

Culinair

INSPIRATIEMAGAZINE

Your guide to
Summer!



Inhoudtafel



4 **PINSA BURATTA**
MET MORTADELLA | GROENE OLIJVEN



6 **PINSA GORGONZOLA**
MET CHII TAKE | PANCETTA



8 **PINSA RICOTTA**
CHORIZO | VENKEL | CITRUS



9 **PINSA GEITENKAAS**
VIJG | PARMAHAM



10 **FINGERFOOD**
ASIAN | BOURGONDISCH | CHEESY | VEGGIE



18 **THE WORLD OF TAPAS**
ALLEMAAL KLEINE SPAANSE GERECHTJES



22 **FIESTA ESPAÑOLA**
PAËLLA MET ZEEVRUCHTEN

25 **BULL'S STYLE MOSSELEN**
PLADIJS | ZEEGROENTEN

26 **THAISE MOSSELEN**
MET CITROENGRAS EN GEMBER



27 **ITALIAANSE MOSSELEN**
MET KERSTOMAAJTJES



28 **CÔTE D'AZUR MOSSELEN**
MET VERSE DILLE

29 **MOSSELEN INT GROEN**
MET PETERSELIE EN KERVEL



30 **BRUSCETTA MET MAATJES**
RADIJS | AARDAPPEL | SWEET PICKLE RELISH

31 **MAATJES MET RODE BIET**
AARDAPPEL | GROENE BOONTJES | DILLE



32 **OUTDOOR COOKING**
SMOKE & FIRE ROLLADE MET SPEK

37 **TEMPURA VAN ASPERGE EN KREEFT**
PATATAS BRAVAS | SALSA BRAVA MAYO
PIMENTOS DE PADRON | BABYMAÏS



38 **SEIZOENSKAZEN**
VS GROENTENCHUTNEYS

45 **KANT- EN KLARE COCKTAIL**
THE COCKTAIL CLUB



48 **EUROFRESH**
OLIJFOLIE & GEITENKAAS





PINSA BURATTA MET MORTADELLA | GROENE OLIJVEN

4 Personen | Lunch | Vlees

- 1 pinsa 73363
- 4 tomaten 75447
- 4 burrata Galbani 64777
- verse basilicum 4007
- gevriesdroogde oregano 7894
- 250 g mortadella 74544
- een hand vol groene olijven 58282

BEREIDING

- 1 Ontdooi de pinsabodem.
- 2 Bak de bodem af in een oven van 250°C gedurende 7 minuten.
- 3 Verdeel de ingrediënten over de pinsa.
- 4 Besprenkelen met olijfolie en kruiden met peper en fleur de sel.
- 5 Werk eventueel nog af met groene kruiden (basilicum, sallie dille,...)

SNEL EN MAKKELIJK



PINSA CLASSICA MAXI 2
X 700 G DIEPVRIES
ART NR. 73363

GORGONZOLA MET CHII TAKE | PANCETTA

4 Personen Lunch Veggie

- 1 pinsa 73363
- 300 g gorgonzola piccante 72723
- 8 plakken courgette gegrild 4574
- venkelzaad 43710
- 200 g chii take 48347
- 200 g pancetta 45310
- enkele blaadjes verse salie 41237

