



n° 6 - 03/05/2021

Streetfood

La Gazzetta della Pasta®

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



Special edition

STREET Food

À l'approche du printemps et de l'été - et espérons-le avec plus de liberté - il y aura plus d'activités dans les rues.

Un moment idéal pour déguster à nouveau de la street food, devenu aujourd'hui incontournable dans la vente rapide.

La street food existe depuis longtemps et n'est pas seulement l'un ou l'autre phénomène de mode qui disparaît plus vite qu'il n'en émerge. La street food regorge d'innovation et réussit souvent à être surprenante et délicieuse, même au point d'être souvent glamour et gastronomique. Personne ne peut le nier et cette tendance continuera d'évoluer qualitativement.

Une raison suffisante pour que The Smiling Cook y prête son attention dans ce nouveau numéro de La Gazzetta della Pasta.

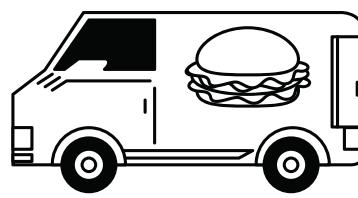
Bon appétit !

Met de lente en zomer in aantocht - en hopelijk met meer vrijheid - zal er binnenkort meer beweging op straat komen. Een ideaal moment om opnieuw even te genieten van streetfood, dat vandaag niet meer weg te denken zal zijn uit het straatbeeld.

Streetfood bestaat al lang en is niet zomaar een modeverschijnsel dat sneller verdwijnt dan het opkomt. Streetfood bulkt van innovatie en slaagt er dikwijls in om verrassend lekker te zijn, tot glamourous en gastronomisch toe. Deze trend valt niet meer te ontkennen en zal kwalitatief nog verder evolueren.

Voldoende reden voor The Smiling Cook om er even aandacht te schenken in dit nieuwe nummer van La Gazzetta della Pasta.

Smakelijk!



Découvrez les avantages de notre Paella à la page 9 !
Ontdek de voordelen van onze Paella op blz. 9 !



ENCHILADAS POULET / KIP

Préparation

Laver et couper le poivron en lamelles et l'oignon rouge en demi-rondelles.

Couper le poulet en lamelles et l'assaisonner avec le paprika, le paprika fumé, les flocons de chili, le sel et le poivre. Haché grossièrement les tomates émondées.

Faire revenir le poulet avec de l'huile d'olive dans une poêle. À mi-cuisson du poulet, ajouter les poivrons, l'oignon et l'ail. Faire revenir 2 petites minutes. Ajouter la sauce Pomo-d'Oro, les haricots rouges, la moitié de la coriandre et laisser mijoter 2 minutes et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Napper une tortilla de cette préparation et ajouter un trait de sauce Premium Cheddar. Enrouler l'enchilada et la poser dans un plat allant au four. Et répéter l'opération le nombre de fois nécessaire.

Répartir le reste de sauce sur les enchiladas et couvrir de sauce Premium Cheddar. Enfourner 15 minutes à 180° C.

Servir avec de la crème sure et parsemer le plat de feuilles de coriandre.

Bereidung

Was en snijd de paprika in reepjes en de rode ui in halve ringen. Snijd de kip in reepjes en kruid met het paprika- en het gerookte paprikapoeder, de chilivlokken en peper en zout. Snijd de gepelde tomaten grof.

Bak de kip aan met olijfolie in een pan. Voeg halverwege de paprika, uien en knoflook toe. Sauteer gedurende 2 minuten.

Voeg de Pomo-d'Oro-saus, rode bonen en de helft van de koriander toe en laat 2 minuten sudderen. Breng eventueel op smaak. Bedek een tortilla met deze bereiding en voeg een scheutje Premium Cheddar-saus toe. Rol de enchilada op en leg ze in een ovenschaal. Herhaal deze operatie zo vaak als nodig.

Verdeel de rest van de saus over de enchiladas en werk af met een laagje Premium Cheddar-saus.

Bak 15 minuten op 180 ° C.

Serveer met zure room en bestrooi het gerecht met korianderblaadjes.

