



THE SMILING COOK & NAAM GROOTHANDEL

RECEPTEN EN INSPIRATIE

Datum

Fusilli alla puttanesca	2
Varkenshaasje alla Mezzaluna.....	3
Risotto met zeevruchten.....	4
Gnocchi met kaassaus en speck dell'Alto Adige	5





FUSILLI ALLA PUTTANESCA

INGREDIËNTEN

- Fusilli volkoren (A17-10) - 300 g
- Puttanesca-saus (H24) -150 g
- Ansjovisfilets in olie - 10 st.
- Kappertjes in pekel - 1 kl.
- Gehakte bladpeterselie - 1 kl.
- Groene en zwarte olijven - 3 à 4 st.
- Olijfolie - 1 kl.
- Peper en zout
- Parmezaan-schilfers

BEREIDINGSWIJZE

Leg 6 ansjovisfilet in een grote, hete en licht geoliede pan en laat deze "smelten". Voeg de kappertjes toe en laat een minuutje sudderen. Voeg daarna de puttanesca-saus en de bladpeterselie toe. Laat op laag vuur sudderen en indien nodig bij kruiden.

Dompel de pasta 30 seconden onder in licht gezouten heet (95° C) water en laat uitlekken.

Giet de pasta over in de pan en meng goed met de saus. Schik op een warm bord en garneer met de groene en zwarte olijven, de resterende ansjovisfilets en kappertjes. Serveer met een beetje Parmezaanse kaas.

Tip

Meng voor de bereiding van een meeneemgerecht eerst de koude saus met de ansjovis en kappertjes. We raden af om peterselie in de saus te doen om te voorkomen dat deze donker wordt bij opwarming. Meng de ontdooide pasta met de koude saus en verdeel in trays. Garneer met kappertjes, ansjovisfilet, olijven en een beetje Parmezaanse kaas.

DEZE PRODUCTEN VAN THE SMILING COOK ZIJN GEBRUIKT IN DIT RECEPT:



Fusilli Volkoren
Jouw product referentie



Puttanesca
Jouw product referentie



VARKENSHAASJE ALLA MEZZALUNA

INGREDIËNTEN

- Mezzalune Vitello (D21) - 5 st
- Archiduc saus (H32) - 100 g
- Varkenshaasje +/- 180 g
- Bospaddenstoelen - 100 g
- Tijm - 1 takje
- Knoflook - 1 teentje
- Boter - 2 nootjes
- Peper en zout
- Geroosterde kerstomaatjes (decoratie)

BEREIDINGSWIJZE

Kruid het varkenshaasje met peper en zout. Bak het bruin in een zeer hete pan met een klontje boter en bestrijk het vlees rijkelijk met de bakboter. Als het vlees goed bruin is, leg je het in een ovenvaste schaal met de kookboter, tijm en knoflook. Beëindig het garen in een voorverwarmde oven op 200° C gedurende 15 tot 20 min. Besprenkel het vlees om de 5 minuten met de bakboter.

Borstel de champignons en snijd ze mooi in vieren. Bak de champignons in een zeer hete pan met de rest van de boter en breng op smaak.

Leg de kerstomaten op een ovenvaste schotel met wat olijfolie en kruiden en bak gedurende 15 minuten op 180° C.

Verwarm de saus volgens de instructies op de verpakking en houd de saus eventueel warm in een bain marie.

Verwarm de Mezzalune Vitello gedurende 5 min. in licht gezouten kokend water en giet ze af.

Haal het vlees uit de oven en snijd het schuin in 3 stukken. Verdeel de saus over borden en schik hierop de stukken vlees. Schik de mezzalune in stervorm en bestrooi met het mengsel van bospaddenstoelen. Garneer met in de oven geroosterde kerstomaatjes.

Haal het vlees uit de oven en snijd het schuin in 3 stukken. Verdeel de saus over borden en schik hierop de stukken vlees. Schik de mezzalune in stervorm en bestrooi met het mengsel van bospaddenstoelen. Garneer met in de oven geroosterde kerstomaatjes.

DEZE PRODUCTEN VAN THE SMILING COOK ZIJN GEBRUIKT IN DIT RECEPT:



Mezzalune Vitello
Jouw product referentie



Archiduc
Jouw product referentie



RISOTTO MET ZEEVRUCHTEN

INGREDIËNTEN

- Risotto (B13) - 300 g
- Scampi Crema-saus (H9) - 2 el.
- Zeevruchtenmix (ontdooien en laten uitlekken) - 150 g
- Gehakte sjalot - 10 g
- Gehakte dille - 1 kl.
- Peper en zout
- Olijfolie - 1 kl.
- Takje dille (garnering).

BEREIDINGSWIJZE

Fruit de gesnipperde sjalot in een beetje olijfolie. Voeg het zeevruchtenmengsel toe. Zodra het zeevruchtenmengsel opgewarmd is, zet u het opzij.

Verwarm de risotto 2 tot 3 minuten in dezelfde pan onder voorzichtig roeren. Als de risotto gebonden is, voeg je de zeevruchten toe, 1 eetlepel scampi crème-saus en gehakte dille. Kruid indien nodig.

Schik de risotto op hete borden en garneer met de lepel van de overgebleven scampi crème-saus en het takje dille.

Tip

Als je dit recept maakt met verse zeevruchten, raden we af om witte wijn toe te voegen bij het koken van zeevruchten, omdat er al witte wijn in de scampi crème-saus zit.

Probeer dit recept met rivierkreeftvlees voor een meer verfijnde versie.

DEZE PRODUCTEN VAN THE SMILING COOK ZIJN GEBRUIKT IN DIT RECEPT:



Scampi Crema
Jouw product referentie



Risotto
Jouw product referentie



GNOCCHI MET KAASSAUS EN SPECK DELL'ALTO

INGREDIËNTEN

- Gnocchi (ref. D101)
- Formaggio-saus (ref. H7)
- Speck dell'Alto Adige (blokjes)
- Gorgonzola
- Verse room
- Gesneden knoflook
- Olijfolie
- Gehakte bieslook
- Peper en zout
- Geraspte Parmezaan

BEREIDINGSWIJZE

Bak de knoflook in een pan zonder te kleuren. Voeg de room toe en laat de Gorgonzola smelten. Voeg de formaggio-sausen toe en roer alles tot een homogeen geheel.

Bak de gnocchi goudbruin in een pan met olijfolie.

Bak blokjes Speck in de pan en zet apart. Voeg in dezelfde pan de gnocchi en de saus toe zodat het vet van het Speck zich mooi vermengt met de bereiding. Pas zo nodig de kruiding aan.

Schik de bereiding voorzichtig op een warm diep bord. Garneer met blokjes Speck en bieslook.

DEZE PRODUCTEN VAN THE SMILING COOK ZIJN GEBRUIKT IN DIT RECEPT:



Gnocchi

Jouw product referentie



Formaggio

Jouw product referentie