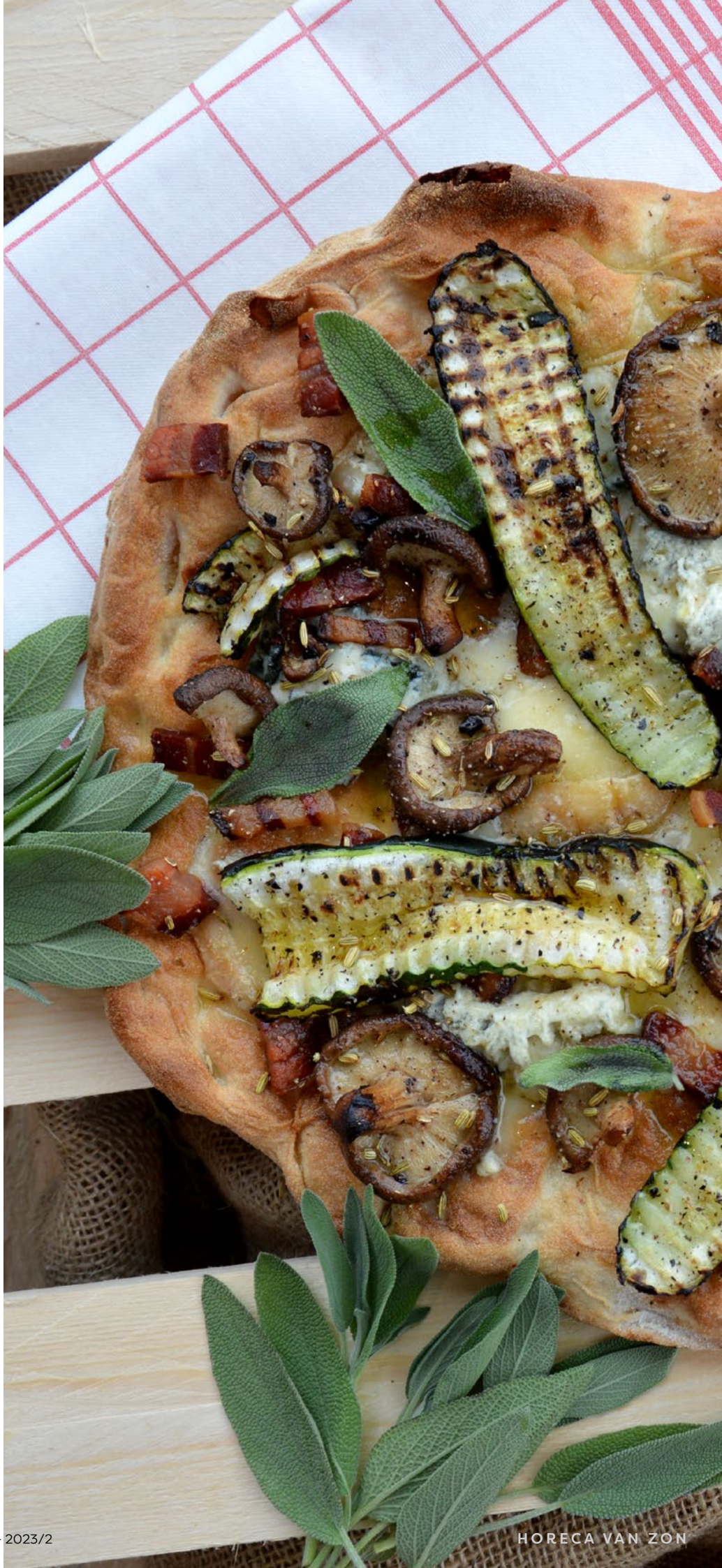
BEREIDING

- 1 Ontdooi de pinsabodem.
- 2 Bak de bodem af in een oven van 250°C gedurende 7 minuten.
- 3 Verdeel de ingrediënten over de pinsa.
- 4 Besprenkelen met olijfolie en kruiden met peper en fleur de sel.
- 5 Werk eventueel nog af met groene kruiden (basilicum, sallie dille,...)

SNEL EN MAKKELIJK



BONDUELLE GEGRILDE
COURGETTES 1 KG
ART NR. 4574







PINSA RICOTTA CHORIZO | VENKEL CITRUS

4 Personen Lunch Vlees

- 1 pinsa 73363
- 150 g chorizo 41223
- een hand vol walnoten 57134
- 400 g ricotta 49491
- paprika mix ring 47208
- venkel 53340
- verse dille 41231
- Citrus vinaigrette

BEREIDING

- 1 Ontdooi de pinsabodem.
- 2 Bak de bodem af in een oven van 250°C gedurende 7 minuten.
- 3 Verdeel de ingrediënten over de pinsa.
- 4 Besprenkelen met olijfolie en kruiden met peper en fleur de sel.
- 5 Werk eventueel nog af met groene kruiden (basilicum, sallie dille,...)

SNEL EN MAKKELIJK



CMS PONT IBERICO
CHORIZO CEBO VGSN
100G ART NR. 41223

GEITENKAAS VIJG | PARMHAM

4 Personen | Lunch | Vlees

- 1 pinsa 73363
- 1 buche geitenkaas 26961
- 8 verse vijgen 66340
- 8 plakken parmaham 74543
- enkele takken verse tijm 41238
- 2 el honing 7638

BEREIDING

- 1 Ontdooi de pinsabodem.
- 2 Bak de bodem met geitenkaas af in een oven van 250°C gedurende 7 minuten.
- 3 Verdeel de ingrediënten over de pinsa.
- 4 Besprenkelen met olijfolie en kruiden met peper en fleur de sel.
- 5 Werk eventueel nog af met groene kruiden (basilicum, sallie dille,...)

SNEL EN MAKKELIJK



GEITENKAAS BUCHE
GERIJPT 1KG SELECTA
ART NR. 26961





ASIAN FINGERFOOD

| SURIMI KRABBEPOOTJES |
| RODE PANKO SCAMPI'S | YAKITORI KIP

INGREDIËNTEN OP PAGINA 14

BOURGONDISCHE FINGERFOOD

| MINI BLACK BURGER |

MINI PITA | GEVULDE PEPERS

INGREDIËNTEN OP PAGINA 14





CHEESY FINGERFOOD
| MOZZARELLO STICKS |
BLACK CHILI CHEESE NUGGETS

INGREDIËNTEN OP PAGINA 14

VEGGIE FINGERFOOD

| GROENTEN BALLETTJES |

EDAMEBOONTJES | VEGGIE BITES

INGREDIËNTEN OP PAGINA 14



ASIAN FINGERFOOD

| SURIMI KRABBEPOOTJES |
RODE PANKO SCAMPI'S | YAKITORI KIP

FOTO OP PAGINA 10

- rode panko scampi's 72788
- surimi krabbeпоotjes 71246
- yakitori kip 73792
- chicken sigars 38649
- gjoza met kip en Kimchi 71312
- crispy springrolls 73795
- potato schrimps 72184
- samosa 35769
- wasabi pinda's 34844
- veggie bites nori 55926
- opak pedis kroepoek 51193
- koriander 41316
- rauwe zalm 71956
- wasabi furikake 74884
- wasabi mayo 69035
- sesamsaus 69128
- Thai Dipsauce
 - limoensap 3934
 - rietsuiker 19406
 - sweet chilisaucе 21098
 - stukjes look 45562
 - gember 32266
 - fish sauce 68501

BOURGONDISCHE FINGERFOOD

| MINI BLACK BURGER |
MINI PITA | GEVULDE PEPERS

FOTO OP PAGINA 11

- mini black burger 56025
- mini pita 65780
- mini pizza 45583
- risottini spinazie/gorgonzola 74542
- stefkes minisalami met groene peper 52171
- salsica picante 45328
- rookworst 66961
- mortadella 74544
- chorizo 41646
- gevulde pepers mix 47241
- culatello 53420
- saltufo 34405
- dadels met spek 48632
- salsa Asteka Delino 74000
- Amsterdamse uitjes 12754
- augurkjes 40492
- rucola 51947
- sweety drops 51868
- heks n' kaas 67068

