneaux à la poêle et laisser reposer 20 minutes. Nettoyer et couper vos légumes. Blanchir les fleurs de brocolis et les princesses. Poêler le reste des légumes avec du beurre, le thym et ajouter les légumes blanchis une fois que les carottes et oignon sont prêts. Assaisonner.

Réchauffer la sauce Mascarpone Rosso comme indiqué sur l'emballage. Terminer la cuisson de l'agneau au four. Plonger les pansottis dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 5 minutes.

Dresser le filet d'agneau sur un lit de sauce, disposer les pansottis et légumes. Garnir avec une branche de thym.

## Met deze klassieke BBQ-sauzen ... scoor je altijd !

Deze sauzen zijn sowieso lekker, maar kunnen ook gemakkelijk gepersonaliseerd worden of als basis dienen voor een nieuwe saus. Zo maak je bv. snel een jagerssaus door een geutje witte wijn en wat kervel en gehakte dragon toe te voegen aan de Archiduc-saus. Het grote voordeel van deze 3 sauzen is dat ze perfect bainmariebestendig zijn: geen probleem dus bij een BBQ die een ganse dag of avond duurt!

Snelle opwarming in een microgolf:  
- ca. 2 min. - 650 Watt =  $\pm 70^{\circ}\text{C}$   
- ca. 1 min - 1800 Watt =  $\pm 70^{\circ}\text{C}$



ref. H31



ref. H32



ref. H33

## Vous marquerez toujours ... avec ces sauces BBQ classiques!

Réchauffement rapide  
aux micro-ondes:

- ca. 2 min. - 650 Watt =  $\pm 70^{\circ}\text{C}$
- ca. 1 min - 1800 Watt =  $\pm 70^{\circ}\text{C}$

Les sauces sont savoureuses, mais peuvent aussi être facilement personnalisées ou servir de base à une nouvelle sauce. Par exemple, une sauce chasseur se fait rapidement en ajoutant un peu de vin blanc et du cerfeuil et de l'estragon

haché à la sauce Archiduc. Le gros avantage de ces 3 sauzes est qu'elles sont parfaitement résistantes au bain-marie: pas de problème avec un barbecue qui dure une journée ou une soirée entière!

Vraag eenvoudig jouw staal aan ! - Demandez simplement votre échantillon !  
[info@dlistfood.com](mailto:info@dlistfood.com)



**Taboulé**

ref. B11 (5 x 1 kg)



Een heerlijke en gezonde salade op basis van voorgekookte couscous, tomaten, rode en groene paprika's, komkommer, uien, zwarte olijven, witte rozijnen, groene munt en koriander. Op smaak gebracht met een kruidige saus. Koud en warm even lekker: een ideaal en veelzijdig bijgerecht bij de BBQ.

Une salade délicieuse et saine avec ces ingrédients: couscous précuit, tomates, poivrons rouges et verts, concombre, oignons, olives noires, raisins blancs, menthe verte et coriandre. Assaisonnée avec une sauce épicée. Savoureux en froid et chaud: un plat d'accompagnement idéal et polyvalent au BBQ.

**Serpentini**

ref. A25 (4 x 2 kg)



Pasta in de vorm van een kurkentrekker en met licht geribd oppervlak. Ideaal als basis voor een pastasalade bij de BBQ.

Pâtes en forme de tire-bouchons et à surface légèrement striée. Une base idéale pour une salade de pâtes au BBQ.

**Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci**

ref. D15 (1 x 3 kg)



Een mooie grote pasta gevuld met een mengeling van echte buffelricotta en verse, lekker gekruide spinazie recht van het veld! Deze maxi-pasta zal schitteren als garnituur bij elk gerecht, maar kan best ook de basis zijn van een vegetarische schotel.

Un beau grand triangle rempli d'un mélange de vrai ricotta de buffle et des épinards savoureux fraîchement récoltés! Cette maxi-pâte trouvera sa place comme garniture à chaque recette, mais pourrait aussi-bien être la base d'un plat végétarien.