Ingrediënten

Ingrédients

- Premium Cheddar sauce/saus (H35) - 80 g
- Pomo-d'Oro (H30) - 100 g
- Petites tortillas/kleine tortilla's - 3 pcs/st.
- Oignon rouge/rode ui - 1/4 pc/st.
- Poivron rouge/rode paprika - 1/2 pc/st.
- Ail haché/gehakte knoflook - 1/2 pc/st.
- Poudre de paprika
Paprika poeder - 1/4 c.à.s./el.
- Flocons de chili/chili vlokken
- Poudre de paprika fumé
Gerookt paprikapoeder - 1/4 c.à.s./el.
- Huile d'olives/olijfolie - 1 c.à.s./el.
- Coriandre/koriander - 3 à 5 tiges/stengels
- Poivre/peper
- Sel/zout
- Crème sure (en accompagnement) - 1 c.à.s.
Zure room - 1 el.



DOUBLE CHEESE BURGER

Ingrediënts

- Sauce Premium Cheddar (H35) -
2 c.à.s. généreuses
- Hamburger bun
- Oignon (en demi rondelles) - 1/4 pc.
- Steak haché pur bœuf - 2 pcs.
- Cornichon aigre-doux - 3 rondelles
- Ketchup
- Moutarde
- Huile d'olive
- Beurre

Préparation

Couper le bun en deux et le tartiner de beurre. Chauffer la sauce Premium Cheddar suivant les instructions sur l'emballage. Réserver la sauce au chaud. Faire dorer les oignons sur la plancha ou dans une poêle. Saler et poivrer les burgers. Huiler la plancha ou la viande directement pour une cuisson au gril. Griller les burgers. Toaster le bun au four ou directement sur la plancha. Napper les faces toastées des buns de ketchup et moutarde et refermer le bun en le tournant pour étaler les sauces. Placer les rondelles de cornichons sur le bun inférieur, déposer un burger sur les cornichons et napper de sauce Premium Cheddar chaude. Répéter l'opération, déposer les oignons cuits par-dessus et terminer en déposant l'autre moitié du bun pour fermer le double cheese burger. Dresser et accompagner de frites et éventuellement d'une salade.

Ingrediënten

- Premium Cheddar saus (H35) -
2 goed gevulde eetlepels
- Hamburgerbroodje
- Ui (halve ringen) - 1/4 st.
- Hamburger puur rundsgehakt - 2 st.
- Zoetzure augurk - 3 schijfjes
- Ketchup
- Mosterd
- Olijfolie
- Boter

Bereidung

Snj het broodje doormidden en bestrijk het met boter. Verwarm de Premium Cheddar-saus volgens de instructies op de verpakking. Hou de saus warm. Bak de uien op de plancha of in een pan. Kruid de burgers met peper en zout. Beolie de plancha of het vlees rechtstreeks vooraleer te grillen. Gril de hamburgers. Rooster het broodje in de oven of rechtstreeks op de plancha. Bedek de geroosterde zijkanten van de broodjes met ketchup en mosterd en sluit het broodje door het te draaien om de sauzen te verspreiden. Leg de augurkringen op het onderste broodje, leg er een burger op en bedek met warme Premium Cheddar-saus. Herhaal deze handeling, leg er de gebakken uien op en ook de andere helft van het broodje om de dubbele kaasburger af te sluiten. Dresseer en serveer met frietjes en eventueel een salade.

CHICKEN FRIED STEAK



Ingrédients

- Sauce Premium Cheddar (H35) - 80 g
- Sauce Gravy - 60 g
- Filet de poulet 1 pc
- Potatoes - +/- 150 g
- Salade mixte en accompagnement - 70 g
- Vinaigrette - 5 cl
- Sel et poivre

Panure

- Farine - 80 g
- Oeufs - 1 pc
- Corn flakes écrasé (non sucré) ou chapelure - 50 g
- Paprika fumé - 2 pincées
- Chili en poudre - 1 pincée
- Cumin en poudre - 1 pincée
- Sel et poivre

Sauce Gravy

- Oignon haché - 1 pc
- Ail haché - 1 gousse
- Beurre - 2 c.à.s.
- Bouillon de bœuf - 300 ml
- Bouillon de poulet - 300 ml
- Farine grillée - 45 g
- Sel et poivre

Ingrediënten

- Premium Cheddar saus (H35) - 80 g
- Gravy saus - 60 g
- Kipfilet - 1st
- Aardappelen - +/- 150 g
- Gemengde salade - 70 g
- Vinaigrette - 5 cl
- Peper en zout

Panade

- Bloem - 80g
- Eieren - 1 st
- Gemalen cornflakes (ongezoet) of paneermeel - 50 g
- Gerookte paprika - 2 mespuntjes
- Chili poeder - 1 mespuntje
- Komijnpoeder - 1 mespuntje
- Peper en zout

Gravy saus

- Gehakte ui - 1 st
- Gehakte knoflook - 1 teentje
- Boter - 2 el
- Runderbouillon - 300 ml
- Kippen bouillon - 300 ml
- Geroosterd meel -45 g
- Peper en zout

CHICKEN FRIED STEAK (suite / vervolg)



Préparation

Mélanger les épices pour la panure avec la farine. Casser et battre l'œuf, ajouter une goutte d'eau si nécessaire.