CHEESY FINGERFOOD

| MOZZARELLO STICKS |
BLACK CHILI CHEESE NUGGETS

FOTO OP PAGINA 12

- mozzarella sticks 55116
- cheddar bites 69767
- jalapeño bites cream cheese 55114
- black chili cheese nuggets 65940
- buffel mozzarella bolletjes 62597
- petit camembert 65218
- blokjes oude Brugge 36166
- manchego 75450
- feta greco 64159
- zoete peper roomkaas tappenade 51860
- kaasstengel sesam 56895
- kaastartinade groen 67713
- vijgenbrood 56587
- abrikozenbrood 56588
- ciabatta 15957
- mangochutney 43781
- verse basilicum 4007

VEGGIE FINGERFOOD

| GROENTEN BALLETTJES |
EDAMEBOONTJES | VEGGIE BITES

FOTO OP PAGINA 13

- battered onion rings 61873
- groenten balletjes Buitenhuis 63172
- oriental veg cigars 59297
- rode biet falafel 65565
- vitapop chili 73385
- apero leaves thijm 74771
- veggie bites Paddestoelen 73829
- veggie bites paprika 73830
- veggie bites krokante snack bonen 73831
- kerstomaatjes mix 64101
- edameboontjes 53162
- houmous 63115
- pepadew 69464
- olijven met look 58282
- noten pesto 72614
- doppinda's 53355
- bladpeterselie 29583

DE KRAKS

LEKKER KROKANT
EN BOORDEVOL SMAAK
MAKKELIJK IN GEBRUIK
HAPKLARE VARIATIE

BANQUET
DEPUIS **D'OR**
1983



B1010

Klassiek

**Half Stokbrood
White Classic**

160 g / stuk
10 stuks / doos

**Stokbrood
White Classic**

320 g / stuk
22 stuks / doos

B1009



B394

FIT

Half Stokbrood Fit

160 g / stuk
56 stuks / doos

Stokbrood Fit

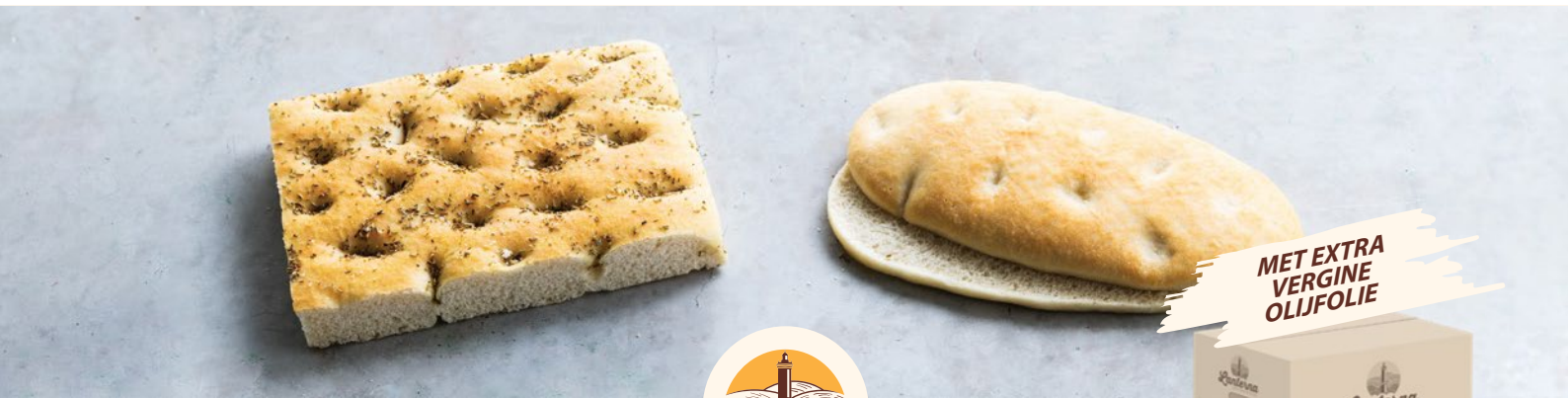
320 g / stuk
28 stuks / doos

B578



Scan de QR-code en laat je inspireren door 1001 ideeën om je broodjes origineel te beleggen.

*Wist je dat 1 op 3 consumenten
geregeld vraagt naar een alternatief
voor wit stokbrood*



**MET EXTRA
VERGINE
OLIJFOLIE**



FORZA FOCACCIA - HAAL DE ZON IN HUIS



Focaccia trancio ligure
met rozemarijn

L116
180 g / stuk
10 x 3 stuks / doos



Il Focaccino
(voorgesneden)

L114
110 g / stuk
9 x 3 stuks / doos



FOCACCIA CROQUE

Vandemoortele
 VandemoorteleProfessional
 Vandemoortele_Professional

Vandemoortele
PROFESSIONAL

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent
vdmprofessional.be@vandemoortele.com
vandemoorteleprofessional.com

1. ZOMERSE PASTASALADE MET CREAMY BASISVINAIGRETTE MET FRAMBOOS

4 Personen Hoofdgerecht Vis

- 150 g ongekookte pasta fusilli Knorr 6627
- 200 g scampi 16/20 BT gepeld 59890
- 150 g peultjes 31579
- 1 rode ui (in reepjes en gepekeld) 3955
 - 300 ml water
 - 300 ml azijn 1718
 - 200 g suiker 1923
 - 5 jeneverbessen 7461
- 40 g frambozen 3928
- 40 g blauwe bessen 31581
- 40 g rode bessen 3948
- 100 g geitenkaas (cumble) 51328
- verse citroenmelisse 50484
- peper en zout
- 250 g Creamy Basisvinaigrette 75816
- 100 g frambozencoulis 33928

BEREIDING

- 1 Voor de frambozenvinaigrette: mix de Delino Creamy Basisvinaigrette met de coulis.
- 2 Kook de pasta en verfris onder koud water.
- 3 Blancheer de peultjes in een pot gezouten, kokend water tot beetgaar en verfris direct onder koud water.
- 4 Meng alles voor de pekel en breng aan de kook. Giet over de gesneden rode uit en laat afkoelen

- 5 Meng de pasta, scampi, peultjes en gepekeld ui door elkaar in een mengkom samen met de frambozenvinaigrette.
- 6 Breng op smaak met fijngesneden citroenmelisse, peper en zout. Verdeel er de bessen en de gebrokkelde geitenkaas over.

