

Elmundo

@ t h e g r i l l

PASTA'S

INDELING:

1. PAREL COUS COUS MET MANGO- CHILLI SAUS
2. RAVIOLI GEVULD MET VARKENSWANG
3. Pierogi (poolse pasta)

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Parel Cous-cous salade met MANGO –CHILLI saus

BENODIGDHEDEN:

Saus:

- 2 eetlepel mango-chutney
- 3 eetlepels sweet chillisaus of sweet pine apple chilli saus
- 1 eetlepel gember siroop
- 1 teentje look
- Klein ajuintje
- 1 tot 3 eetlepels citroensap of limoensap (afhankelijk van de gewenste frisheid)
- 1 theelepel curry pasta
- Peper/zout
- 1 blaadje kaffir limoen (geplet en versnipperd)
- 1 eetlepel dragonazijn
- 1 steranijs
- 1/2L water met een bouillon van vis of kip

Cous-cous:

- Bosje verse dragon
- Spaans pepertje
- Lente ajuin
- 1 rijpe mango
- 200 gram parel cous-cous

BEREIDING :

- Stoof het ajuintje en de look lichtjes aan.
- Kruid de ajuin peper en zout en laat nog een 1 minuut meefruchten.
- Overgiet met de bouillon en de rest van de ingrediënten voor de saus en breng aan de kook
- Laat de saus voor 1/3 inkoken
- Zeef de saus en kruid af naar smaak (iris maar toch zoetzurig)
- Laat de saus afkoelen
- Versnij de verse mango en het spaans pepertje in een fijne brunoise.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

- Breng ongeveer 2L gezouten water aan de kook en gaar daarin de parel cous-cous gedurende 10 a 11 minuten.
- Giet af en spoel even onder het koud water.
- Stort nu de cous –cous in een ruime pot en overgiet met de afgekoelde saus zodat je een mooie mengeling krijgt die NIET ligt te zwemmen natuurlijk.
- Meng er nu in brunoise gesneden mango en spaans pepertje aan toe en kruid af met verse dragon en lente ajuin naar smaak.
- Zet alles nog een 2tal uren in de ijskast

TIP:

- Gebruik in de salade vers gesneden paprika's en wat geconfijte gember stukjes.
- Voor een meer oriëntale smaak doe je wat ras el hanout en komijn kruiden over de licht warme cous-cous en roer goed om. Nadien voeg je pas de saus eraan toe en ga je te werk zoals bovenstaand vermeld.
- Gebruik de cous-cous bij de gemarineerde pijlinktvis en andere zeevruchten zoals scampi's, tijgergarnalen, gamba's,
- De cous-cous salade eet je koud, maar de warme vis geeft wel een leuk twist aan!
- Werk af met wat Sushi salad & sprinkle (Delhaize) voor een meer Japanse toets.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

RAVIOLI gevuld met VARKENSWANG

BENODIGDHEDEN:

- 400gr “00”bloem of semolla
- 4 grote eieren
- 500gr varkenswang
- 3 grote ajuinen (wit zoet en rood)
- Klein stengeltje lente ui
- Bosje verse salie
- 1/2L goede rode wijn
- Scheutje dragonazijn
- Snuijfe suiker naar smaak
- 2 selderstengels
- Scheutje worcestershire sauce
- peper en zout naar keuze
- ½ L goede wildfond (pasta piet huysentruyt)
- 2 teentjes look
- snippers peterselie
- 150gr goede boter
- scheutje goede olijfolie
- koffielepel verse gesneden tijm
- vershoudfolie
- beetje champignons naar keuze
- parmezaankaas (geraspt)
- eigeel om de pasta te betrijken

BEREIDING :

