

Origineel met gehakt



[www.pidy.com](http://www.pidy.com)

# Florentijns pasteitje met gehakt, spinazie en comtékaas



www.pidy.com

## BENODIGDHEDEN VOOR 10 STUKS

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 10 Circulo Pidy                          | 2 rode paprika in blokjes         |
| 1.2 kg gemengd gehakt                    | 1 glas witte wijn                 |
| 1 dl olijfolie                           | 1 liter gezeefde tomaat           |
| 1 gesnipperde ui                         | 2 eetlepels Mediterrané Verstegen |
| 1 teentje gesnipperde look               | ½ bosje gesnipperde basilicum     |
| 400 gr uitgelekte diepvries bladspinazie | 300 gr gemalen comté              |

## BEREIDING

Fruit de ui en look glazig, voeg er de paprika bij en stoof 5 minuten. Voeg er het gehakt aan toe en kruid met de Meditterané kruiden. Bak het mooi los en blus met een glas wijn. Voeg er de gezeefde tomaat aan en laat 15 minuten sudderen. Meng de grof gesneden spinazie en basilicum. Doe over in de Circulo Pidy, bestrooi met de kaas, plaats ze 15 minuten in een oven van 170°C en versier met een slaatje van jonge spinazieblaadjes en reepjes gepelde tomaat.

**Tip:** vervang het gehakt door quorngehakt voor een lekker vegetarisch gerechtje.

Pidy Circulo (code 683)  
Ø 9,5cm



# Zweeds pasteitje met gehakt, komkommer, kappertjes en dille



www.pidy.com

## BENODIGDHEDEN VOOR 10 STUKS

10 Quattro Pidy  
1.2 kg gemengd gehakt  
1 dl olijfolie  
1 gesnipperde ui  
1 teentje gehakte look  
1 komkommer  
500 gr vastkokende aardappel in blokjes  
50 gr kappertjes  
1 ei  
50 gr paneermeel

1 eetlepel vers gesnipperde oregano  
Zout en cayennepeper  
½ l bouillon  
300 gr zure room  
50 gr mosterd  
½ bosje gesnipperde dille  
Instant bindmiddel  
Vers broodkruim  
2 dl gesmolten boter

## BEREIDING

Kook de aardappelblokjes beetgaar, giet ze af en laat ze afkoelen. Pel de komkommer, verwijder de zaadjes, snij in blokjes en bestrooi met een weinig zout. Laat ze een tijdje staan, spoel onder koud water en laat ze zorgvuldig uitlekken. Fruit de ui en look glazig, voeg er het gehakt bij en bak het mooi los. Kruid met zout en cayennepeper en blus met de bouillon. Laat zachtjes sudderen tot het gehakt gaar en het vocht bijna allemaal verdwenen is. Laat uitlekken. Vang het vocht op en breng het aan de kook met de zure room en de mosterd, laat wat inkoken en bind met wat bindmiddel. Werk af met gesnipperde dille. Meng het gehakt met oregano, de kappertjes, de aardappel- en komkommerblokjes, het ei en paneermeel. Vul hiermee de Quattro bladerdeeggebakjes, bedek met de saus en bestrooi met vers broodkruim. Bevochtig lichtjes met gesmolten boter. Plaats ze 20 minuten in een oven van 170°C en versier met een kapperappel, een lintje komkommer en wat verse dille.



Pidy Quattro (code 222)  
8 x 8 cm



# Creools pasteitje met kippengehakt en zoetwatergarnaal



www.pidy.com

## BENODIGDHEDEN VOOR 10 STUKS

- 10 Trendy Shell Pidy
- 1.2 kg kippengehakt
- 1 dl olijfolie
- 1 gesnipperde ui
- 20 gepelde zoetwatergarnalen
- 1 glas witte wijn
- 1 groene paprika in blokjes
- 4 stengels witte selder in blokjes
- 2 gele wortel in blokjes
- 1 rode fijngesnipperde chilipeper (zonder zaadjes)
- 1 liter gezeefde tomaat
- 2 eetlepels cajunkruiden Verstegen
- ½ bosje gesnipperde platte peterselie
- 300 gr gemalen cheddar

## BEREIDING

Fruit de ui en look glazig, voeg er de chilipeper, wortelen, selder en paprika bij en stoof 5 minuten. Voeg er het gehakt aan toe en kruid met de cajunkruiden. Bak het mooi los en bevochtig met een glas witte wijn. Voeg er de gezeefde tomaat en gehalveerde scampi aan toe, laat 15 minuten stoven en werk af met gesnipperde peterselie.

Doe over in de Trendy Shells, bestrooi met de kaas en plaats ze 15 minuten in een oven van 170°C. Versier met een scampi, staafjes gele wortel en platte peterselie.

Pidy Trendy Shells  
(code 304.80)



# Mexicaans bladerdeeggebakje met bonen, chili en koriander



www.pidy.com

## BENODIGDHEDEN VOOR 10 STUKS

- 10 Longo Pidy
- 1 kg varkensgehakt
- 1 dl olijfolie
- 2 gesnipperde rode uien
- 1 teentje gesnipperde look
- 1 gesnipperde groene chilipeper (zonder pitjes)
- 1 glas witte wijn
- ½ liter passata (gezeefde tomatenpulp)
- 100 gr uitgelekte kikkererwten uit blik
- 100 gr uitgelekte rode bonen uit blik
- 100 gr uitgelekte maïskorrels uit blik
- ½ bosje gesnipperde koriander
- 250 gr gemalen cheddar

## BEREIDING

Fruit de uien, look en chilipeper glazig in olijfolie en voeg er het gehakt bij. Laat zachtjes gaar stoven en blus met de witte wijn. Laat deze eventjes verdampen en voeg er de passata aan toe. Breng aan de kook, voeg er de kikkererwten, bonen en maïs bij en laat zachtjes inkoken tot de gewenste dikte. Meng er de gesnipperde koriander onder. Doe over in de Longo's en verdeel er de gemalen cheddar over. Plaats ze 15 minuten in een oven van 175°C en serveer met een toef guacemole, wat ijsbergsla en partjes (gele) tomaat.

Pidy Longo (code 226)  
6 x 14 cm



## Griekse quiche met lamsgehakt, courgette en pijnboompitten



www.pidy.com

### BENODIGDHEDEN VOOR 10 STUKS

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 10 Quiche Pidy ø 8,5 cm              | 2 takjes vers gesnipperde basilicum    |
| 1 kg lamsgehakt                      | 250 gr feta in blokjes                 |
| 2 courgettes                         | 5 dl room                              |
| 1 dl olijfolie                       | 4 eieren                               |
| 2 gesnipperde uien                   | Peper, zout en muskaatnoot             |
| 2 teentjes gesnipperde look          | 100 gr pijnboompitten                  |
| 2 takjes vers gesnipperde rozemarijn | 100 gr zongedroogde tomaten in reepjes |

### BEREIDING

Snij de courgette in blokjes en bak deze knapperig in olijfolie met peper, zout en gesnipperde rozemarijn. Rooster de pijnboompitten in een droge pan. Fruit de ui en look glazig en voeg er het gehakt aan toe. Bak verder op een rustig vuurtje tot het gehakt gaar is, laat wat afkoelen en meng er de courgette, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en basilicum onder. Vul de quiches hiermee voor 2/3. Meng de room met de eieren, peper, zout en nootmuskaat. Vul de quiches hiermee aan en plaats ze 15 minuten in een oven van 175°C. Versier met wat courgette, zongedroogde tomaat, een blokje feta en een blaadje basilicum.

Pidy Quiche (code 750)  
Ø 8,5 cm



# Provençaalse bladerdeegrol met gehakt, aardappel, tomaat en mozzarella



www.pidy.com

## BENODIGDHEDEN VOOR 10 STUKS

- 10 Rouleau Pidy
- 1 kg aardappelen
- 100 gr boter
- Peper, zout en gemalen nootmuskaat
- 1 kg gehakt
- 1 dl olijfolie
- 2 gesnipperde sjalot
- 1 teentje gesnipperde look
- 100 gr tartaar van gegrilde zuiderse groenten Sud en Sol
- ½ bosje gesnipperde dragon
- 300 gr geraspte mozzarella
- 3 eieren

## BEREIDING

Schil en was de aardappelen, kook ze gaar, giet ze af, laat ze eventjes drogen en pureer met de boter, peper, zout en muskaatnoot. Meng er 200 gr gemalen mozzarella, de eieren, dragon en tartaar van gegrilde groenten onder. Fruit de sjalot en de look glazig in olijfolie, voeg er het gehakt bij en bak het zachtjes gaar. Laat wat afkoelen en meng onder de aardappelen. Vul de Rouleau's met deze mengeling en werk beide uiteinden af met de geraspte mozzarella. Plaats ze 15 minuten in oven van 175°C. en serveer met een gemengde zuiderse salade of gegrilde zuiderse groenten.

Pidy Rouleau (code 610)  
11,5 x 3 cm





## **Pidy Benelux**

Jaagpad 2, B-8900 Ieper

T +32 57 49 01 01

F +32 57 49 01 00

[info@pidy.com](mailto:info@pidy.com)

[www.pidy.com](http://www.pidy.com)