2. SUSHI BOWL MET CREAMY BASISVINAIGRETTE MET WASABI

4 Personen Hoofdgerecht Vis

- 100 g witte sushi rijst 43768
- 30 g sushi azijn 67271
- 300 g gerookte zalm 12518
- 100 g waterkers 42036
- 150 g gepelde edamame bonen 53162
- 1 avocado Hass bruin 55972
- sesamzaadjes 22163
- 200 g creamy basisvinaigrette 75816
- 30 g wasabipasta 51189

BEREIDING

- 1 Meng de Delino creamy basisvinaigrette met de wasabipasta.
- 2 Kook de rijst, laat afkoelen en meng er de sushi-azijn onder.
- 3 Kook de edamame bonen kort in een pot met gezouten water, giet af en verfris onder koud, stromend water. Snijd de avocado in plakjes.
- 4 Verdeel de rijst onder de bowls. Leg hierop de waterkers, de edamame bonen, de plakjes avocado en de zalm. Bestrooi met sesamzaadjes.
- 5 Serveer met de wasabivinaigrette, die je zelf naar hartenlust kan toevoegen aan de sushibowl.



3. THAISE SCHEPSALADE MET CREAMY BASISVINAIGRETTE MET GROENE CURRY

4 Personen Hoofdgerecht Vlees

- 500 g kipfilet 33568
- 15 g fijngesneden rode ui 3955
- 50 g fijngesneden groene paprika 60262
- 10 g verse koriander 41316
- 10 g basilicum 4007
- fijngehakte pindanootjes 61256
- fijngesneden lente-ui 3954
- Groene Curryvinaigrette
- 14 g groene currypasta 43757
- 6 g vissaus 43756
- 40 g limoensap 3934
- 40 g cassonade suiker 68665
- 20 g Sweet chilisaus 67215
- 200 g Creamy basisvinaigrette 75816

BEREIDING

- 1 Vermeng, voor de groene curryvinaigrette, alle ingrediënten.
- 2 Snijd de gebakken kipfilet in brunoise en vermeng met de groene curryvinaigrette, de fijngesneden rode ui, groene paprika, basilicum en koriander.
- 3 Werk af met wat fijn gesneden lente-ui en gehakte pindanoten.

HUZARENSALADE MET CREAMY BASISVINAIGRETTE MET DILLE

4 Personen Hoofdgerecht Vlees

- 400 g vastkokende aardappelen 35212
- 200 g erwtjes 2428
- 150 g gerookte spekblokjes 7265
- 100 g tomaten 3991
- 1 rode ui 3955
- 4 gekookte kwarteleitjes 44381
- verse dille 41231
- 30 g primerba Dille Knorr 9376
- 300 g Creamy basisvinaigrette 75816
- peper & zout

BEREIDING

- 1 Maak de dillevinaigrette door de Creamy basisvinaigrette te mixen met de verse dille of de dillepasta.
- 2 Schil de aardappelen, snij ze in brunaise en kook ze beetgaar in gezouten water. Giet af en laat afkoelen
- 3 Blancheer de erwtjes kort en koel direct af. Bak de spekblokjes even kort op, versnijdt de tomaten en ui in brunoise
- 4 Vermeng alles in een mengkom en breng op smaak met peper en eventueel wat zout. Haal de dille los en schep door de salade.
- 5 Werk af met kwartjes gekookte kwartelei.



THE WORLD OF TAPAS

ALLEMAAL KLEINE
SPAANSE GERECHTJES

INGREDIËNTEN OP PAGINA 25





SCAMPI IN LOOK

4 Personen Tapas gerechtje Vis

- 8 black tiger scampi 13/15 gepeld 57887
- 1 el lookstukjes Bresc 45562
- 150 g hoeveboter 15976
- gehakte peterselie 31300
- zeste van 1/2 citroen 68626
- peper 3140
- fleur de sel 37465

BEREIDING

1 Ontdooi de scampi's, dep ze droog en bak ze mooi aan in olijfolie.

2 Breng op smaak met lookstukjes, peper, fleur de sel en citroenzeste.

3 Voeg de hoeveboter toe en laat deze smelten.



TORTILLA

4 Personen Tapas gerechtje

- 1 tortilla natuur 39104
- 8 groene olijven met look 58282
- 8 sweetie drops 51868
- 8 sneden stokbrood 74887
- olijfolie Co&Oil 73088
- tandenstokers 3783

BEREIDING

1 Bak de sneden stokbrood mooi goud geel in olijfolie.

2 Portioneer de kant en klare tortilla en warm ze op in de oven.

3 Plaats ze op een toast.

4 Werk af met een tandenstoker met een olijf en sweetie drop.



GASPACHO

4 Personen Tapas gerechtje

- 1 l gaspacho 23503
- 1 pijpajuin 3954
- 1 el croutons flodor 58289
- peper 3140

BEREIDING

1 Zorg dat de gaspacho goed gekoeld is.

2 Snij pijpajuin in fijne ringetjes.

3 Serveer de gaspacho in een kommetje en werk af met pijpajuin, croutons en een draai van de zwarte peper.



PATATAS BRAVAS

4 Personen Tapas gerechtje

- 600 g McCain aardappelblokjes 12510
- 400 ml brava saus 54787
- 1 eetlepel zure room 67864
- bladpeterselie 29583
- fleur de sel 37465
- zwarte peper 3140

BEREIDING

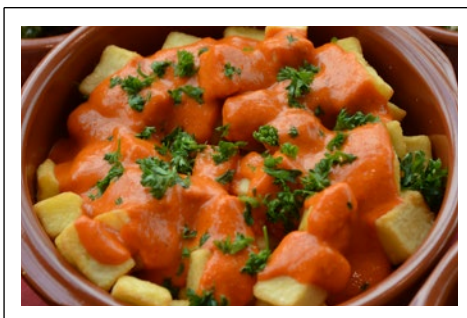
1 Bak de aardappelblokjes in de friteuse op 180°C of in een oven van 220°C met een scheutje olijfolie.

