VOORJAAR

Culinair

INSPIRATIEMAGAZINE

Your guide to *Spring!*

HORECA Van Zon

de meest complete groothandel

2023

ONTDEK DE VEELZIJDIGHEID EN HET GEMAK VAN SERVICE BY BONDUELLE VOOR DIRECT KOUD GEBRUIK

art. 75408 art. 75407

Gegrilde groenten

art. 75409 art. 75414

Peulvruchten & granen

art. 73035 art. 73034

3-in-1 mixen

SERVEER MET HET SERVICE-GAMMA SNEL & GEMAKKELIJK TALLOZE GERECHTEN:

EEN ORIGINELE SALADE

EEN TRENDY BOWL MET FALAFEL OF HUMMUS

SIDE DISHES MET EEN TWIST

HEERLIJKE WARME HOOFDGERECHTEN

PRESA IBERICO
MET GEROOSTERDE GROENTEN EN GEPOFTE KRIEL

HET RECEPT VIND JE OP PAGINA 12!

IETS NIEUWS
ONDER DE ZON

Al sinds 1964 vertrouwen onze klanten op het aanbod, de kwaliteit en service van Van Zon.

Wat een horecabedrijf ook nodig heeft om zijn klanten te bedienden en zijn zaak te runnen, je vindt het bij Van Zon. Zo kan je 7 dagen op 7 bij ons terecht. Online, telefonisch of in onze cash & carry's kan je meer dan 30.000 artikelen bestellen.
Of laat je dit liever aan je zaak leveren. Dat kan ook!

Wij gaan **nog verder** door jullie te inspireren met gerechtjes gemaakt van onze kwalitatieve producten. Zo denken wij met jullie mee!
Van Zon wil altijd dat beetje meer doen voor zijn klanten. Geniet van deze inspiraties en smakelijk!

Marion

MAAK HET JOU GEMAKKELIJK!

KLIK OP DE NAAM VAN HET ARTIKEL OF OP HET ARTIKELNUMMER.
ZO KOM JIJ RECHTSTREEKS OP DIT ARTIKEL IN DE WEBSHOP.
VOEG HET RECHTSTREEKS TOE AAN UW WINKELMANDJE.

TERUG OP ZOEK NAAR EEN RECEPT? GA NAAR DE INHOUDSTAFEL
EN KLIK OP DE NAAM VAN HET GEWENSTE RECEPT.
JE KOMT METEEN OP DE JUISTE PAGINA!

Inhoudtafel

6 **NO CHICKEN CHUNKS**
RIJST | CITROENGRAS | THAISE WOKGROENTEN

7 **VEGGIE WOK**
SESAM | NOODLES EN CASHEW

8 **NO MINCE**
PARMENTIER | MEDITERRANA

9 **PLANT BASED WATERZOOI**

10 **PRODUCTINSPIRATIE: SCAMPI**
SOORTEN, SPECIFICATIES EN MAATVOERING

12 **BISTRO GERECHTEN MET SKREI**
BOUILLABAISE, MEDITERRAANS, OVENSCHOTEL EN VIERGE

18 **FIJN NEDERLANDS KALFSVLEES**
KALFS OSSO BUCCO | RISOTTO MET BROCCOLI EN PARIJSE CHAMPIGNONS

19 **FIJN NEDERLANDS KALFSVLEES**
KALFS FILET PUR 'AUX POIVRE' | LENTE GROENTJES | GEKONFIJTE AARDAPPEL

20 **FIJN NEDERLANDS KALFSVLEES**
POMMES PONT NEUF | TOMAAT - DRAGON SAUS

21 **FIJN NEDERLANDS KALFSVLEES**
MET GEBAKKEN AARDAPPELEN EN KOMKOMMERSLA

22 **ARDENNE TRADITION**
LOKAAL EN DUURZAAM

23 **ARDENNE TRADITION VARKENSKROON**
DRAGON AARDAPPELTJES | CRISPY SHIITAKE | BLACKWELL

24 **GEGRILDE PLUMA IBERICO**
GESAUTEERDE WORTELEN | KARNEMELKPUREE | SPECERIJEN JUS

25 **PRESA IBERICO**
GEROOSTERDE GROENTEN | GEPOFTE KRIEL | PAPRIKA VLEESJUS

26 **SECRETO IBERICO**
PASTINAAK | GROENTENFRIETJES | CHIMI CHURRY | SMASHED POTATOES

28 **NIEUW ZEELANDS LAM**
GEPLETTE AARDAPPEL | AUBERGINE |GEROOSTERDE UI MET RAS EL HANOUT | ROMANESCO | CRUNCH VAN QUINOA EN DUINDOORNBES | JUS

30 **THAI BEEF SALADE DELUXE**
LOADED FRIES

31 **VOL AU VENT DELUXE**
LOADED FRIES

32 **WASABI CRACKERS**
TEMPURA

NO CHICKEN CHUNKS

RIJST | CITROENGRAS | THAISE WOKGROENTEN

4 personen | veggie | hoofdgerecht

- *600 g no chicken chunks Vegetarian Butcher* *65848*
- *800g mekongrijst Ardo* *50605*
- *4x een goeie scheut Citroengras woksaus* *43648*
- *800g Siam thai wokmix Bonduelle* *18486*
- *enkele takken koriander* *41316*

1 Ontdooi de no chicken chunks en bak ze in de wok in arachideolie.
2 Voeg de Siam Thai wokmix toe en wok deze krachtig mee aan.
3 Voeg de citroengras woksaus toe.
4 Verwarm de mekongrijst en dresseer het gerecht met een mooie tak koriander.

