



SPICE & SPOON

- HANDMADE FLAVOURS -





SPICE & SPOON
- HANDMADE FLAVOURS -

VEGETARISCHE PASTA MET AUBERGINE



MET SPICE & SPOON
NR 1 - MEDITERRANEAN MEMORIES

ZALM MET GROENE ASPERGES & GEBAKKEN AARDAPPELEN

INGREDIËNTEN

- 4 aubergines
- 1 el Mediterranean Memories
- handvol zwarte olijven
- handvol gedroogde tomaten op olie
- 1 sjalot
- 1 courgette
- 250 ml kippenbouillon
- klein handje tijm
- bieslook
- 20-tal kerstomaten
- rode wijnazijn
- druivenpitolie



4 personen



20 minuten



Makkelijk

ZALM MET GROENE ASPERGES & GEBAKKEN AARDAPPELEN

BEREIDING

Snijd het topje van de aubergines, snijd ze in twee en kerf de helften in.

Giet er voldoende olijfolie over en wikkel in aluminiumfolie.

Leg ze gedurende een klein uurtje in een voorverwarmde oven van 190°C.

Haal de pulp met een lepel uit de schil en mix kort even door.

Rits de tijm van de stokjes en roer ze onder de auberginecrème.

Kruid bij met één eetlepel Mediterranean Memories.

Snijd de zwarte olijven heel fijn samen met de gedroogde tomaatjes.

Fruit een fijngesneden sjalot in een kookpot en voeg er de in brunoise (in blokjes) gesneden courgette bij. Laat dit kort even opbakken en voeg er nadien de auberginecrème bij samen met de olijven en de tomaatjes.

Giet er de kippenbouillon door.

Roer goed door, proef even en lepel er naar smaak de rode wijnazijn door.

Halveer ondertussen de kerstomaatjes en schep deze onder de saus.

Laat de saus zo'n kwartiertje op een zacht vuurtje verder pruttelen.

Als het te droog wordt, giet je er wat kippenbouillon bij.

Kruid de saus uiteindelijk af met Mediterranean Memories, naar eigen smaak.

Kook ondertussen de pasta beetgaar. Giet de pasta af, besprenkel ze met wat olijfolie.

Versnipper vlak voor het opdienen flink wat bieslook over de saus en dien samen met de pasta op.



SPICE & SPOON

- HANDMADE FLAVOURS -

ZALM MET GROENE ASPERGES & GEBAKKEN AARDAPPELEN



MET SPICE & SPOON
NR 2 - SCANDINAVIAN CAMPFIRE

ZALM MET GROENE ASPERGES & GEBAKKEN AARDAPPELEN

INGREDIËNTEN

- Handvol peterselie
- 1 kg nieuwe aardappeltjes
- 75 ml olijfolie
- 60 g kappertjes
- 25 g boter
- 1 el Scandinavian Campfire



4 personen



20 minuten



Makkelijk

BEREIDING

Schil de aardappels en doe ze in een grote kookpot. Overgiet alles met water, breng aan de kook en kook de aardappeltjes zo'n 15 minuten. Giet de aardappels af en snij ze doormidden.

Zet de pan met de olijfolie op hoog vuur. Voeg als de olie heet is de aardappeltjes toe en bak ze, af en toe omscheppend, 8-9 minuten tot ze bijna uiteen gaan vallen en rondom bruin zijn.

Voeg de kappertjes en boter toe. Bak ze nog een minuutje en voeg er op het einde de peterselie en de Scandinavian Campfire aan toe.

Schep alles door elkaar, bak het nog heel even en dien de aardappeltjes op.



SPICE & SPOON

- HANDMADE FLAVOURS -

TAJINE VAN KIP, OLIJF & KORIANDER



**MET SPICE & SPOON
NR 3 - SIZZLING SAHARA**

TAJINE VAN KIP, OLIJF & KORIANDER

INGREDIËNTEN

- 2 ajuinen
- 3 teentjes knoflook
- 2 afgestreken el Sizzling Sahara
- 1 kip, in stukken gesneden
- 3 dl kippenbouillon
- 1 kleine ingelegde citroen
- handvol koriander
- handvol peterselie
- handvol groene olijven



4 personen



90 minuten



GEVORDERD

TAJINE VAN KIP, OLIJF & KORIANDER

BEREIDING

Snijd het topje van de aubergines, snijd ze in twee en kerf de helften in. Snijd het vruchtvlees uit de ingelegde citroen, snijd de citroenschil heel fijn en zet opzij. Schil de ui en snijd of rasp heel fijn. Snijd ook de teentjes knoflook fijn maar pers ze niet uit. Laat de ui samen met de look en de twee afgestreken eetlepels Sizzling Sahara in wat olijfolie fruiten in een pan met dikke bodem of een tajine.

Voeg de stukken kip toe en bak alle stukken goudbruin aan. Giet de kippenbouillon erbij en laat dit op een zacht vuurtje afgedekt verder stoven.

Haal er na 20 minuten de borststukken uit zodat deze niet droog worden. Voeg er de groene olijven bij. Laat dit nog eens een 20-tal minuten verder stoven. Leg er de borststukken opnieuw bij. Voeg er de fijngesneden citroenschil aan toe samen met de fijngehakte groene kruiden. Schep dit alles goed om en laat nog een tiental minuutjes verder stoven zonder deksel.

Proef en kruid eventueel nog verder af met peper en nog wat Sizzling Sahara, naar eigen smaak.



SPICE & SPOON
- HANDMADE FLAVOURS -

SMOKEY BEEFBURGER



**MET SPICE & SPOON
NR 4 - SMOKEY SEASON**

SMOKEY BEEFBURGER

INGREDIËNTEN

- 100g rode ui
- 4 rundsburgers
- 4 burgerbuns
- bakboter
- 4 sneden cheddar kaas
- 8 sneden tomaat
- 4 rundsburgers
- 4 blaadjes kropsla
- Gerookte paprika
- 1 el Smokey Season



4 personen



20 minuten



Makkelijk

BEREIDING

Verhit een pan en bak er de fijngesneden ajuin in aan tot die goudbruin is. Kruid de rundsburgers met the smokey Season kruiden en grill ze tot de gewenste gaarheid.

Snijd het hamburgerbroodje doormidden en grill het vervolgens. Plaats op het onderste deel van het broodje mayonaise gevolgd door de rundburger, de kaas en de gerookte ui. Werk af met de Ketchup, 2 plakjes gerookte paprika, sla en de tomaatschijfjes.

Sluit het broodje en serveer.

add a little spice to your life



SPICE & SPOON

- HANDMADE FLAVOURS -