2 Snij de bladpeterselie fijn.

3 Dresseer de blokjes in een rond schaalteje en kruid ze af met peper en fleur de sel.

4 Warm de bravasaus op en verdeel deze op de blokjes.

5 Werk af met zure room en bladpeterselie.



ALBONDIGA'S

4 Personen Tapas gerechtje Vis

- 600 g kalfsgehakt 33808
- peper 3140
- fleur de sel 37465
- 1/2 koffielepel gemalen chilipeper 3113
- 1 koffielepel paprikapoeder gerookt 59094
- 1 koffielepel lookpoeder 9799
- 1 koffielepel komijn 6399
- 100 ml melk 34268
- 2 sneden wit toast brood 50663
- 600 ml tomatino Knorr 23015
- 1 koffielepel lookstukjes Bresc 45562
- geconcentreerde groentebouillon 51974

BEREIDING

1 Week het brood in een scheutje melk.

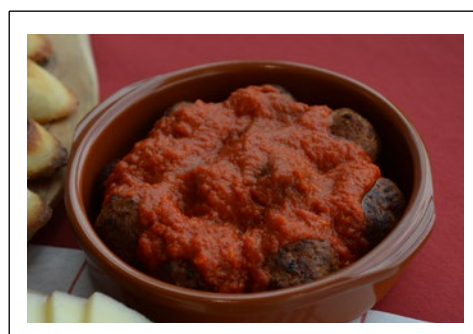
2 Meng het onder het gehakt met chilipeper, paprikapoeder, lookpoeder, komijn, peper en zout.

3 Rol er gelijkmatige balletjes van bak ze mooi bruin in olijfolie.

4 Breng de tomatino op smaak met geconcentreerde groentebouillon.

5 Voeg look toe naar smaak en mix het geheel tot een mooie gladde saus.

6 Serveer de albondiga's in een rond schaalteje met de tomatensaus.



CHARCUTERIE

4 Personen Tapas gerechtje Vlees

- Manchego portie 75450
- Tapas charcuterie assortiment 64697

BEREIDING

1 Snij de manchego in dunne plakjes.

2 Schik ze op een plankje samen met de Spaanse charcuterie.

3 Besprenkel met enkele streepjes olijfolie.



GEMARINEERDE SARDINES

4 Personen Tapas gerechtje Vis

- 12 gemarineerde sardines met basilicum 43927
- Citroen 68626
- Pijpajuin 3954

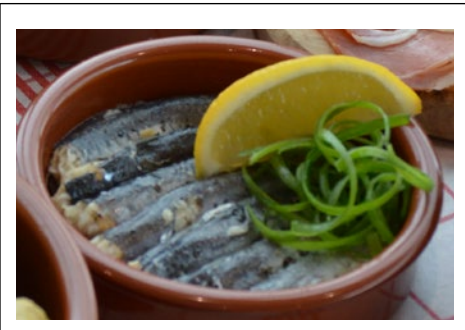
BEREIDING

1 Snij de pijpajuin in stukken van ± 6 cm.

2 Snij de pijpjes open en versnijd ze vervolgens in een fijne julienne.

Bewaar ze in ijswater.

3 Dresseer de sardine filets in een schaalte met de pijpajuin en een partje citroen.



PAN CATALAN

4 Personen Tapas gerechtje

- 1 wit stokbrood 74887
- 4 tomaten 75447
- 8 tenen verse look 53343
- peper 3140
- fleur de sel 37465
- olijfolie Co&Oil 73088

BEREIDING

1 Snij het stokbrood in snedes van 3 cm en grill ze even kort aan in een grillpan of op de BBQ.

2 Wrijf met een rauwe teen look royaal over de stukken brood.

3 Doe hetzelfde met goed rijpe tomaten. Knijp ze een beetje uit zodat het sap en het vruchtvlies mooi aan de toast blijft hangen.

4 Besprenkel licht met olijfolie en kruid af met peper en fleur de sel.



AUBERGINE MET HONING

4 Personen Tapas gerechtje

- 250 g tempura mix 61636
- 200 ml bruisend water 3873
- 2 aubergines 3960
- fleur de sel 37465
- 4 eetlepels vloeibare honing 7638
- 200 g feta 64159
- enkele amandelschilfers 60832
- enkele blaadjes munt 41233

BEREIDING

1 Snij de aubergines in schijven van 1 cm. Verdeel ze op een plateau en bestrooi ze met grof zeezout.

2 Laat dit een 2-tal uren trekken. Spoel de aubergines goed af en dep ze droog met een proper handdoek.

3 Rooster de amandelschilfers in een droge anti-aanbakpan.

4 Meng het tempurabeslag met bruisend water tot een glad beslag en laat het even rusten.

5 Haal de aubergines door het beslag en frituur ze mooi krokant en goudbruin op 170 °C.

6 Serveer de aubergines met honing, verbrokkelde feta, amandelschilfers en enkele blaadjes munt.



PIMENTOS PADRON

4 Personen Tapas gerechtje

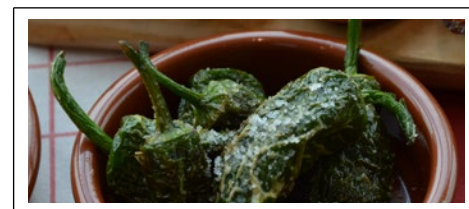
- 8 pimentos padron 74338
- olijfolie Co&Oil 73088
- 1 koffielepel fleur de sel 37465

BEREIDING

1 Spoel de padron pepers goed af onder koud water.

2 Bak ze in hete olijfolie en kruid af met fleur der sel.

3 Serveer ze zo in een schaalte.



CALLAMARI CON AIOLI

4 Personen Tapas gerechtje Vis

- 12 stuks callamari fritti 57897
- 200 ml aioli 72611
- 1 limoen 3934

BEREIDING

1 Frituur de calamari op 170°C tot ze mooi krokant zijn.

2 Serveer ze met aioli.

3 Werk af met zeste van limoen en een limoenpartje.



CROQUETTAS

4 Personen Tapas gerechtje Vlees

- 4 x 3 tapas mix Gastronello 75450
- 200 ml mayonaise 7624
- 1 mespunt saffraan poeder 13250
- Piment d'espelette 53508
- Citroen 68626

BEREIDING

1 Meng de mayonaise met saffraan, piment d'espelette, enkel druppeltjes citroensap, citroenzeste en zwarte peper.

2 Bak de kroketjes in een friteuse van 170 °C.





Fiesta Española

PAËLLA MET ZEEVRUCHTEN

4 Personen

Hoofdgerecht

Vis

- 500 g paella rijst 50103
- 1.5 liter groentebouillon 51974
(op basis van de geconcentreerde groentebouillon van Knorr)
- 200 ml witte wijn 31430
(Brise de France chardonney wit)
- 1 g saffraandraadjes 21949
- 1 kl gerookte paprika poeder 59094
- 1 kl lookpoeder 9799
- 2 ajuinen 35313
- 200 g paprika strips 3 mix gemengd 1995
- 150 g erwtes diepvries 2428
- 250 g inktvis tubes 57981
- 500 g mosselen 1822
- 250 g vongole 64485
- 8 stuks gamba's 16/20 57939
- 1 kl curry poeder 9786
- 2 citroenen 68626
- ½ busseltje platte peterselie 29583

BEREIDING

- 1** Gaar de mosseltjes kort in een kookpotje met een scheut witte wijn, peper, zout en lookpoeder. Zet als de schelpjes open gaan het vuur uit en hou ze opzij.
- 2** Bak de gamba's aan beide kanten heel kort aan in olijfolie. Breng ze op smaak met peper, zout, currypoeder en paprikapoeder. Schep ze uit de pan en hou ze nog even opzij.
- 3** Snij de inktvistubes in ringetjes en bak ze eveneens in de olie van dezelfde pan tot ze een mooi goudbruin randje krijgen. Haal ze uit de pan en hou ook deze opzij om later terug toe te voegen.
- 4** Snij de ajuinen in halve ringetjes en fruit ze aan in olijfolie samen met de paprika strips. Voeg de gerookte paprikapoeder en de saffraan toe.
- 5** Strooi de paellarijst in de pan en roer het geheel los. Stof de rijst gedurende een paar minuten. Nu is de rijst klaar om vocht op te slorpen.
- 6** Voeg nu $\frac{3}{4}$ van de groentebouillon toe en laat 20 minuutjes sudderen. Check af en toe de garing van de rijst. Indien nodig kan je nog wat bouillon toevoegen.
- 7** Voeg de diepvries erwtes en de vongole toe, samen met de mosseltjes, de gamba's en de inktvisringen.
- 8** Laat nog enkele minuutjes sudderen en accentueer het gerecht met een beetje zeste van citroen.
- 9** Werk de schotel af met enkele stukken citroen en platte peterselie.

De Rock 'n Rolle-wijnen zijn een rocking goede mix van wijn, kunst en muziek, ontsproten uit de creatieve breinen van kunstenaar Selwyn Senatori, DJ Gerard Ekdom en 'Open Winded' Badet Clément wijnmakers uit de Languedoc .



Rock 'n Rolle Rebel: trio van syrah, grenache en mourvèdre

Rock 'n Rolle Classic: een blend van terret, grenache blanc, sauvignon blanc en rolle (vermentino)

Rock 'n Rolle Baby: compositie van grenache en de rolle

CRISPY CLASSIC
Fris en sappig wit
Art nr. 75647

JUICY REBEL
Spannend rood
Art nr. 75645

FRESH BABY
Levendige rosé
Art nr. 75646

ROCK 'N ROLL ©

DON'T SPILL THIS WINE!

DESIGNED BY SELWYN SENATORI | PLAYED BY DJ GERARD EKDOM

Heerlijke, fruitige en frisse wijnen om jong te schenken op een picknic, bij een BBQ of grill, bij tapas- en sushigerechtes, op feestjes of gewoon voor de Rock 'n Lol... Scan de QR code op het achter etiket voor de bijbehorende Rock 'n Rolle playlists!

BULL'S STYLE MOSSELEN PLADIJS | ZEEGROENTEN

4 Personen | Hoofdgerecht | Vis

- 2 kg mosselen 1822
- 10 pladijs filets vers 57999
- 2 ajuinen 35313
- 1 pijpajuin 3954
- enkele takken koriander 41316
- gezouten zeesla 70302
- gezouten dulse 74276
- zeekraal 34549
- 800 ml visfumet Knorr Professional 5603
- 600 ml culinaire room Debic 6429
- 500 ml Bull's-Eye steakhouse saus 62724
- cederhoutsnipper 61554

BEREIDING

- 1 De groenten wassen en in een gietijzeren schaal aanfruiten op de BBQ.
- 2 De pladijsfilets oprollen.
- 3 De mosselen en visfumet toevoegen. Alles lichtjes opschudden en de pladijsrolletjes erin verdelen.
- 4 Culinaire room en Bull's-Eye steakhouse saus toevoegen.
- 5 Vochtige cederhoutsnipper over de houtskool strooien en de schotel zonder deksel gedurende een 12 minuten laten garen.
- 6 Afwerken met pijpajuin, koriander, dulse, zeesla en zeekraal.

HET ZEEUWSE MOSSELSEIZOEN

Het seizoen voor Zeeuwse bodemcultuurmosselen begint meestal begin juli met de nieuwe oogst. De exacte startdatum van het seizoen is afhankelijk van het aanbod en de kwaliteit van de mosselen, een gevolg van het weer in het voorjaar.

Een hardnekkige fabel betreft de 'r' in de maand. Vroeger waren mosselen alleen verkrijgbaar in de maanden met een 'r' in de naam, dit had alles met houdbaarheid te maken. Maar sinds gekoeld vervoer beschikbaar is, zijn mosselen van juli tot april verkrijgbaar. Een gesloten koelketen van de verwerking tot aan de winkel garandeert een vers product met optimale smaak.





THAISE MOSSELEN

1 portie Hoofdgerecht Vis

- 1.2 kg jumbo mosselen 1822
- 2 st citroengras 34535
- 3 cm verse gember 32266
- 2 st chili peper 74341
- ½ rode paprika 3978
- 80 g sluismerwten 31579
- 1 wortel 4005
- 1 pijpajuin 3954
- 500 ml kokosmelk 45526
- enkele takken verse koriander 41316
- 1 kl look stukjes Besc 45562
- enkele druppels intense flavor citrus fresh 63158
- 3 el Ardo kruidenmix aziatische wijze 72998
- Mosselkruiden 15003

BEREIDING

- 1 Spoel de mosselen enkele keren in rijkelijk veel water tot het water helder blijft.
- 2 Vul een mosselpot met 1.2 kg mosselen.
- 3 Snijd de gember, chilipeper en citroengras fijn en voeg ze aan de mosselen toe, samen met look, aziatische kruidenmix en enkele druppels intense flavor citrus fresh Knorr.
- 4 Snijd de paprika, sluismerwten, pijpajuin en wortelen schuin in dunne plakjes en voeg ze aan de mosselen toe.
- 5 Sluit het deksel en schud de pot goed op.
- 6 Voeg tenslotte een blikje kokosmelk en een snuffje mosselkruiden toe.
- 7 Zet ze op een hoog vuur gedurende 5 minuutjes tot de mosselen open zijn.
- 8 Schud ze nog 1 maal goed op met verse fijngesneden koriander en laat ze nog een 3-tal minuutjes koken.

VERSCHIL TUSSEN BODEMCULTUUR EN HANGCULTUUR MOSSELEN

Het verschil tussen bodemcultuur- en hangcultuurmosselen zit hem in de manier van kweken. Zoals de naam al doet vermoeden leven bodemcultuurmosselen op de bodem van de kweekpercelen. Bodemcultuurmosselen zijn de meest populaire soort van beide. Zo is ook de start van 'het mosselseizoen' gebaseerd op de kwaliteit en verkoopstart van de bodemcultuurmosselen.

ITALIAANSE MOSSELEN

1 portie Hoofdgerecht Vis

- 1.2 kg jumbo mosselen 1822
- handvol kerstomaatjes 3 kleuren 73110
- ½ el gevriesdroogde oregano 7894
- ½ rode ajuin 3955
- 3 stengels selder 54294
- 1/3 courgette 3968
- enkele takken bladpeterselie 29583
- 250 ml witte wijn 31430
- 3 el Ardo kruidenmix napolitaans 73002
- Mosselkruiden 15003

BEREIDING

- 1 Spoel de mosselen enkele keren in rijkelijk veel water tot het water helder blijft.
- 2 Vul een mosselpot met 1.2 kg mosselen.
- 3 Snijd de rode ajuin fijn en de selder en courgette schuin in dunne plakjes en voeg ze samen met de napolitaanse kruiden aan de mosselen toe.
- 4 Sluit het deksel en schud de pot goed op.
- 5 Voeg tenslotte een scheutje witte wijn, een snuifje mosselkruiden en oregano toe.
- 6 Zet ze op een hoog vuur gedurende 5 minuutjes tot de mosselen open zijn.
- 7 Schud ze nog 1 maal goed op met verse fijngesneden bladpeterselie en de kerstomaatjes en laat ze nog een 3-tal minuutjes koken.

WITTE OF ORANJE MOSSEL

Tussen oranje en witte mosselen is er noch smaak- noch kwaliteitsverschil. Vaak wordt er verteld dat het kleurverschil te wijten is aan het geslacht van de mossel. Vrouwtjes zouden oranje zijn en mannetjes wit. Dit is echter een fabeltje.

Net als bij mensen heeft het te maken met genetische verschillen; de ene heeft gewoonweg wat meer pigment dan de ander.

LEKKER GEZOND

Mosselen zijn rijk aan eiwitten en zitten boordevol mineralen en vitamines. In vergelijking met vlees zijn mosselen rijker aan ijzer, fosfor en vitamine B. Een gezonde keuze dus!