**Pesto saus/sauce**

ref. H29 (6 x 1 kg)



Een van de meest traditionele Italiaanse sauzen, bereid met basilicum (33%), knoflook, kaas en pijnboompitten. Overheerlijk met pasta of gnocchi of als dipsaus bij mozzarella. Ook een lekkere marinade voor vlees of vis op de BBQ. Ideale saus om er de lekkerste pastasalades mee te maken!

Une sauce italienne traditionnelle, préparée avec du basilic (33 %), de l'ail, du fromage et des pignons de pin. Délicieux avec pâtes ou gnocchi ou comme trempette pour la mozzarella. Egalement une marinade savoureuse pour viandes ou poissons au BBQ. Sauce idéale pour préparer des salades de pâtes savoureuses!

# Wat hebben orkanen te maken met een vlekkeloos georganiseerde BBQ ?

*Binnen afzienbare tijd breekt het BBQ-seizoen weer aan. Het sociale karakter van een BBQ is niet te versmaden: tafels worden bij elkaar geschoven, gelach en plezier weerklinkt continue. Gezelligheid troef dus. En er zal deze zomer waarschijnlijk nog meer dan anders gebruik gemaakt worden van de BBQ-gezelligheid in de tuin. De lekkere geuren van brandend houtskool, gegrilde gerechten en zuiderse kruiden zijn typisch voor een uiterst gezellig culinair moment.*

Een geslaagde BBQ met familie en/of vrienden organiseren is op zich wel redelijk eenvoudig, zeker met de pasta en sauzen van The Smiling Cook. Maar een goede voorbereiding en teamwerk zijn toch essentieel. Toevallig vonden we een chronologisch stappenplan of werkverdeling tussen organiserende echtgenoten of levenspartners, die van elke BBQ een succes zal maken.

Lees maar even mee!

1. Man haalt de barbecue en de houtskool uit het tuinhuisje.
2. Vrouw poetst de grill.
3. Vrouw neemt het boodschappenlijstje en gaat naar de slager, de bakker en de groentewinkel.
4. Vrouw komt thuis, legt vlees en/of vis in de frigo en begint alle groenten te wassen en te versnijden.
5. Vrouw ontdooit gewoonweg de reeds 100% al dente gekookte conchiglie, rigatone of serpentini van The Smiling Cook voor de verschillende pastasalades.
6. Vrouw maakt alle salades klaar en zet ze in de frigo.
7. Vrouw bereidt al het vlees voor met olie en kruiden en bereidt eventueel de papillotten met vis en/of zeevruchten.
8. Vrouw schikt het vlees op een schaal samen met nog wat extra kruiden en verzamelt eventueel nog wat andere BBQ-benodigdheden.
9. Vrouw gaat de tafel dekken.
10. Vrouw rent terug naar de keuken, verwarmt de Bearnaise-saus van The Smiling Cook in de microgolf en houdt ze warm.
11. Man gaat naar binnen om de flessen wijn te ontkurken en de wijn voor te proeven.

12. Man en vrouw verwelkomen samen de gasten.
13. Vrouw verzorgt het aperitief voor de gasten.
14. Vrouw brengt de schaal met het vlees, de BBQ-benodigdheden en de schoongemaakte grill naar de man, die rustig met een pintje of glas wijn bij de barbecue staat om het vuur in 't oog te houden.
15. Man smeert de grill in met olie, legt hem op de BBQ en legt het vlees er op.
16. Vrouw rent terug naar de keuken om de warme sauzen van The Smiling Cook te controleren en wat te personaliseren.
17. Vrouw controleert eveneens alle koude groenten- en pastasalades die ze heeft klaargemaakt.
18. Man schenkt de wijn in.
19. Iedereen eet en keuvelt gezellig onder elkaar.
20. Vrouw ruimt tafel af, serveert daarna het dessert en gaat in de keuken ook nog koffie zetten.
21. Vrouw serveert koffie.

Wat er nadien nog aan tafel gebeurt, hangt af van de gezelligheid, het aantal flessen wijn en van het vertrek van de gasten. Na het vertrek van de gasten, volgen nog de laatste stappen:

22. Vrouw ruimt tafel weer af.
23. Vrouw gaat afwassen en de keuken opruimen.
24. Man laat de barbecue buiten staan want het vuur smeult immers nog na.