Aplatir le filet de poulet à l'aide d'un marteau à attendrir. Paner le filet de poulet (1° farine, 2° œuf battu, 3° corn flakes écrasés ou chapelure).

Réchauffer la sauce Premium Cheddar en suivant les instructions sur l'emballage et réchauffer la sauce gravy (voir recette ci-dessous).

Plonger le filet de poulet pané dans la friteuse ou la bassine à frire à 165° C et laisser frire 3 à 5 minutes par face. Eponger le filet de poulet et réserver au chaud (+/- 120° C). Frire les potatoes.

Dresser le filet de poulet sur une planche, napper de sauce gravy et de sauce Premium Cheddar, accompagner d'une salade mixte et des potatoes.

Recette sauce Gravy

Cuire l'oignon et l'ail dans le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Remuer régulièrement dans la casserole.

Ajouter les bouillons et porter à ébullition. Incorporer la farine grillée en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Passer la sauce au tamis.

Bereiding

Meng de kruiden voor het paneren met de bloem. Breek en klop het ei los, voeg eventueel een druppel water toe.

Sla de kipfilet plat met een vleeshamer en paneer daarna de kipfilet (1° bloem, 2° losgeklopt ei, 3° geplette cornflakes of paneermeel).

Verwarm de Premium Cheddar-saus volgens de aanwijzingen op de verpakking en eveneens de gravy-saus (zie het recept hieronder).

Dompel de gepaneerde kipfilet onder in de friteuse of frituurpan op 165° C en bak 3 tot 5 minuten per kant. Dep daarna de kipfilet droog en hou ze goed warm (+/- 120° C). Frituur de aardappelen.

Schik de kipfilet op een plank, bedek met gravy en Premium Cheddar saus en serveer met een gemengde salade en de gefrituurde aardappelen.

Recept Gravy-saus

Fruit ui en knoflook goudbruin aan in boter op middelhoog vuur. Roer regelmatig in de pan.

Voeg de bouillons toe en breng aan de kook. Roer de geroosterde bloem erdoor met een garde tot de saus dikker wordt. Even proeven en eventueel de kruiding aanpassen.

Giet de saus door een zeef.



CHILI CON CARNE et ses dérivés en haar afgeleiden

Ingrédients Chili con Carne

- Sauce Bolognaise du Chef (H38) - 1 kg
- Haché de bœuf - 500 g
- Poivron rouge - 1 pc
- Oignon rouge - 1 pc
- Ail - 2 gousses
- Fond de boeuf - 300 ml
- Haricots rouges réhydratés - 600 g
- Cumin en poudre - ½ c.à.c.
- Paprika en poudre - 1 c.à.c.
- Paprika fumé en poudre - 1 c.à.c.
- Chili en poudre - 1 c.à.c.
- Sauge sauvage - 4 à 6 feuilles
- Origan sauvage - 10 feuilles
- Poivre et sel
- Huile d'olive - 1 c.à.s.
- Concentré de tomates - 2 c.à.s.
- Feuilles de coriandre (déco)

Ingrédients crème sure

- Crème sure - 200 ml
- Paprika en poudre - ½ c.à.c.
- Ail en poudre - 1 pincée
- Poivre et sel
- Ciboulette haché - 15 g
- Paprika fumé - 1 pincée

Ingrediënten Chili con Carne

- Bolognaise du Chef-saus (H38) - 1 kg
- Rundsgehakt - 500 g
- Rode paprika - 1 st
- Rode ui - 1 st
- Knoflook - 2 teentjes
- Rundsbouillon - 300 ml
- Rode bonen - 600 g
- Komijnpoeder - ½ kl
- Paprikapoeder - 1 kl
- Gerookt paprikapoeder - 1 kl
- Chilipoeder - 1 kl
- Wilde salie - 4 à 6 blaadjes
- Wilde oregano - 10 blaadjes
- Peper en zout
- Olijfolie - 1 el
- Tomatenconcentraat - 2 el
- Koriander blaadjes (deco)

Ingrediënten zure room

- Zure room - 200 ml
- Paprika poeder - ½ kl
- Knoflook poeder - 1 mespuntje
- Peper en zout
- Gehakte bieslook - 15 g
- Gerookte paprika - 1 mespuntje

CHILI CON CARNE

et ses dérivés en haar afgeleiden (suite / vervolg)

Préparation Chili con Carne

Hacher l'ail et l'oignon et couper en dés les poivrons. Dans une cocotte, faire dorer l'oignon et l'ail haché dans un fond d'huile d'olive. Une fois légèrement doré, ajouter le poivron coupé en dés et laisser cuire 2 minutes. Ajouter le haché en lui donnant une bonne coloration mais sans faire bruler les sucs qui se trouvent dans la cocotte et assaisonnez-le.

Une fois le haché cuit, ajouter les épices et le concentré de tomates. Déglacer et mouiller avec le fond de bœuf et la sauce Bolognaise du Chef. Laisser mijoter à très petit feu. Dégraissier au maximum.

Une fois le chili con carne dégraissé, ajouter la moitié des haricots rouges à la préparation. Mixer l'autre moitié avec un peu d'eau. Vous allez obtenir une pâte rose assez épaisse. Ajouter celle-ci au chili con carne, elle permettra d'épaissir la préparation.

Dresser le chili dans un caquelon, accompagner de crackers, nachos ou riz. Garnir avec des feuilles de coriandre. Il peut également être servi en accompagnement/topping d'un hot-dog, hamburger (chiliburger), quésadillas, frites, etc.

Préparation crème sure

Hacher la ciboulette. Dans un bol, mélanger la crème sure avec les épices et ajouter la ciboulette en dernière minute. Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.



Bereiding Chili con Carne

Hak de knoflook en ui fijn en snijd de paprika in blokjes. Bak in een stoofpot de ui en de gehakte knoflook aan met een beetje olijfolie. Eenmaal lichtbruin, voeg de in blokjes gesneden paprika toe en laat 2 minuten bakken. Voeg het gehakt toe, kleur het mooi aan zonder de sappen in de braadpan aan te branden en breng op smaak.

Als het gehakt gaar is, voeg je de kruiden en tomatenpuree toe. Blus en bevochtig alles met de runderbouillon en de Bolognaise du Chef-saus. Laat sudderen op zeer laag vuur. Ontvet zoveel mogelijk. Zodra de chili con carne is ontvet, voeg je de helft van de bruine bonen toe aan de bereiding. Mix de andere helft met een beetje water. Je krijgt dan een vrij dikke roze pasta. Voeg dit toe aan de chili con carne want het zal de bereiding aandikken.

Schik de chili in een sauspannetje en serveer met crackers, nacho's of rijst. Garneer met korianderblaadjes. Dit kan ook geserveerd worden als bijgerecht/topping van een hotdog, hamburger (chiliburger), quesadilla's, frieten, etc.

Bereiding zure room

Hak de bieslook fijn. Meng de zure room in een kom met de kruiden en voeg op het laatste moment de bieslook toe.

Proef en pas eventueel de kruiding aan.

LOADED NACHOS



Ingrédients loaded nachos

- Sauce Bandido (H17) - 80 g
- Chili con carne à base de la Bolognaise du Chef (H38) - 120 g
- Crème sure - 1 c.à.s.
- Salsa de tomate - ½ c.à.s.
- Jalapenos en saumure - +/- 10 tranches
- Coriandre - 5 tiges
- Nachos - 200 g

Préparation

Réchauffer le chili con carne. Placer les nachos sur une plaque allant au four et réchauffez-les légèrement : ils doivent juste être tièdes.

Chauffer la sauce Bandido suivant les instructions sur l'emballage, puis réserver au chaud.

Dresser sur une planche les nachos tièdes, et le chili con carne chaud dans un caquelon.

Garnir avec les jalapenos, la salsa, la crème sure et napper de sauce Bandido chaude. Disposer les quelques feuilles de coriandre.

Tuyau

Pour napper facilement la sauce Bandido chaude, chauffez-la et disposez-la dans un flacon doseur prévu pour aller au bain marie.

Ingrediënten loaded nachos

- Bandido -saus (H17) - 80 g
- Chili con carne, gemaakt met de Bolognaise du Chef (H38) - 120 g
- Zure room - 1 el
- Tomatensalsa - ½ el
- Jalapenos in azijn - +/- 10 schijfjes
- Koriander - 5 steeltjes
- Nacho's - 200 g

Bereiding

Verwarm de chili con carne. Leg de nacho's op een bakplaat voor de oven en verwarm ze lichtjes: ze moeten net lauw zijn.

Verwarm de Bandido-saus volgens de instructies op de verpakking en hou ze warm.

Schik de warme nacho's op een bord, samen met de warme chili con carne in een sauspannetje.

Garneer met de jalapenos, salsa, zure room en nappeer met warme Bandido-saus. Garneer met een paar korianderblaadjes.

Tip

Om warme Bandido-saus gemakkelijk te coaten, verwarm je de saus en giet je ze over in een knijpfles die je kan warm houden au bain-marie.

PAELLA VALENCIA



Ingrédients

- Paella Valencia (B7) - 450 g
- Huile d'olives - ½ c.à.c.

Préparation

Verser l'huile d'olive dans une grande poêle et laisser légèrement chauffer à feu moyen. Disposer la paella dans la poêle et laisser chauffer à feu moyen pendant 8 minutes en mélangeant régulièrement.

La paella est prête lorsque les morceaux de colin sont cuits. Dresser et disposer une partie de la garniture par-dessus.

Tuyau

Pour les grands volumes, il sera préférable de préparer la paella au four en suivant les instructions sur l'emballage.

Ingrediënten

- Paella Valencia (B7) - 450 g
- Olijfolie - ½ kl

Bereiding

Giet de olijfolie in een grote pan en laat lichtjes opwarmen op middelhoog vuur. Leg de paella in de pan en verwarm gedurende 8 minuten op middelhoog vuur, onder regelmatig roeren.

De paella is klaar als de stukjes koolvis gaar zijn.

Dresseer en leg er wat garnituur op.

Tip

Voor grote hoeveelheden kan je de paella best in de oven klaarmaken volgens de instructies op de verpakking.



Paella aux fruits de mer, poulet et chorizo (réf. B7)

Plat Espagnol traditionnel, prêt à l'emploi en qualité horeca:

- du congélateur: délicieux et vite prêt au four, wok ou poêle.
- idéal pour buffets ou plat du jour.
- foodcost garanti.

Paella met zeevruchten, kip en chorizowurst (réf. B7)

Traditionele Spaanse kant-en-klare schotel van horeca kwaliteit:

- vanuit diepvries: lekker en snel klaar in oven, wok of pan.
- ideaal in buffet of als dagschotel.
- gegarandeerde foodcost.

PAELLA ROYAL



Ingrédients

- Paella Valencia (B7) - 450 g
- Langoustine - 1 à 2 pcs
- Moules en coquilles - 5 pcs
- Pilon de poulet - 1 pc
- Citron - 1/4 pc
- Huile d'olives - 1 c.à.s.
- Poivre et sel

Préparation

Huiler et assaisonner le pilon de poulet et enfourné entre 15 à 20 minutes à 180 °C. Vérifier la cuisson et réserver. Cuire la langoustine au court bouillon et réserver.

Verser la quantité de paella dans une grande poêle avec un fond d'huile et faire chauffer à feu moyen et ajouter moules, pilon de poulet et langoustine(s). Mélanger régulièrement jusqu'au moment où les morceaux de colin sont cuits. Une fois le colin cuit, la paella est prête.

Dresser joliment la paella et garnir avec la garniture et le morceau de citron.

Tuyau

Pour des grands volumes, il sera préférable de cuire la paella au four (voir indications de l'emballage). En cas d'une grande poêle à paella, nous conseillons d'avoir un bouillon de poule/poisson pour mouiller la poêle si la paella s'accroche (lorsque le feu va trop fort).

Ingrediënten

- Paella Valencia (B7) - 450 g
- Langoustine - 1 à 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 en werk af met de garnituur en het partje citroen.

Tip

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 bevachten als de paella zou kleven (bij te hoog vuur).

Bolognaise du Chef

ref. H38 (6 x 1 kg)

**Premium Cheddar**

ref. H35 (6 x 1 kg)

**Bandido**

ref. H17 (6 x 1 kg)

**Paella Valencia**

ref. B7 (2 x 2,5 kg)



Une nouvelle sauce bolognaise typiquement belge à la viande de porc et des légumes avec une expérience gustative d'une sauce « faite-maison ».