- Snij de ajuinen en selder in kleine blokjes (brunoise)
- Snij de gekuiste varkenswangetjes in blokjes van max; 1cm
- Stoof de ajuinen fruitig en voeg de gesneden blokjes varkenswang erbij
- Kruid met peper, zout, salie, tijm, suiker en 1 teentje look (geplet)
- Laat alles wat bakken – stoven en overgiet met de rode wijn en scheutje dragonazijn naar smaak
- Reduceer tot 1/3 (smaak blijft, maar alcohol is weg) en voeg dan de wildfond toe
- Laat alles sudderen tot het vlees bijna klaar is en voeg nu de brunoise van selder toe (+/- 15minuten voor het einde) en een scheutje worcestershire sauce naar smaak, stoof verder tot alles lekker mals is en kruid af (zorg ervoor dat je bijna geen vocht meer hebt na de bereiding, dit is heel belangrijk – tip: teveel vocht, zeef de massa) en laat afkoelen in de ijskast (indien je tijdens het stoven merkt dat je extra vocht nodig hebt, voeg dan geleidelijk aan wat scheutjes water toe!)
- Zeef de bloem en voeg er 1 ei bij en kneed, nadien het 2, 3 en 4^{de} ei en blijf kneden tot een glad deeg
- plaats de bol in wat verhoudfolie en laat dit +/- 30minuten rusten in de ijskast
- Rol het deeg uit tot 2 millimeter (pasta machine- stand 6)
- Verdeel de uitgerolde vellen pasta op een werkblad en verdeel er porties vulling op (+/- 5cm van elkaar), bestrijk de onderliggende pasta met eigeel en plaats daarop het volgende uitgerolde vel
- Druk elk ravioli stuk goed aan zodat er geen gaten ontstaan in de vorm

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

- Versnij de ravioli in stukjes en bebloem lichtjes om aaneenkleven te vermijden (dit kan je een dag bewaren in de ijskast, indien nodig)
- Breng 4a 5L water aan de kook met per L, 10Gr zout
- Snij de champignons en de lente ui in fijne schijfjes
- Zet ondertussen een grote pan op het vuur met een scheutje olijfolie en fruit hierin de salie
- Neem de gefruite salie uit de pan en laat uitlekken op wat keukenrol, stoof in de rest van de olie de fijn gesneden champignons en kruid af naar smaak
- Kook de ravioli +/- 5 minuten AL DENTE in het gezouten water
- voeg de ravioli toe tot de boter- olijfolie- champignon- look mengeling met een lepelje kookvocht
- kruid af met vers gesneden peterselie en peper en zout naar keuze
- dien op en werk af met verse parmezaan en scheutje olijfolie

TIP:

vervang de vleesvulling door een kaas of groentenvulling!

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Pierogi (Poolse Pasta)

BENODIGDHEDEN:

- 325gr bloem "00" Farina + extra bloem voor verdere bewerking
 - 1 ei
 - 20gr Boter
 - 125 ml lauw water
 - Extra ei voor de binding tussen de pasta vellen
- OF**
 - 400gr bloem "00" Farina
 - 1 ei
 - 10gr boter en 10gr smout
 - 125ml lauwe kippenfond
 - Gefrituurde Salie

BEREIDING :

- Voeg alle ingrediënten samen en meng- kneed tot een homogeen mengsel (malse bol die niet meer plakt aan de vingers)
- Indien het nog plakkerig aanvoelt, voeg wat extra bloem toe, maar steeds kleine hoeveelheden per keer tot je op het punt komt van NIET KLEVERIG!
- Draai de pasta (bol) in wat vershoudfolie en laat minimaal 20min rusten in de ijskast
- Rol nu het deeg extra fijn uit (gemakkelijk met een pasta machine, maar perfect mogelijk met een deegrol en wat extra bloem "00" Farina)
- Plaats de gerolde pastavellen op een bebloemde ondergrond (dit om het kleven te voorkomen)
- Verdeel de vulling in bolletjes om de 5cm over de uitgerolde vellen
- Strijk wat eigeel rondom rond de vulling en plaats een ander pastavel over het onderste en de vulling
- Doe dit vanuit één richting en duw per vulling de lucht weg per gemaakte pierigo
- Duw tussen de vullingen alles goed aan en verdeel in porties
- Elke portie wordt voor de zekerheid EXTRA aangedrukt rondom rond met een vork om openingen te voorkomen
- Laat de gevulde pierogi even rusten (drogen) op een koele plaats
- Kook de pierogi in veel gezouten water (zout=10gr per liter en 100gr pasta per Liter) tot deze bovendrijven (Al Dente)

TIP:

- Je kan de pierogi direct na het koken, opbakken in wat bruisende boter of licht frituren in wat olie (indien frituren, de pasta eerst laten uitdruppen!)

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK