

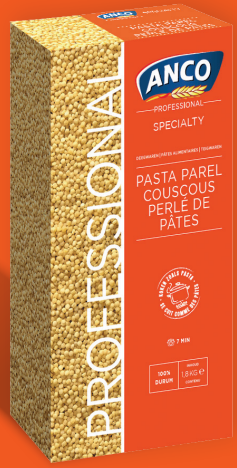
NEW

PROFESSIONAL



PROFESSIONAL
SPECIALTY

PASTA PAREL
COUSCOUS
PERLÉ DE PÂTES



Ontdek 5 creatieve recepten voor verschillende toepassingen
—
Découvrez 5 recettes créatives pour différentes applications

VEELZIJDIG IN GEBRUIK
MET EEN VERTROUWDE AL DENTE KWALITEIT.

UTILISATION POLYVALENTE
QUALITÉ AL DENTE FIABLE.

GEMAAKT VAN 100% DURUM TARWE

Je zou denken dat couscous en Pasta Parelcouscous hetzelfde is, maar niets is minder waar! Anco Professional Pasta Parelcouscous zijn kleine pastabolletjes met een volle en zachte smaak. Net zoals pasta moet je ze in water koken waardoor ze lekker Al Dente blijven. Met een beetje creativiteit kan je oneindig veel richtingen uit met deze pasta. Je kan hem gebruiken in een hoofdgerecht, maar hij past ook perfect in een amuse, voorgerecht, side dish, koud slaatje en zelfs soep en dessert. Laat je creativiteit dus de vrije loop!

Wij geven alvast de nodige inspiratie met enkele originele recepten.

FABRIQUÉ À BASE DE 100% DE BLÉ DUR

On pourrait penser que le couscous et le Couscous Perlé de Pâtes sont les mêmes, mais rien n'est plus éloigné de la vérité ! Le Couscous Perlé de Pâtes Anco Professional sont de petites boules de blé dur au goût plein et doux. Comme les pâtes, il faut les faire bouillir dans de l'eau pour qu'elles restent parfaitement Al Dente. Avec un peu de créativité, vous pouvez varier infiniment avec ces pâtes. Vous pouvez utiliser ce couscous perlé dans un plat principal, mais il s'intègre aussi parfaitement dans une entrée, une garniture, une salade froide et même une soupe et un dessert. Alors, laissez libre cours à votre créativité !

Nous vous proposons quelques recettes originales pour vous inspirer.



Amuse/Amuse

VERRINE: GLAASJE MET PASTA PARELCOUSCOURS, KOMKOMMER, HEKSN'KAAS, GEBAKKEN KIPPENBLOKJES, RUCOLA

VERRINE : VERRE AVEC COUSCOURS PERLÉ DE PÂTES, CONCOMBRE, HEKSN'KAAS, CUBES DE POULET RÔTI, SALADE DE ROQUETTE

Ingrediënten voor 6 personen:

- ✓ 100 g Anco Professional Pasta Parel-couscous
 - ✓ ½ komkommer
 - ✓ 6 radijzen
 - ✓ 100 g heksn'kaas
 - ✓ 100 g kippenblokjes
 - ✓ 50 g rucola
 - ✓ 1 el kippenkruiden
 - ✓ 2 dl olijfolie
- 1 Kook de pasta parelcouscous zoals aangegeven op de verpakking.
 - 2 Bak de kippenblokjes in een pan met 1 el olijfolie aan alle zijden goudbruin en kruid met de kippenkruiden.
 - 3 Snijd de komkommer en radijzen in bruinose en hak de helft van de rucola grof.
 - 4 Meng de pasta parelcouscous met de gesneden groenten, gehakte rucola en kippenblokjes.
 - 5 Verdeel deze mengeling over de verrinesglasjes en schep op de pasta parelcouscous de heksn'kaas.
 - 6 Werk af met een beetje rucola.

Ingredients pour 6 personnes :

- ✓ 100 g de Couscous Perlé de Pâtes Anco Professional
 - ✓ ½ concombre
 - ✓ 6 radis
 - ✓ 100 g de heksn'kaas
 - ✓ 100 g de cubes de poulet
 - ✓ 50 g de roquette
 - ✓ 1 c.à.s. d'épices pour poulet
 - ✓ 2 dl d'huile d'olive
- 1 Faites cuire le couscous perlé de pâtes comme indiqué sur l'emballage.
 - 2 Faites cuire, dans une poêle avec 1 c.à.s. d'huile d'olive, les cubes de poulet de tous les côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés et assaisonnez avec les épices pour poulet.
 - 3 Coupez le concombre et les radis en bruinoise et hachez grossièrement la moitié de la roquette.
 - 4 Mélangez le couscous perlé de pâtes avec les légumes hachés, la roquette hachée et les cubes de poulet.
 - 5 Répartissez ce mélange sur les verrines et déposez le heksn'kaas sur le couscous perlé de pâtes.
 - 6 Terminez avec un peu de la roquette.



Voorgerecht
Entrée

SUSHI MET ANCO PROFESSIONAL PASTA PARELCOUSCOUS EN ZALM

SUSHI AVEC COUSCOUS PERLÉ DE PÂTES ANCO PROFESSIONAL ET SAUMON

Ingrediënten voor 6 personen:

- ✓ 200 g Anco Professional Pasta Parel-couscous
 - ✓ 75 g verse kaas
 - ✓ sap van ½ limoen
 - ✓ 100 g verse zalm zonder vel
 - ✓ ½ avocado
 - ✓ 4 nori vellen
 - ✓ 1 dl ciderazijn
 - ✓ 2 dl olijfolie
 - ✓ 10 blaadjes koriander
 - ✓ 10 stengels bieslook
 - ✓ 1 dl sojasaus
 - ✓ ½ chilipeper
- 1 Marineer de zalm in een marinade van de olijfolie, de ciderazijn, het sap van de limoen en de chilipeper.
 - 2 Hak de bieslook en de helft van de koriander fijn en voeg deze toe aan de marinade.
 - 3 Laat de zalm minstens 1 uur marineren.
 - 4 Kook de pasta parelcouscous zoals aangegeven op de verpakking.
 - 5 Giet af en meng met 1 el van de zalmmarinade en de verse kaas.
 - 6 Snijd de avocado, de komkommer en zalm in fijne reepjes.
 - 7 Schik een nori vel op een rolmatje en beleg $\frac{3}{4}$ met een laagje pasta parelcouscous.
 - 8 Leg in het midden de zalm, avocado repen en komkommerrepen.
 - 9 Rol strak op en snijd de rol in stukken.
 - 10 Serveer op een bord met sojasaus en werk af met de rest van de koriander.

Ingédients pour 6 personnes :

- ✓ 200 g de Couscous Perlé de Pâtes Anco Professional
 - ✓ 75 g de fromage frais
 - ✓ le jus de ½ citron vert
 - ✓ 100 g de saumon frais sans peau
 - ✓ ½ avocat
 - ✓ 4 feuilles de nori
 - ✓ 1 dl de vinaigre de cidre
 - ✓ 2 dl d'huile d'olive
 - ✓ 10 feuilles de coriandre
 - ✓ 10 tiges de ciboulette
 - ✓ 1 dl de sauce soja
 - ✓ ½ poivron chili
- 1 Faites mariner le saumon dans une marinade d'huile d'olive, de vinaigre de cidre, de jus de citron vert et de poivron chili.
 - 2 Hachez la ciboulette et la moitié de la coriandre et ajoutez-les à la marinade.
 - 3 Laissez mariner le saumon pendant au moins 1 heure.
 - 4 Faites cuire le couscous perlé de pâte comme indiqué sur l'emballage.
 - 5 Égouttez et mélangez avec 1 c.à.s. de la marinade de saumon et le fromage frais.
 - 6 Coupez l'avocat, le concombre et le saumon en fines lamelles.
 - 7 Disposez une feuille de nori sur un tapis roulant et recouvrez $\frac{3}{4}$ avec une couche de couscous perlé de pâtes.
 - 8 Placez le saumon, les lamelles d'avocat et les lamelles de concombre au milieu.
 - 9 Rouler fermement et coupez le rouleau en morceaux.
 - 10 Servez sur une assiette avec de la sauce soja et finissez avec le reste de la coriandre.



Salade/Salade

SALADE VAN ANCO PROFESSIONAL PASTA PARELCOUSCOUS MET RODE BIET, GRANAATAPPEL EN MUNT

SALADE DE COUSCOUS PERLÉ DE PÂTES ANCO PROFESSIONAL AVEC BETTERAVE ROUGE, POMME GRENADE ET MENTHE

Ingrediënten voor 6 personen:

- ✓ 250 g Anco Professional Pasta Parel-couscous
 - ✓ 4 voorgekookte rode bieten
 - ✓ 2 granaatappels
 - ✓ 15 blaadjes munt
 - ✓ 2 el olijfolie
 - ✓ Peper
- 1 Kook de pasta parelcouscous zoals aangegeven op de verpakking.
 - 2 Snijd de rode bieten in brunoise, maak de granaatappel pitten los en meng met de pasta parelcouscous.
 - 3 Breng de mengeling op smaak met olijfolie, peper van de molen en de muntblaadjes.

Ingredients pour 6 personnes :

- ✓ 250 g de Couscous Perlé de Pâtes Anco Professional
 - ✓ 4 betteraves rouges précuites
 - ✓ 2 pommes grenade
 - ✓ 15 feuilles de menthe
 - ✓ 2 c.à.s. d'huile d'olive
 - ✓ Poivre
- 1 Faites cuire le couscous perlé de pâtes comme indiqué sur l'emballage.
 - 2 Coupez la betterave en brunoise, détacher les graines de grenade et mélanger avec le couscous perlé de pâtes.
 - 3 Assaisonnez au goût avec de l'huile d'olive, du poivre du moulin et des feuilles de menthe.

Hoofdgerecht
Plat principal



ANCO PROFESSIONAL PASTA PARELCOUSCOUS MET GEGRILDE GROENTEN EN LAMSKROONTJE

COUSCOUS PERLÉ DE PÂTES ANCO PROFESSIONAL AVEC LÉGUMES GRILLÉS ET COURONNE D'AGNEAU

Ingrediënten voor 6 personen:

- ✓ 300 g Anco Professional Pasta Parel-couscous
 - ✓ 1,5 l kruiden bouillon
 - ✓ 2 el lamskruiden
 - ✓ 2 lamskroontjes
 - ✓ 1 courgette
 - ✓ 12 mini wortelen
 - ✓ 6 broccolini
 - ✓ 1 rode paprika
 - ✓ 1 rode ui
 - ✓ 6 el olijfolie
- 1 Kook de pasta parelcouscous zoals aangegeven op de verpakking in de bouillon.
 - 2 Snijd de courgette en rode paprika in grove stukken meng met 2 el olijfolie en grill ze op een grillpan.
 - 3 Reinig de wortelen en de broccolini.
 - 4 Pel en snijd de rode ui en stoof deze aan in een pan met olijfolie, voeg er de gegrilde courgette en paprika aan toe. Meng deze met de pasta parelcouscous.
 - 5 Verwarm de oven op 165°C.
 - 6 Verwarm een pan met 2 el olijfolie en bak de lamskroontjes aan alle zijden mooi bruin.
 - 7 Kruid met de lamskruiden en laat dan nog 10 minuten verder garen in de voorverwarme oven.
 - 8 Dresseer de pasta parelcouscous in een bord en schik er de gegrilde broccolini en wortelen op, samen met het lamskroontje.

Ingédients pour 6 personnes :

- ✓ 300 g de Couscous Perlé de Pâtes Anco Professional
 - ✓ 1,5 l de bouillon d'herbes
 - ✓ 2 c.à.s. d'épices d'agneau
 - ✓ 2 couronnes d'agneau
 - ✓ 1 courgette
 - ✓ 12 mini-carottes
 - ✓ 6 broccolini
 - ✓ 1 poivron rouge
 - ✓ 1 oignon rouge
 - ✓ 6 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 Faites cuire le couscous perlé de pâtes comme indiqué sur l'emballage dans le bouillon.
 - 2 Coupez les courgettes et les poivrons rouges en morceaux et mélangez-les avec 2 c.à.s. d'huile d'olive et faites-les griller dans une poêle à griller.
 - 3 Nettoyez les carottes et les broccolinis.
 - 4 Épluchez et coupez l'oignon rouge et faites le cuire à l'étouffée dans une poêle avec de l'huile d'olive, ajoutez les courgettes grillées et le poivron rouge. Mélangez le tout avec le couscous perlé de pâtes.
 - 5 Chauffez le four à 165°C.
 - 6 Faites chauffer une poêle avec 2 c.à.s. d'huile d'olive et faites cuire la couronne d'agneau bien dorée de tous les côtés.
 - 7 Assaisonnez avec les épices d'agneau et laissez cuire encore 10 minutes dans le four préchauffé.
 - 8 Mettez le couscous perlé de pâtes dans une assiette et disposez les broccolinis et les carottes grillées, avec la couronne d'agneau.

Dessert/Dessert



VANILLE ANCO PROFESSIONAL PASTA PARELCOUSCOUS MET FRAMBOZENCOU-
LIS, FRAMBOZEN, RODE BESSEN, BLAUWE BESSEN, MUNT EN LIMOENCRUMBLE

COUSCOUS PERLÉ DE PÂTES ANCO PROFESSIONAL À LA VANILLE AVEC COULIS DE
FRAMBOISES, FRAMBOISES, FRUITS ROUGES, MYRTILLES, MENTHE ET CRUMBLE DE LIME

Ingrediënten voor 6 personen:

- ✓ 200 g Anco Professional Pasta Parel-couscous
- ✓ 1 vanillestok
- ✓ 3 dl amandelmelk
- ✓ 3 dl room
- ✓ 150 g kristal suiker
- ✓ 6 eidooiers
- ✓ 100 g frambozen
- ✓ 100 g blauwe bessen
- ✓ 100 g rode bessen
- ✓ 2 dl frambozencoulis
- ✓ 18 munt blaadjes

voor de crumble:

- ✓ 50 g suiker
- ✓ 100 g bloem
- ✓ 50 g amandelpoeder
- ✓ 1 mespuntje zout
- ✓ rasp van 1 limoen
- ✓ 50 g malse boter

Crumble:

- 1 Meng alle ingrediënten, behalve de rasp van de limoen.
- 2 Stort deze mengeling uit op een met bakpapier bekleedde bakplaat en bak 25 minuten af op 150°C. Rasp er 5 minuten voor het einde van de baktijd de limoen onder.

Ingredients pour 6 personnes :

- ✓ 200 g de Couscous Perlé de Pâtes Anco Professional
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 3 dl de lait d'amande
- ✓ 3 dl de crème
- ✓ 150 g de sucre cristallisé
- ✓ 6 jaunes d'oeufs
- ✓ 100 g de framboises
- ✓ 100 g de myrtilles
- ✓ 100 g de baies rouges
- ✓ 2 dl de coulis de framboise
- ✓ 18 feuilles de menthe

pour le crumble :

- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 50 g de poudre d'amande
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ zeste de 1 citron vert
- ✓ 50 g de beurre tendre

Crumble :

- 1 Mélangez tous les ingrédients sauf le zeste du citron vert.
- 2 Versez ce mélange sur une plaque de cuisson tapissée de papier de cuisson et faites cuire pendant 25 minutes à 150°C. Râpez le citron vert 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Vanille pasta parelcouscous:

- 1 Giet de amandelmelk met de room in een kookpot, voeg de opengesneden vanillestok toe en breng aan de kook.
- 2 Voeg de pasta parelcouscous toe en kook onafgedekt gedurende 7 minuten.
- 3 Klop in tussentijd de eidooiers met de suiker tot een ruban.
- 4 Voeg nu geleidelijk de gekookte pasta parelcouscous toe en verwarm deze mengeling nog even door voor de binding. Let er wel op dat het niet meer gaat koken.
- 5 Laat afkoelen maar roer regelmatig door zodat er zich geen vlies gaat vormen.
- 6 Serveer in een bord met de coulis van framboos, de bessen en frambozen, muntblaadjes en de crumble.

Couscous perlé de pâtes à la vanille :

- 1 Versez le lait d'amande avec la crème dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille coupée et portez à ébullition.
- 2 Ajoutez le couscous perlé de pâtes et faites cuire à découvert pendant 7 minutes.
- 3 En attendant, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre en ruban.
- 4 Ajoutez progressivement le couscous perlé de pâtes cuit et chauffez ce mélange mélange encore un peu pour la liaison. Assurez-vous qu'il ne bouille plus.
- 5 Laissez refroidir mais remuez régulièrement pour éviter la formation de toison.
- 6 Servez dans une assiette avec le coulis de framboises, les baies et les framboises, les feuilles de menthe et le crumble.



Art. N°	Omschrijving/description	Inhoud/ contenu	EAN
9695eu	Pasta Parelcouscous Anco Professional Couscous Perlé de Pâtes Anco Professional	1,8 kg	541002096957

Voor **meer inspiratie** ga naar
www.soubry.be/foodservice/inspirerende-recepten/

Pour **plus d'inspiration**, visitez:
www.soubry.be/foodservice/fr/recettes-inspirantes/