

Pasta met broccoli, zalm en kruidensaus

Dit gerecht kan je als hoofdgerecht of als voorgerecht presenteren.

Hier wordt het aangeboden als **voorgerecht**

Als hoofdgerecht verdubbel je de hoeveelheden.

Bereidingstijd : 15 minuten



A) Nodig als voorgerecht voor 4 personen :

½ broccoli

160 g pasta : tagliatelle (korte slierten)

200 g (gerookte) zalm

½ fijngesnipperde sjalot

120 gr geraspte parmezaan

Versnipperde bieslook

½ teentje look (geperst)

200g potje kruidenkaas

olijfolie

brood (4 halve maantjes)

zout, peper

B) Bereiding

1) Maak de broccoli zuiver en snij ze in kleine roosjes, stoom ze beetgaar

2) Stoof de sjalot en de look in wat olijfolie

3) Voeg de kruidenkaas toe en laat op een zacht vuurtje garen

4) Kook de pasta zoals aangegeven in gezouten water

5) Snij de zalm in hapklare stukjes en voeg toe bij de kruidenkaas

6) Voeg op het laatst de broccoli bij de saus en warm even mee door. Breng op smaak met peper en zout

7) Opdiene in een diep bord.... Pasta met saus, dresser met parmezaan afwerken met bieslook en het halve maantje

Kip op Baskische Wijze

Bereidingstijd : 1h05

A) Nodig als voorgerecht voor 4 personen

800 gr kipfilets	100 gr rauwe ham
2 el olijfolie	1 el boter
2 uien	2 knoflookteentjes
1 rode paprika	1 groene paprika
4 stevige tomaten	250 ml rode wijn
2 tl piment d'espelette	zout
Platte peterselie	



B) Bereidingswijze

- 1) Bak de kip op een groot vuur rondom goudbruin in olijfolie en boter
- 2) Neem de kip uit de pan en leg dit even afgedekt weg
- 3) Schraap het bakvet los van de bodem
- 4) Snij de ham in reepjes en doe ze in de pan
- 5) Snipper knoflook en ui fijn en voeg dit ook toe
- 6) Snij de paprika in reepjes en de tomaten in stukjes en doe dit ook in de pan
- 7) Leg de kip weer in de pan en voeg de wijn en de smaakmaker piment d' Espelette toe
- 8) Laat het geheel 3 kwartier stoven op een laag vuur met het deksel op de pan
- 9) Breng het geheel op smaak met zout
- 10) Voor het opdienen rijkelijk bestrooien met fijngeknipte platte peterselie

Piment d'Espelette

Aromatisch chilipepertje uit het Franse Baskenland

Piment d'Espelette is een aromatisch chilipepertje uit het Franse Baskenland. Deze chilipeper is genoemd naar het Baskische dorp Espelette. Daar wordt de peper al eeuwenlang geteeld.

Onze piment d'Espelette draagt het AOC-label.

Dit garandeert dat de chilipeper afkomstig is uit Espelette of de 9 omliggende dorpen.



Deze piment d'Espelette wordt op ambachtelijke wijze geteeld, gedroogd en gemalen. Zonder toevoeging van bewaarmiddelen, kleurstoffen of andere additieven. Het resultaat is een heerlijk aromatisch chilipoeder.

De geur doet denken aan paprika en tomaten maar de smaak is vele intenser.

Met een Scovillescore van 3/5 is de piment d'Espelette een medium-pikant pepertje.

Traditioneel productieproces

Het warme klimaat en de natuurlijke regenval in het Baskenland zorgen voor de ideale groeiomstandigheden voor peperplanten. De oogst van piment d'Espelette vindt plaats van begin augustus tot de eerste vorst. Elke oogst wordt grondig gecontroleerd: beschadigde, gespleten en rotte vruchten worden verwijderd. Daarna laat men de pepers ongeveer 3 weken natuurlijk drogen aan de wind of in een open serre. Hierdoor krijgen ze alle tijd om hun aroma te ontwikkelen. Na een tweede kwaliteitscontrole, worden de pepers enkele dagen gedroogd in een oven bij 50°C. Ten slotte maalt men de gedroogde chilipepers tot een fijn poeder.

Gebruik

Piment d'Espelette is lekker in Baskische gerechten zoals Baskische kip, Baskische ham en gebakken foie gras. Voeg ook toe als pittig-zoete smaakmaker aan sauzen, dressings, salades, vlees- en vismarinades, stoofschotels of mayonaise. Je kan piment d'Espelette ook in zoete gerechten gebruiken.

Voeg bij voorkeur toe aan het eind van de kooktijd.

Allergenen

Dit product bevat geen allergenen.

Ook gekend als

- **Capsicum annum**
- **Ezpeletako bipera**