Een nieuwe en typische Belgische bolognaisesaus op basis van varkensvlees en groenten, en met een smaakbeleving die aan een "zelfgemaakte" saus doet denken.

Smeuïge kaassaus op basis van Cheddar kaas.

Een uitgesproken en romige saus op basis van traditionele cheddar-kaas en room. Deze cheddarsaus is uitermate geschikt voor een veelheid van 'streetfood'.

Sauce onctueuse à base de fromage Cheddar

Une sauce prononcée et crémeuse à base de fromage cheddar traditionnel et crème. La sauce cheddar convient exceptionnellement à une multitude de 'streetfood'.

Sauce chaude au fromage pimentée avec des jalapeños (piments Mexicains) verts et rouges et également idéal comme sauce chaude pour frites, pâtes ou nachos.

Un régal pour les papilles. Egalement une sauce au fromage idéale pour nachos.

Warme pittige kaassaus gekruid met rode en groene jalapeños (Mexicaanse pigmenten) en eveneens ideaal als warme saus voor frieten, pasta of als dipsaus voor nachos.

Een streling voor de smaakpapillen van jong en oud. Ook een ideale nacho-cheese saus.

Paella aux fruits de mer, poulet et chorizo

Plat Espagnol traditionnel, prêt à l'emploi avec du riz jaune, viande de poulet, colin, poivron rouge, rondelles de chorizo, crevettes roses, tomates, chair de moules, petits pois, rondelles de calamar, oignons, safran, épices et huile végétale:

Paella met zeevruchten, kip en chorizowurst

Traditionele Spaanse kant-en-klare schotel met gele rijst, kippenvlees, koolvis, rode paprika, chorizowurst, roze garnalen, tomaat, mosselvlees, erwten, inktvisringen, ajuin, saffraan, kruiden en plantaardige olie.

Streetfood

Un vieux concept ... avec une touche moderne de Cheddar!

Le streetfood est d'une part à la mode pour le consommateur et d'autre part prometteuse pour l'entrepreneur afin montrer sa créativité culinaire et d'en tirer un profit. Et parce que le street food est originaire de divers endroits du monde, avec de grandes différences culturelles et régionales, il est impossible de tout passer en revue dans cet article.

Aujourd'hui, nous nous penchons exclusivement sur l'origine des plats à emporter typiques originaires de l'Amérique du Nord et du Sud et sur la façon dont la sauce cheddar y a trouvé sa place.

Les indigènes américains (les Indiens) habitaient la région qui comprend maintenant principalement l'état américain du Texas et le Mexique actuel: d'où aussi l'abréviation « tex-mex ». Après la découverte de l'Amérique par les conquistadors espagnols au début du 16^e siècle, la première colonie espagnole a été fondée par Hernán Cortés en 1519 sur la péninsule mexicaine du Yucatán (maintenant connue sous le nom de Cancún). Cortés avait finalement vaincu les Aztèques en 1521. En plus des maladies typiquement européennes, les Espagnols ont apporté du bétail, des porcs, des chèvres, des poules, des produits laitiers, du riz et du blé. Tous ces aliments étaient complètement inconnus de la population autochtone, qui vivait exclusivement avec un régime riche en nutriments, sans gluten et sans produits laitiers, principalement en mangeant du maïs, jicama, citrouille, haricots, avocat, nopales, amarante et des légumes sauvages.

Pendant des siècles, cette région a connu une succession de traités, de batailles et de guerres, et la frontière était en constante évolution: la région a été explorée par les Espagnols, colonisée par les Français, est devenue une partie du Mexique, a ensuite déclaré son indépendance et enfin a été annexé par les États-Unis comme 28^e état. La cuisine tex-mex est donc le résultat de cette histoire compliquée et de ses influences culturelles et culinaires.

À la fin de la 19^e siècle, l'élevage était en plein essor dans les vastes prairies du sud du Texas et du nord du Mexique. Le bœuf grillé, le chili con carne, les enchiladas et tortillas étaient désormais des plats quotidiens. Surtout au Texas, le hamburger gagne rapidement en popularité en tant qu'alternative bon marché aux belles pièces de viande de bœuf.

L'ajout du fromage cheddar à ces plats typiquement tex-mex et aux hamburgers est une pure influence américaine et n'est devenu populaire qu'au début du 20^e siècle. Qui a fait le premier cheeseburger, par exemple, ne peut jamais être déterminé scientifiquement.

Mais il y a plein de candidats potentiels: la sandwicherie Rite Spot à Pasadena (1926), le restaurant O'Dells à Los Angeles (1928) ou le restaurant Kaelin à Louisville (1934).

Aujourd'hui, la sauce cheddar fait partie intégrante du street food et est incontournable de la large gamme de hamburgers, nachos, enchiladas, tacos, hot-dogs, quesadillas, tortillas et même nos propres frites belges.

Bandido (réf. H17) et Premium Cheddar (réf. H35), les deux sauces 'cheddar' de The Smiling Cook, sont des nappages ou des assaisonnements idéaux pour tout type de street food.

Demandez votre
échantillon via
www.thesmilingcook.com



Streetfood

Een oud concept ... in een modern Cheddar-jasje!

Streetfood is enerzijds trendy voor de consument en anderzijds kansrijk voor de ondernemer om culinaire creativiteit te etaleren en er nog wat aan te verdienen. En omdat streetfood op diverse plekken in de wereld is ontstaan, met grote culturele en regionale verschillen, is het onmogelijk om alles in dit artikel de revue te laten passeren.

Vandaag richten we onze blik uitsluitend op het ontstaan van de uit Noord- en Zuid-Amerika overgewaaide en typische take away-gerechten en hoe de cheddarsaus hierbij haar ingang heeft gevonden.

Inheemse Amerikanen (indianen) bewoonden het gebied dat nu voornamelijk de Amerikaanse staat Texas en het huidige land Mexico omvat: daarom ook de afkorting 'tex-mex'. Nadat de Spaanse conquistadores Amerika ontdektten in het begin van de 16e eeuw werd de eerste Spaanse koloniale nederzetting door Hernán Cortés gesticht in 1519 op het schiereiland Yucatán in Mexico (nu bekend als Cancún). In 1521 versloeg Cortés definitief de Azteken. Naast ziekten uit Europa, brachten de Spanjaarden runderen, varkens, geiten, kippen, zuivelproducten, rijst en tarwe mee. Al dit voedsel was totaal onbekend voor de inheemse bevolking, die uitsluitend leefden op een voedselrijk, gluten- en zuivelvrij dieet met o.a. mais, jicama, pompoen, bonen, avocado, nopales, amaranth en wilde groenten.

Deze regio kende eeuwenlang een opeenvolging van verdragen, veldslagen en oorlogen, en altijd veranderde de grens: het gebied werd verkend door de Spanjaarden, gekoloniseerd door de Fransen, werd een deel van Mexico, riep later de onafhankelijkheid uit en werd tot slot door de VS geannexeerd als 28ste staat.

De tex-mex-keuken is dan ook het resultaat van deze ingewikkelde geschiedenis en haar culturele en culinaire invloeden.

Tegen het einde van de 19e eeuw vierde de veeteelt hoog tij op de uitgestrekte graslanden in Zuid-Texas en Noord-Mexico. Gegrild rundvlees, chili con carne, enchilada's en tortilla's waren er ondertussen dagelijkse kost. Vooral ook in Texas wordt de hamburger snel populair als goedkoop alternatief voor rundvlees.

De toevoeging van cheddarkaas aan deze typische tex-mex gerechten en aan hamburgers is een pure Amerikaanse invloed en werd slechts populair in het begin van de 20ste eeuw. Wie bv. de eerste cheeseburger heeft gemaakt, zal nooit wetenschappelijk kunnen vastgesteld worden.

Maar er zijn genoeg mogelijke kandidaten: sandwichbar The Rite Spot in Pasadena (1926), restaurant O'Dells in Los Angeles (1928) of restaurant Kaelin's in Louisville (1934).

Vandaag is cheddarsaus een integraal deel van streetfood geworden en niet meer weg te denken uit het breed aanbod van hamburgers, nachos, enchilada's, tacos, hotdogs, quesadilla's, tortilla's en zelfs van onze eigenste Belgische frietjes.

Bandido (ref. H17) en Premium Cheddar (ref. H35), de twee cheddarsauzen van The Smiling Cook, zijn ideale toppings of smaakmakers voor elke soort streetfood.

Vraag gerust een
staal aan via
www.thesmilingcook.com