VEGGIE WOK

SESAM | NOODLES EN CASHEW

4 personen | veggie | hoofdgerecht

- *800 g Singapore noodles* *68906*
- *600 g Plænty plantbased sauté stukjes* *73266*
- *arachideolie* *26*
- *1 kl lookstukjes Bresc* *45562*
- *100 g cashewnoten roasted* *56774*
- *sesamolie* *43717*
- *2 cm verse gember* *32266*
- *250 ml sweet chili saus* *10577*
- *150 ml Kikkoman soja saus* *7223*
- *500g wok mix Verde Ardo* *26258*
- *enkele takken koriander* *41316*
- *geroosterde uitjes* *51025*

1. Bak de plantbased sauté stukjes aan in de wok met arachideolie en look.
2. Voeg fijn gesneden gember, grof gehakte cashewnoten en sojasaus toe en laat alles lichtjes karamelliseren.
3. Voeg de wokmix en chilisaus erbij en wok alles goed onder elkaar. Breng op smaak met een straaltje sesamolie.
4. Warm de Singapore noodles op en dresseer het gerecht.
5. Werk af met verse koriander en geroosterde uitjes.

NO MINCE
PARMENTIER | MEDITERRANA

4 personen | veggie | hoofdgerecht

- *800g no Mince Vegetarian Butcher* *65845*
- *600g roerbakgroenten España Bonduelle* *16673*
- *600 ml Italiaanse tomatensaus met groenten Altoni* *62103*
- *8 plakken gegrilde courgette Bonduelle* *4574*
- *800 g spuitbare aardappelpuree Kelderman* *41457*
- *400 g Violife vegan mozzarella geraspt* *69964*

1 Stoof de roerbakgroenten aan in olijfolie en voeg de Italiaanse tomatensaus toe. Laat zachtjes pruttelen.
2 Dresseer de eerste laag in de ovenschotel.
3 Bedek de groenten met gegrilde courgette en verdeel er vervolgens een mooie laag no mince over.
4 Vul een spuitzak met gekartelde douille met puree en spuit deze mooi over de no mince.
5 Werk finaal af met de vegan mozzarella en plaats in een oven van 180 °C tot het mooi gegratineerd is.

Bespaar tijd met kwalitatieve convenience.

Vind hier inspiratie voor de meest complete menukaart.

PLANT BASED WATERZOOI

4 personen | veggie | hoofdgerecht

- *600g roerbakgroenten Gourmande Bonduelle* *15710*
- *200g erwtjes Bonduelle* *2428*
- *150 g Kikkererwten* *56028*
- *600g Plænty plantbased emince stukjes* *73265*
- *800 ml groentebouillon - op basis van de geconcentreerde groentebouillon Knorr Professional* *51974*
- *90 g blanke roux Knorr Professional* *295*
- *300 ml Chanty duo Vegan (Room)* *66347*
- *gehakte peterselie* *31300*
- *prei* *8655*
- *1 Boekweitbaguette Diversi* *73730*

1 Bak de boekweitbaguette af in een oven van 180 °C gedurende 15 minuutjes.
2 Breng de groentebouillon aan de kook en bindt met blanke roux, voeg een beetje geslagen room toe voor een smeuïge toets.
3 Bak de plantbased emince stukjes en voeg er de kikkererwten, erwten
4 Laat alles even meestoven en bevochtig met de gebonden groentebouillon.
5 Snij een zeer fijne julienne van de prei. Frituur de julienne van prei tot het mooi krokant is.
6 Voeg voor het serveren nog wat gehakte peterselie toe aan de bereiding.
7 Serveer in een diep bord met een lekker krokant stuk boekweit baguette.

Scampi

ER ZIJN TWEE SOORTEN GARNALEN OF SCAMPI IN DE MARKT:

Enerzijds de **WILDVANG**.
De groei van deze garnalen hangt volledig af van het aanbod aan zeeflora, warmtestromen, zonlicht en toestand van de omgeving.

Binnen deze categorie is de **ARGENTIJNSE ROZE GARNAAL** de meest gekende.

Anderzijds is er ook nog **AQUACULTUUR**.
De parameters voor de groei zijn voor een stuk bepaald door menselijke invloed. De densiteit van de bassins, de aanvoer van vers water en de samenstelling van de toegediende voeding. De volgende twee soorten kunnen hierbij worden onderscheiden:

BLACK TIGER GARNAAL
Deze garnaal is gekend om zijn hoge kwaliteit. Dit is vooral te danken aan de vaste structuur, donker pigment dat zich vertaalt in een mooie roze/oranje kleur na het bakken en de lekkere smaak.

VANNAMEI GARNAAL
Deze garnaal typeert zich met zijn langwerpig lichaam, heeft een zachte structuur, maar ook een lichter pigment, wat zich uit in een lichtere oranje/roze kleur na het bakken. De smaak is minder uitgesproken dan de Black Tiger en Argentijnse pink. Naar prijs toe, is dit het goedkoopste alternatief in de markt.

SPECIFICATIES

Binnen elke garnalensoort zijn er nog verschillende specificaties aan de orde.

HLSO Easy Peel = Headless Shell On Easy Peel.
Dit is de meest gekende versie in de markt. Hierbij ontvangt u een garnaal zonder kop met schaal, maar wel ontdarmd. Door de snede in de rug is deze garnaal “gemakkelijk te pellen”.

PD = Peeled and Deveined.
De garnaal wordt volledig gepeld en ontdarmd, zodat ze na ontdooiing pan-of stoomklaar is. Deze specificatie wordt zowel door chefs als consumenten aangekocht voor het gebruiksgemak.

MAATVOERING

De maatvoering weerspiegelt het aantal stuks per pond (=0,454 kg). Bijvoorbeeld de **maat 16/20 frozen count** bevat 16 tot 20 stuks per pond. Dit vertaalt zich naar **35 tot 44 stuks per kilogram.** De meest courante maatvoeringen zijn 16/20 en 13/15. Hoe groter het aantal stuks in de zak, hoe kleiner de maatvoering!

Belangrijk om te weten is dat er twee hoofdbegrippen zijn binnen een maatvoering:

Real Count (RC):

Hierbij worden de garnalen geteld **VOOR** het proces van invriezen. Dit zorgt ervoor dat u bij ontdooiing ook effectief de maat hebt die op de zak staat.

Frozen Count (FC):

De garnalen worden geteld **NA** het proces van invriezen. Hierdoor zal de grootte van de garnaal na ontdooiing iets kleiner uitvallen.

AANKOOPTIP!

Indien u bij Horeca Van Zon garnalen aankoopt bent u zeker van volgende zaken:

- ✓ Een effectief netto-gewicht na deglaceren van 800 gram.
- ✓ Er zijn geen overbodige fosfaten aan het product toegevoegd.
- ✓ De maatvoering die vermeld staat op de zak stemt effectief overeen met de maatvoering van de inhoud.
- ✓ Het aantal stuks in de zak zal steeds overeenkomen met het aantal stuks die op de zak vermeld staat.
- ✓ U betaalt een correcte prijs voor een kwalitatief product!

SCAMPI BESTELLEN?

Argentijnse wildvang	**RC**	**FC**
Scampi pink Argentinië easy peel	57886	/

Black tiger	**RC**	**FC**
Scampi 13/15 easy peel	57848	/
Scampi 13/15 gepeld	57887	/
Scampi 16/20 easy peel	57876	57878
Scampi 16/20 gepeld	57888	59890

Vannamei	**RC**	**FC**
Scampi 13/15 easy peel	63784	/
Scampi 13/15 gepeld	/	57889
Scampi 16/20 easy peel	71436	57881
Scampi 16/20 gepeld	/	57890
Scampi 26/30 gepeld	/	57891

SKREI BOUILLABAISE
| TOAST | 'SUPER SNELLE' ROUILLE

4 Personen | Hoofdgerecht | Vis

• 1 liter bouillabaise kant en klaar	72781
• 500 g verse skrei filet met vel	70200
• 12 Scampi's 13/15 BT gepeld	57887
• 1 kl lookstukjes Bresc	45562
• 400 g verse zalm filet	71956
• 100 g grijze garnalen	73026
• 120 g vongole	64485
• enkele kervel pluksels	4013
• toasts van rustiek Frans stokbrood	61871
• 1 geroosterde paprika	29675
• een mespuntje saffraan	13250
• 200 ml aioli	72611

1 Versnijd de skrei en de zalm in stukken van 5 op 5 cm. Kruid met peper en zout en plaats ze op een beboterd schoteltje in de oven tot ze mooi gaar zijn.

2 Bak de scampi's met look in olijfolie. Voeg op het einde de vongole toe en laat ze even kort meestoven. Breng op smaak met peper en zout.

3 Cutter de geroosterde paprika tot een gladde massa. Voeg saffraan toe en meng de aioli eronder. Breng op smaak met peper en zout.

4 Dresseer de Bouillabaise met de stukjes skrei, zalm, de gebakken scampi's, en vongole.

5 Werk verder af met de grijze garnaaltjes en kervel.

6 Serveer de toasts met rouille als side.

SNEL EN MAKKELIJK

BOUILLABAISSEBASIS
900ML DIEPVRIES
ART NR. 72781

LEKKER VOOR ERBIJ...

Misty Cove Esate Sauvignon Blanc

art. 73004 - bekijk op webshop

Marlborough, Nieuw Zeeland

100% Sauvignon Blanc

Bijzonder levendige en frisse sauvignon met zeer intense aroma's van kruisbes, granny smith en een zweem van asperge. Sappig en uiterst krokante zuren maken van deze wijn een onweerstaanbare partner bij vis en schaal- en schelpdieren.

SKREI ‘MEDITERRAANS’

RECEPT OP PAGINA 17

SKREI ‘VIERGE’

RECEPT OP PAGINA 17

SKREI OVENSCHOTEL

RECEPT OP PAGINA 17

SKREI 'MEDITERRAANS'

4 Personen | Hoofdgerecht | Vis

- *800 g verse skreifilet met vel* 70200
- *600 g spuitbare puree Kelderman* 41457
- *100 g Grana Padano schilfers* 59429
- *100 g erwten Bonduelle* 2428
- *100 g zongedroogde tomaten Qalita* 42000
- *oregano gevriesdroogd* 7894
- *8 groene asperges* 5881
- *450 ml Hollandaise* 11232
- *50 ml pastis* 62188
- *100 ml Debic room plus mascarpone* 70982
- *verse basilicum* 4007

BEREIDING

1 Meng de spuitbare puree met erwtjes, zongedroogde tomaatjes, oregano, en parmezaanpoeder tot een zuiderse puree.

2 Voeg Pastis en room plus mascarpone toe aan de Hollandaise.

3 Bak de skrei krokant aan op het vel en gaar verder in de oven.

4 Snij het harde stuk van de groene asperges en grill ze in een hete grilpan met olijfolie

5 Verwarm alle componenten en dresseer het bord naar wens of zoals op de foto.

6 Werk af met een mooie tak basilicum.

SKREI 'VIERGE'

4 Personen | Hoofdgerecht | Vis

- *800 g verse skreifilet met vel* 70200
- *olijfolie Co&Oil* 73088
- *1 verse citroen* 68626
- *1 dikke tomaat* 3991
- *2 el kappers* 11192
- *16 blaadjes basilicum* 4007
- *¼ gekonfijte citroen* 64572
- *200 g zeekraal* 34549
- *20 st pruimtomaat mini* 50077
- *Salad pea* 58416
- *300 g roseval aardappel* 51377

BEREIDING

1 Snij de Vitelotte aardappeltjes in stukken van 3 cm. Zet ze onder in olijfolie en laat op een lage temperatuur konfijten tot ze gaar zijn.

2 Snij de tomaat in blokjes van 1 cm.

3 Meng de olijfolie, sap van de verse citroenen, kappers en fijngesneden basilicum.

4 Snij een fijne julienne van de schil van de gekonfijte citroen en voeg toe aan de saus. Breng op smaak met peper en zout en voeg de tomaatblokjes eraan toe.

5 Stoof de zeekraal aan in een beetje olijfolie.

6 Besprenkel de trostomaatjes met olijfolie en breng op smaak met gevriesdroogde oregano, peper, zout en suiker. Plaats een 5-tal minuurtjes in een oven van 200 °C.

7 Portioneer de Skrei en stoom hem op 100°C gedurende een 10-tal minuutjes.

8 Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.

SKREI OVENSCHOTEL

4 Personen | Hoofdgerecht | Vis

- *800 g verse skreifilet met vel* 70200
- *1 dikke prei* 8655
- *500 g krielaardappeltjes* 36284
- *600 ml visbouillon op basis van vloeibaar concentraat vis Knorr Professional* 54996
- *200 ml witte wijn* 31434
- *250 ml room plus mascarpone* 70982
- *1 rode ajuin* 3955
- *1 venkel* 53340
- *enkele takjes verse dille* 41231
- *atsina cress* 41250
- *droge rode peper bolletjes* 9284

BEREIDING

1 Snij de ongeschilde krielaardappeltjes in 2 stukken en kook ze in ruim gezouten water gedurende 15 minuten.

2 Voeg de visbouillon, witte wijn en room samen en kook in tot 2/3^{e} van het volume. Breng op smaak met peper en zout.

3 Snij de prei in cilindertjes en stoom ze beetgaar in de steamer.

4 Snij de venkel en de rode ajuin in dunne plakjes met de mandoline.

5 Stel de ovenschotel samen met: mooie stukjes skreifilet, krielaardappeltjes, rode ajuin, venkel, versneden verse dille, de kort gestoomde prei en de saus.

6 Plaats in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ongeveer een 15 minuutjes.

7 Serveer in een diep bord en werk af met enkele cressen.

WAT IS SKREI?

Skreid is het Noors voor 'zwerver' of 'reiziger'. En die reiziger is niets meer of minder dan de ons welbekende **kabeljauw.** In de winter trekken de geslachtsrijpe kabeljauwen van de Barentszee naar Noorwegen, meer bepaald naar de Lofoten, omdat het water daar warmer en voedselrijker is. De ideale habitat om kuit te schieten en het nageslacht in de watten te leggen. Na een rustperiode vertrekt de kabeljauwschool dan weer naar zijn plaats van herkomst.

Tijdens die trektocht eet de kabeljauw minder en anders en dat zorgt ervoor dat zijn vlees **magerder, witter en steviger** wordt. In de Lofoten voedt hij zich voornamelijk met garnalen, inktvis en makreel die overvloedig aanwezig zijn in het zuivere water.

Skrei, ook **winterkabeljauw** of **Noorse kabeljauw** genoemd, is een vis van topkwaliteit. Hij is rijk aan eiwitten, vitamine D, mineralen en omega 3.

Skrei *(gadus morhua)* wordt verkocht met herkomstlabel en is verkrijgbaar van januari tot eind maart (soms iets langer).

Een gelimiteerd aantal vissers met een speciale vergunning mag de vis vangen. De opbrengst is gequoteerd en dat maakt het product exclusief.

Omdat deze hagelwitte vissoort altijd rond Valentijn wordt aangeboden, krijgt hij vaak ook de naam 'love fish'.

KALFS OSSO BUCCO

RISOTTO MET BROCCOLI EN PARIJSE CHAMPIGNONS

4 Personen | Hoofdgerecht | Vlees

- *4 st kalfs osso bucco* 35404
- *50 g patisseriebloem* 67034
- *1 bouquet garni* 65588
- *1 l groentenbouillon op basis van het vloeibaar concentraat groenten van Knorr* 51974
- *1 l tomatino Knorr* 23015
- *2 wortelen* 4005
- *2 ajuinen* 35313
- *1 courgette* 3968
- *4 stengels groene selder* 36353
- *1 el primerba Look Knorr* 9352
- *1 el primerba Bouquet Italiana* 9369
- *enkele druppels Intense flavor Roast Umami* 63160
- *750 g risotto Smiling cook* 68778
- *1 broccoli* 38431
- *100 g Parijse champignons* 16054
- *1 el sjalot stukjes Bresc* 45577
- *Parmezaanse kaas blok* 66864
- *100 ml witte wijn (Brise de France Sauvignon Blanc)* 31434
- *enkele takken platte peterselie* 29583

BEREIDING

1 Voeg peper en zout toe aan de bloem en haal de schenkels door de bloem.

2 Neem een gietijzeren ketel en kleur de schenkels aan in hete olijfolie.

3 Schil de ajuinen en snij ze fijne plakjes. Schil en was de wortelen en snij ze in schuine stukjes. Verwijder de draden van de groene selder. Was en snij deze ook in schuine stukjes. Voeg deze samen met de bouquet garni toe aan de schenkels.

4 Was en snij de courgetten in blokjes. Fruit ze aan in hete olijfolie om later toe te voegen aan de bereiding.

5 Bevochtig met groentenbouillon en tomatino en laat zachtjes pruttelen tot het vlees botermals gaar is en als het ware van het bot valt.

6 Voeg de primerba look en bouquet Italienne toe en breng verder op smaak met geconcentreerde groentebouillon en intense flavor roast umami.

7 Voeg de gebakken courgette toe aan de bereiding.

8 Snij kleine roosjes van de broccoli en snij de champignons in 4. Stoof ze samen met de sjalot aan in olijfolie. Voeg een beetje primerba look toe en bevochtig met de witte wijn. Laat zachtjes inkoken.

9 Voeg de kant-en-klare risotto toe en meng het geheel. Breng eventueel nog verder op smaak met peper en zout. Werk af met parmezaanse kaas en platte peterselie

10 Dresser de osso buccu in een diep bord met de risotto als side dish.

KALFS FILET PUR 'AUX POIVRE'

LENTE GROENTJES | GEKONFIJTE AARDAPPEL

4 Personen | Hoofdgerecht | Vlees

- *800 g kalfsfilet pur blank* 35401
- *150 g steak peper zwart* 9831
- *600 g vastkokende aardappelen* 35212
- *arachide olie* 26
- *4 tenen verse look* 53343
- *verse rozemarijn* 41236
- *4 el groene peperbolletjes* 3157
- *100 ml cognac* 26284
- *2 el gehakte sjalot Bresc* 45577
- *500 ml demi glace authentique Knorr Professional* 73703
- *scheutje geconcentreerde rundsbouillon Knorr Professional* 51975
- *150 ml Debic culiniare room* 6429
- *50 ml tomaten ketchup Heinz* 31387
- *1 el kruidenpuree peper Knorr Professional* 34932
- *150 g sluimerwten* 31579
- *150 g sugar snaps* 38575
- *4 jonge wortel* 39401
- *4 groene asperges* 5881
- *150 g erwtjes* 2428

BEREIDING

1 Snij de aardappelen in mooie kubussen van 3 x 3 cm en laat zachtjes konfijten in de arachideolie op 70 °C. Voeg enkele tenen verse look toe aan de olie voor een lekkere smaak.

2 Fruit de peperbolletjes en de gehakte sjalot aan in vloeibare boter. Blus met cognac en laat kort inkoken.

3 Voeg de room, demi glace en tomatenketchup toe.

4 Breng op smaak met geconcentreerde rundsbouillon en peperpuree van Knorr

5 Laat eventueel nog inkoken tot de gewenste dikte.

6 Blancheer alle groentjes en meng er onder elkaar. Schil de worteltjes en snijd ze in schuine stukjes en blancheer ze beetgaar. Voeg ze toe aan de andere groentjes. Breng ze op smaak met peper en zout.

7 Rol het stuk filet pur stevig door de grof gemalen peper.

8 Schroei het vlees langs alle kanten goed dicht zodat de peper er goed ingebakken zit. Gaar de filet pur verder in de oven van 130°C tot een kerntemperatuur van 55 °C

9 Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.

MEER WETEN OVER KALFSVLEES?

KALFS ENTRECOTE
POMMES PONT NEUF | TOMAAT - DRAGON-SAUS

4 Personen | Hoofdgerecht | Vlees

- *800 g rosé kalfs entrecote* *42457*
- *5 dikke friet aardappelen* *6927*
- *400 ml hollandaise Knorr Professional* *11232*
- *200 ml tomatino Knorr* *23015*
- *1 el dragon blaadjes primerba Knorr* *1703*
- *200 g fijne boontjes Bonduelle* *2431*
- *100 g rode Biet spekjes Ardo* *69972*
- *4 sjalotten* *64816*
- *100 g suiker S2* *1923*
- *200 ml azijn blauwe hand* *1718*
- *300 ml water*
- *enkele jeneverbessen* *7461*
- *chardonnay azijn Co&Oil* *73090*
- *olijfolie Co&Oil* *73088*
- *atsina cress* *41250*

BEREIDING

1 Snij mooie strakke dikke frieten van 3 cm bij 7 cm uit de Frietaardappelen. Het mooiste is dat ze allemaal exact gelijk zijn.

2 Spoel ze goed af in koud water. Droog ze met een keukenhanddoek en blancheer ze in gezouten water tot de frieten bijna gaar zijn. Giet de frieten af en laat ze afkoelen.

3 Schil de sjalotten en snij ze met de mandoline in flinterdunne plakjes.

4 Breng het water, azijn, jeneverbessen en suiker aan de kook en giet het op de sjalotten. Laat deze vervolgens zo afkoelen en marineren in het vocht.

5 Blancheer de boontjes en koel ze af onder stromend koud water.

6 Bak de rode biet spekjes.

7 Meng en verwarm de hollandaise met dragonblaadjes en tomatino.

8 Bak de entrecote mooi goudbruin tot een kern temperatuur van 55°C

9 Bak de frieten af in een friteuse van 170 °C.

10 Maak een slaatje met rucola, boontjes, gemarineerde sjalotten, rode bietspekjes, sakuramix, olijfolie en chardonnayazijn .

11 Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.

KALFS SCHNITZEL XL

GEBAKKEN AARDAPPELEN | KOMKOMMERSALADE | LOOK YOGHURT MAYO

4 Personen | Hoofdgerecht | Vlees

- *1.2 kg kalfs bovenbil (rosé)* 35389
- *3 eieren* 577
- *300 g patisseriebloem* 67034
- *400 g Panko paneermeel* 51194
- *750 g bloemige aardappelen* 42495
- *1 komkommer* 3974
- *8 radijzen* 74482
- *1 pijpajuin* 3954
- *1 rode ajuin* 3955
- *enkele druppels yuzu* 51202
- *een scheutje chardonnay azijn Co&oil* 73090
- *olijfolie Co&oil* 76088
- *100 ml Griekse yoghurt* 54253
- *200 ml mayonaise* 7624
- *1 el lookstukjes Bresc* 45562
- *2 el bieslook Ardo* 72988
- *1 citroen* 68626

BEREIDING

1 Schil de aardappelen en snij ze in gelijkmatige stukken en spoel ze goed onder stromend koud water.

2 Kook ze gaar, giet af en laat de aardappelen afkoelen om later te kunnen bakken.

3 Snij voor de schnitzel het kalfsvlees open tot een grote lap. Klop eventueel met een vleeshamer het vlees nog wat verder tot een mooi gelijkmatige lap.

4 Klop de eieren los.

5 Paneer vervolgens het kalfsvlees: eerst door de bloem, dan door de eieren en finaal volledig bedekken met Panko.

6 Snij de radijs, komkommer en rode ajuin met de mandoline in fijne plakjes. Meng alles onder elkaar en voeg fijn gesneden pijpajuin toe. Breng op smaak met enkele druppels yuzu, Chardonnay azijn en olijfolie.

7 Meng de mayonaise, Griekse Yoghurt, look en bieslook. Kruid af met peper en zout.

8 Bak de aardappelen in olijfolie aan alle zijdes mooi krokant. Kruidt ze af met peper en zout.

9 Bak de schnitzels in olie of in de friteuse.

10 Dresseer het gerecht op een mooie plank met het slaatje en de gebakken aardappelen naar wens of zoals op de foto.

ARDENNE TRADITION

Lokaal
& duurzaam

De Belgische Ardennen zijn bekend om hun prachtige natuur, unieke landbouwproducten en tradities.
De ideale streek om op zoek te gaan naar de verloren smaak van ons varkensvlees.
De smaak die we 50 jaar geleden op ons bord kregen!
Na lang zoeken vonden we het keurmerk Ardenne Tradition.
Dit keurmerk ziet erop toe dat alles gebeurt volgens hun opgestelde regels.
Het zijn net deze regels die ervoor zorgen dat Ardenne Tradition smaakt zoals ons varkensvlees van vroeger.
Het zorgt voor een vaste structuur en geeft het vlees een mooie rode kleur.
Door de boer een betere prijs te geven kunnen ze de varkens langer houden en op een rustige manier kweken.
De voeding moet 100% natuurlijk en lokaal verbouwd zijn.
De varkens worden stressvrij geslacht.
Dit doen ze door de stadiums van het slachten te spreiden over verschillende dagen.
Daarnaast ligt het slachtritme veel lager waardoor er meer oog is voor detail.
Deze procedure, samen met een serieus lastenboek, zorgen voor een constante kwaliteit die je nodig hebt om aan uw klanten te serveren.
Daarnaast heeft dit vlees een prachtig verhaal en breng je een traditie die we van vroeger kennen terug op tafel.
Wil je meer info over Ardenne Tradition? Contacteer dan uw account manager of winkelverantwoordelijke.
Zij kunnen u meer vertellen over de verschillende snitten en leveringsmogelijkheden.

EC Carman's
Since 1965
PREMIUM MEAT QUALITY

EERLIJKE PRIJS
LANDBOUWER

ARDENNE TRADITION VARKENSKROON

DRAGON AARDAPPELTJES | CRISPY SHIITAKE | BLACKWELL

4 Personen | Hoofdgerecht | Vlees

- *4 st Ardenne Tradition kronen* *75202*
- *800 g pommes parisiennes McCain easy nature* *50169*
- *Debic bakken en braden* *10206*
- *gevriesdroogde dragon* *9877*
- *gerookt zeezout* *37397*
- *400 g shiitake* *48347*
- *2 eieren* *577*
- *150 g patisserie bloem* *67034*
- *150 g panko* *51194*
- *200 ml Knorr Professional demi-glace Authentic* *73703*
- *geconcentreerde rundsfond* *51975*
- *4 el pickles* *12430*
- *200 ml Debic culiniare room* *6429*
- *100 ml witte wijn (Brise de France Sauvignon blanc)* *31434*
- *2 sjalotten* *3987*
- *12 st Bimi (Broccolini)* *71797*
- *4 st rode ajuin* *3955*
- *scheutje merlot azijn* *53894*

BEREIDING

1 Verhit een pan met boter en een scheutje olijfolie en korst het vlees aan alle zijdes goed aan.

2 Gaar de varkenskroon verder in een oven van 160°C tot een kern van 60°C.

3 Laat de aardappeltjes goed uitlekken. Kruid ze met peper en gerookt zeezout en strooi er de gevriesdroogde dragon over. Goed mengen met wat vloeibare boter en klaar zetten in een ovenschaal om ook in de oven te bakken.

4 Voor de saus gieten we het overtollige vet van de pan weg en we gebruiken de 'aanbakseltjes' om extra smaak te geven..

5 Snipper de sjalotten fijn en stoof ze aan in een beetje boter. Blus met witte wijn en laat vervolgens een beetje inkoken. Voeg de demi-glace, room en pickles toe. Laat alles nog rustig inkoken tot de gewenste sausdikte. Eventueel kan je nog wat geconcentreerde rundsbouillon toevoegen om op smaak te brengen.

6 Blancheer de Bimi's in ruim gezouten water.

7 Snij dikke schijven van de rode ajuin. Gril ze aan beide kanten in een gril pan. Kruiden met peper en zout en blussen met merlot azijn.

8 Borstel de shiitake's schoon en panneer ze klassiek à l'anglaise. Eerst in bloem, dan door losgeslagen eiwit en finaal door de panko. Frituur de paddenstoelen tot ze mooi krokant zijn.

9 Serveer het gerecht in een schotel of een gietijzeren pan.

GEGRILDE PLUMA IBERICO

| GESAUTEERDE WORTELEN |
KARNEMELKPUREE | SPECERIJEN JUS

RECEPT OP PAGINA 25

LEKKER VOOR ERBIJ...

Bodegas Anadas Care Garnacha Nativa

art. 73810 - bekijk op webshop

Cariñena, Spanje

100% Garnacha van oude stokken

Robijnrood met paarse tinten in het glas en een neus vol rood fruit en tonen van geroosterde cacao en karamel. De rijke en uitgebalanceerde structuur met gepolijste tannines en een aanhoudende balsamico afdronk nodigen uit tot een volgend glas.

PRESA IBERICO

GEROOSTERDE GROENTEN | GEPOFTE KRIEL | PAPRIKA VLEESJUS

RECEPT OP PAGINA 25

SECRETO IBERICO

PASTINAAK | GROENTENFRIETJES | CHIMI CHURRY | SMASHED POTATOES

RECEPT OP PAGINA 25

HORECA VAN ZON

GEGRILDE PLUMA IBERICO

GESAUTEERDE WORTELEN | KARNEMELKPUREE | SPECERIJEN JUS

4 Personen | Hoofdgerecht | Vlees

- *800 g pluma Iberico* *58420*
- *olijfolie Co&Oil* *73088*
- *600 g karnemelkpuree Kelderman* *66053*
- *600 g chunky gesauteerde wortelen Ardo* *74368*
- *4 el maple syrup* *47530*
- *4 el gehakte sjalot Bresc* *45577*
- *gevriesdroogde tijm* *6606*
- *shiso mix* *41275*

SPECERIJEN JUS

- *600 ml demi glace authentiek Knorr* *73703*
- *vloeibaar concentraat runds bouillon Knorr* *51975*
- *1 eetlepel gehakte sjalot Bresc* *45577*
- *1 koffielepel primerba tijm* *9397*
- *5 st kardemom* *53680*
- *2 st steranijs* *57012*
- *2 st kruidnagel* *9796*
- *2 laurierblaadjes* *36124*

BEREIDING

1 Stoof de sjalotjes kort aan in olijfolie. Voeg de Chunky gesauteerde wortelen toe en laat rustig garen onder een deksel. Voeg halfweg de bereiding de Maple Syrup toe. Werk op het einde af met gevriesdroogde tijm.

2 Laat voor de saus de Demi glace met alle smaakmakers zachtjes inkoken tot 2/3 zodat de specerijen rustig hun smaken kunnen afgeven. Zeef de saus en breng op het einde van de bereiding de saus op smaak met het vloeibaar concentraat rundsbouillon.

3 Kruidt de pluma Iberico aan beide kanten ruim met peper en zout. Smeer in met olijfolie en gril ze in een grillpan. Gaar verder in een oven van 160°C tot een kerntemperatuur van 60 °C. Verpak ze in olijfolie en ze even rusten.

4 Verwarm de karnemelkpuree en dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.

PRESA IBERICO

GEROOSTERDE GROENTEN | GEPOFTE KRIEL | PAPRIKA VLEESJUS

4 Personen | Hoofdgerecht | Vlees

- *800 g presa Iberico* *49488*
- *Debic bakken en braden* *10206*
- *600 g verse kriel aardappelen* *41837*
- *600 g roast supreme groenten Ardo* *43608*
- *500 g grof zeezout Balaine* *23523*
- *2 eetlepels Napolitaanse kruiden Ardo* *73002*
- *salad pea* *58416*

PAPRIKA VLEESJUS

- *600 ml demi glace authentiek Knorr* *73703*
- *vloeibaar concentraat runds bouillon Knorr* *51975*
- *1 el gehakte sjalot Bresc* *45577*
- *1 kl primerba tijm* *9397*
- *2 el kruidenpuree paprika* *34931*

BEREIDING

1 Neem een diepe ovenschaal en strooi er een dikke laag grof zeezout in. Verdeel de hele krielaardappelen op het zout en laat ze zo garen in een oven van 180°C tot ze gaar zijn. Borstel na de garing het overtollige zout van de aardappeltjes en laat ze afkoelen.

2 Bak het vlees mooi goudbruin aan alle kanten. Gaar het verder in de oven als een gebraad tot een kerntemperatuur van 60°C. Laat vervolgens het vlees rusten onder aluminiumfolie.

3 Laat voor de saus de Demi glace met alle smaakmakers zachtjes inkoken tot 2/3. Breng op het einde van de bereiding de saus op smaak met het vloeibaar concentraat rundsbouillon.

4 Verdeel de roast supreme groenten op een ovenschotel. Besprenkel met olijfolie en kruid stevig met peper en zout. Rooster de groenten in een oven van 200°C

5 Snij de krielaardappelen in 2 en bak ze kort in boter, voeg op het einde de Napolitaanse kruiden toe aan de aardappelen.

6 Snij het vlees aan en dresseer het bord naar wens of zoals op de foto.

SECRETO IBERICO

PASTINAAK | GROENTENFRIETJES | CHIMI CHURRY | SMASHED POTATOES

4 Personen | Hoofdgerecht | Vlees

- *800 g secreto Iberico* *49486*
- *8 st pastinaak met honing Ardo* *60541*
- *400 g groentenfrietjes tri colore Ardo* *65733*
- *olijfolie Co&Oil* *73088*
- *200 ml chimmichurry Bresc* *55507*
- *Rub De Fik Erin Nr 1* *70857*
- *verse basilicum* *4007*

BEREIDING

1 Grill het vlees een 3 à 4 minuutjes aan elke kant. Laat het vervolgens 10 minuutjes rusten onder aluminiumfolie.

2 Rooster de groentenfrietjes en de pastinaak met olijfolie in een hete oven van 200°C.

3 Kook de aardappelen in de schil. Plet ze in 1 beweging met een breed palletmes. Bestrooi met de rub en bak de ‘smashed’ potato in olijfolie mooi goudbruin in een antiaanbakpan.

4 Snij het vlees aan en dresseer het bord naar wens of zoals op de foto.

5 Werk nog af met chimmichurry en verse basilicum.

IBERICO-INFO

NIEUW ZEELANDS LAM

GEPLETTE AARDAPPEL | AUBERGINE | GEROOSTERDE UI MET RAS EL HANOUT | ROMANESCO | CRUNCH VAN QUINOA EN DUINDOORNBES | JUS

4 Personen | Hoofdgerecht | Vlees

- *600g lams lendesteak* 34911
- *3 takken rozemarijn* 41236
- *olijfolie Co&Oil* 73088
- *1 teen verse look* 53343
- *8 stuks verse krielaardappel* 36284
- *1 el zure room* 67864
- *enkele takjes bieslook* 63668
- *8 st baby venkel* 38432
- *1 aubergine* 3960
- *6 st zwarte olijven* 6276
- *citroen* 68626
- *2 ajuinen* 29545
- *Ras el Hanout* 52565
- *Enkele roosjes romanesco kool* 32026
- *scheutje chardonnayazijn Co&Oil* 73090
- *4 el quinoa gepoft* 60364
- *400 ml rode wijn* 53159
- *200 ml porto* 37006
- *50 ml rode wijnazijn merlot Co&Oil* 73089
- *600 ml demi glace authentiek* 73703
- *2 el sjalotten gehakt Bresc* 45577
- *1 tl primerba tijm Knorr* 9397
- *½ tl kruidenpuree look Knorr* 34929

BEREIDING

1 Lams steaks open snijden tot een rechthoekig stuk van ongeveer 1 cm dik.

2 Rozemarijnblaadjes plukken en samen met look, peper, zout en olijfolie mixen tot een smeerbare massa.

3 De rumpsteaks insmeren, oprollen en opbinden.

4 Krielaardappelen gaar koken in de schil, hoedje eraf snijden en uithollen. Het uitholde vruchtvlees pletten met een vork en mengen met zure room, fijngesneden bieslook, peper, zout en olijfolie. Krielaardappeltjes terug vullen.

5 Aubergines in 2 snijden, inkepingen maken en insmeren met olijfolie en 1 teen look in de inkeping. ± 20 minuten laten garen in een oven van 200°C. De aubergines leeghalen met een lepel en alles fijn blenden met zwarte olijven, enkele druppeltjes citroensap, citroenzeste, peper en zout.

6 2 ajuinen in de schil garen in een oven van 200°C. Met een mesje checken tot ze gaar zijn. De gegaarde uien pellen en het vruchtvlees blenden tot een gladde crème. Kruiden met peper, zout en Ras el Hanout.

7 Enkele kleine mooie roosjes romanesco blancheren in gezouten water. Schrikken in ijswater en laten marineren in een scheutje Chardonnay azijn.

8 Fijn gesneden sjalotten aanstoven en blussen met porto, rode wijnazijn en rode wijn. Reeds op smaak brengen met primerba tijm, de kruidenpuree look. Tot 1/3 laten inkoken en de demi glace authentiek terug laten inkoken tot de helft en door de puntzeef halen. Deze saus kan eventueel verder worden ingekookt tot gewenste dikte. Desgewenst is monteren met een klontje koude boter ook nog een mogelijkheid.

9 Dresseren naar wens of zoals op de foto.

THAI BEEF SALADE DELUXE

Hoofdgerecht Vlees

- *skinny fries Lutosa* *50118*
- *jodenhaas voor rundsreepjes* *50534*
- *sesamzaad* *22163*
- *sesamzaad zwart* *57031*
- *ketsjap manis* *21094*
- *gekonfijte gember* *40797*
- *citroengras* *34535*
- *rode chilipeper* *74341*
- *pijpajuin* *38350*
- *komkommer* *3974*
- *zoete punt paprika* *36870*
- *shii take* *48347*
- *favorietmix slamix* *63256*
- *geroosterde uitjes* *51025*
- *lychee* *3935*

BEREIDING

1 Jodenhaas versnijden in dunne reepjes en wokken in een plantaardige olie.

2 Ketjap, fijngesneden gekonfijte gember, gekneusde citroengras en 2 soorten sesamzaad toevoegen en kort laten karamelliseren.

3 Rode chilipeper versnijden in flinterdunne ringetjes en toevoegen aan de rundsreepjes.

4 Pijpajuin, komkommer, zoete puntpaprika en shii take schuin versnijden en kort wokken. Alles mengen met het vlees.

5 Frietjes mooi krokant bakken en afwerken met vlees, lychees, sesamzaadjes, geroosterde uitjes en favorietmix

VOL AU VENT DELUXE

Hoofdgerecht | Vlees/Vis

- *friet home style rustic skin on* 61487
- *Butcher vol au vent CMS* 62879
- *hollandaise Knorr* 11232
- *Noordzee garnalen gepeld* 73026
- *kalfs hartzwezerik* 35405
- *Favoriet slamix* 63256
- *citroen* 68626

BEREIDING

1 De kalfszwezerikken opkuisen, blancheren, pellen, en krokant bakken in boter. Kruiden met peper en zout.

2 Frietjes mooi krokant bakken

3 Butcher vol au vent opwarmen.

4 Hollandaisesaus opwarmen.

5 Frietje afwerken met de vol au vent, zwezeriken, hollandaisesaus, garnalen, favorietmix en een partje citroen.

eurofresh.

Wasabi crackers

Noriten wasabi crackers zijn heerlijk en knapperig. Ideaal als appetizer. Maar er is zoveel meer mogelijk. Laat je inspireren!

Noriten zijn gefrituurde crackers van yakinori met kruiden en tempura. Elke cracker is delicaat en kan meteen gegeten worden. Wij geloven echter dat er zoveel meer mogelijkheden zijn. Serveer ze bijvoorbeeld als appetizer, als topping of voeg ze toe aan gerechten.

Noriten Wasabi Tempura Crackers
2 varianten
Per zak van 60 gram
Art. nr. 74927

Per zak van 280 gram
Art. nr. 74926

Challenging starters
Noriten Wasabi crackers zijn uitermate geschikt als garnering. Bijvoorbeeld in soepen, over salades of carpaccio.

Appetizer deluxe noriten wasabi crackers
Met een topping van verse tonijn, gerookte zalm of gegrilde vis.

Detectaplast®

Medic Box Food M is een Must-have in iedere keuken!

- Specifieke **HACCP inhoud** voor de horeca
- Tot 10 personen
- Duidelijke inhoudslijst
- Muurbevestiging mogelijk

art. 55666

Burn Care kit XL is een uitgebreide uitrusting Eerstehulp bij brandwonden!

Deze kit omvat o.a. Hydrogel en verschillende brandwondenkompressen gedrenkt in hydrogel.
Hydrogel trekt de hitte uit een brandwond terwijl het de pijn verlicht, en de huid koelt. De kompressen beschermen daarbovenop tegen besmetting door de lucht.

art. 75077

Professionele wondverzorging voor de voedingsindustrie, horeca en grootkeuken