En net voor het slapen gaan vraagt de man aan de vrouw of ze vandaag niet extra blij was omdat ze niet had moeten koken.

## Moraal van het verhaal

**Elke getrouwde man weet waarom ze aan orkanen altijd vrouwennamen geven.**

# Qu'est-ce que les ouragans ont à voir avec un barbecue parfaitement organisé?

*La saison des barbecues recommence dans un avenir prévisible. Le caractère social d'un barbecue n'est pas à négliger: les tables sont mises ensemble et beaucoup de plaisir résonne en permanence: la convivialité par excellence. Et cet été, le plaisir du barbecue sera probablement encore plus utilisé que d'habitude. Les délicieux parfums du charbon de bois brûlé, des grillades et d'herbes méditerranéennes sont typiques de ce moment culinaire extrêmement agréable.*

Un BBQ réussi en famille et/ou entre amis en soi est assez facile, surtout en utilisant les pâtes et les sauces de The Smiling Cook. Et une bonne préparation et un travail d'équipe sont quand même essentiels. Par coïncidence, nous avons trouvé un plan chronologique, étape par étape, ou une répartition des tâches entre conjoints organisateurs ou partenaires, qui garantit le succès de chaque barbecue. Lisez simplement ce qui suit !

- 1.L'homme sort le barbecue et le charbon de bois du pavillon de jardin.
- 2.La femme nettoie le grill.
- 3.La femme prend sa liste des courses et passe chez le boucher, la boulangerie et l'épicerie.
- 4.La femme rentre à la maison, place la viande et/ou le poisson au frigo et commence à laver et à couper tous les légumes.
- 5.La femme décongèle simplement les conchiglie, rigatone ou serpentini de The Smiling Cook déjà cuits à 100 % al dente pour les différentes salades de pâtes.
- 6.La femme prépare toutes les salades et les met au frigo.
- 7.La femme prépare la viande avec de l'huile et des herbes et, si nécessaire, les papillotes avec le poisson et/ou des fruits de mer.
- 8.La femme arrange la viande sur un plateau avec quelques épices supplémentaires et reprend encore d'autres accessoires de barbecue si nécessaire.
- 9.La femme dresse la table.
- 10.La femme retourne à la cuisine, réchauffe les sauces chaudes de The Smiling Cook aux micro-ondes et les garde au chaud.
- 11.L'homme rentre en cuisine pour déboucher les bouteilles de vin et le déguster.

12.L'homme et la femme accueillent ensemble les invités.

13.La femme sert l'apéro aux invités.

14.La femme apporte le plateau de viande, le matériel de barbecue et le grill nettoyé à l'homme, qui s'est positionné à côté du barbecue avec une bière ou un verre de vin afin de contrôler le feu.

15.L'homme graisse le grill, le place sur le barbecue et y met la viande.

16.La femme retourne vite dans la cuisine pour vérifier et personnaliser les sauces chaudes de The Smiling Cook.

17.La femme vérifie également toutes les salades de légumes et de pâtes froides qu'elle a préparées.

18.L'homme sert le vin.

19.Tout le monde mange et se parle chaleureusement.

20.La femme débarrasse la table, sert le dessert et prépare également le café en cuisine.

21.La femme sert le café.

Ce qui se passe ensuite à table dépend de l'ambiance, du nombre de bouteilles de vin et de l'heure de départ des invités. Restent encore trois étapes après le départ des invités :

22.La femme débarrasse à nouveau la table.

23.La femme commence à faire la vaisselle et à nettoyer la cuisine.

24.L'homme contrôle le barbecue et le laisse dehors parce que les charbons couvent encore.

Et juste avant d'aller dormir, l'homme demande sa femme si elle n'était pas super heureuse aujourd'hui vu le fait qu'elle n'avait pas à cuisiner.

La morale de l'histoire

**Chaque homme marié sait pourquoi les ouragans portent tous des noms de femmes.**