CÔTE D'AZUR MOSSELEN

1 portie | Hoofdgerecht | Vis

• 1.2 kg jumbo mosselen	1822
• ½ venkel	53340
• 3 sjalotten	3987
• verse dille	41231
• ½ ajuin	29545
• 100 ml pastis	36214
• 150 ml witte wijn	31430
• 150 g Boursinkaas	20539
• 3 el Ardo kruidenmix provençaal	72996
• mosselkruiden	15003

BEREIDING

- 1 Spoel de mosselen enkele keren in rijkelijk veel water tot het water helder blijft.
- 2 Vul een mosselpot met 1.2 kg mosselen.
- 3 Snijd de venkel, sjalotten en ajuin fijn en voeg ze aan de mosselen toe, samen met de provençaalse kruidenmix.
- 4 Sluit het deksel en schud de pot goed op.
- 5 Voeg tenslotte de witte wijn, pastis, de Boursin en een snuifje mosselkruiden toe.
- 6 Zet ze op een hoog vuur gedurende 5 minuutjes tot de mosselen open zijn.
- 7 Schud ze nog 1 maal goed op met verse fijngesneden dille en laat ze nog een 3-tal minuutjes koken.

EEN MOSSELMAALTIJD

- Mosselen kunnen goed gecombineerd worden met frietjes, brood of pasta.
- Mosselingrediënten naar keuze: ui, selder, peterselie, knoflook, paprika, wijn, bier, klontje boter, scheutje room...
- Reken 1 à 1,2 kilo mosselen per persoon bij frietjes.
- Spoel mosselen even met water voor het koken. Laat mosselen niet in het water liggen, dan verliezen ze hun typisch zilte smaak. Mosselen die open staan een tikje geven, sluit de mossel dan is de mossel goed en kan deze in de pan.
- Gebruik een grote pan met deksel of mosselpan zodat er voldoende ruimte voor de mosselen is om open te gaan. De pan een aantal keer omschudden zodat de onderste mosselen naar boven komen en andersom.
- Zet de pan op tafel wanneer alle mosselen geopend zijn. Lekker met een glaasje wijn of bier.



MOSSELEN INT GROEN

1 portie Hoofdgerecht Vis

- 1.2 kg jumbo mosselen 1822
- een handvol bloedzuring 73933
- een handvol peterselie 29767
- een handvol basilicum 41230
- een handvol kervel 4013
- een handvol koriander 41316
- een handvol munt 41233
- citroenmelisse 50484
- witte wijn 31430
- geconcentreerde groentenbouillon 51974
- look 45562
- Mosselkruiden 15003

BEREIDING

- 1 Spoel de mosselen enkele keren in rijkelijk veel water tot het water helder blijft.
- 2 Snijd de groene kruiden in grove stukken. Blancheer ze kort in kokend gezouten water en schrik ze af in ijswater.
- 3 Wring de kruiden droog in een propere handdoek of neteldoek.
- 4 Vul een mosselpot met 1.2 kg mosselen, mosselkruiden en look.
- 5 Sluit het deksel en schud de pot goed op
- 6 Voeg tenslotte de witte wijn, enkele druppels geconcentreerde groentenbouillon en een snuifje mosselkruiden toe.
- 7 Zet ze op een hoog vuur gedurende 5 minuutjes tot de mosselen open zijn.
- 8 Vang het vocht op. Voeg de groene kruiden toe en mix het in de blender tot een gladde groene saus.
- 9 Voeg de groene saus toe aan de mosselen.
- 10 Schud ze nog 1 maal goed op en laat ze nog een 3 tal minuutjes koken.
- 11 Werk af met kervelpluksels.



BRUSCETTA MET MAATJES

RADIJS | AARDAPPEL | SWEET PICKLE RELISH

Voorgerecht Vis

- 2 stuks maatjesharing 43891
- 200 g aardappelsalade Van Zon 1570
- 4 radijsjes 74482
- 2 eetlepels sweet pickle relish 60194
- 1 lente-ui 3954
- 1 stokbrood meergranen Pur Pain 54991
- 1 limoen 3934

BEREIDING

- 1 Bak het broodje af in een oven van 180°C. Laat het afkoelen en snijd in schuine plakken.
- 2 Breng kort maar krachtig een grillmotief aan in een grillpan.
- 3 De lente-ui flinterdun schuin versnijden en bewaren in ijswater.
- 4 Ciabatta beleggen met aardappelsalade, sweet pickle relish, radijsjes en een half maatje.
- 5 Afwerken met enkele druppels verse limoen, lente-ui en peper van de molen.

MEER INFO OVER MAATJES

Elk jaar wordt er weer reikhalzend naar uitgekeken: maatjesharing. Het kleine en heerlijke visje kan mening visliefhebber bekoren. Hij is vet en romig met een ziltige smaak en wordt al dan niet geserveerd met vers gehakte ajuintjes. En ook culinair is de vis prima inzetbaar zoals blijkt uit enkele recepten van onze chef Willem. Tot in de zeventiger jaren van de vorige eeuw werden maatjes in de Noordzee gevangen. Dat leidde helaas tot overbevissing en heden ten dage komt de vis van Deense, Noorse en Schotse vissers. Door moderne vriestechnieken is de haring het hele jaar door verkrijgbaar, maar feitelijk eten we een heel jaar lang van vis die in een periode van slechts zes weken gevangen is. De beste maatjes worden gevangen tussen half mei en juli. De nog jonge vis heeft zich dan voldoende volgegeten met plankton en heeft dat jaar nog niet gepaaid. De haring is nog 'maagd' en dat verklaart gelijk de naam 'maatjesharing': maatje is een verbastering van maagdje.

Een maatjesharing is pas een échte maatjesharing als hij een vetpercentage van zestien procent of meer heeft en op de 'Hollandse manier' geakaat, gezouten en gefileerd is. Kaken is het verwijderen van de kieuwen, de ingewanden en de keel van de haring, een kunst op zich als dat met de hand gebeurt. Vanaf de officiële start van het haringseizoen in juni tot en met september mag de haring verkocht worden als 'Hollandse Nieuwe', zolang het gaat om vis die in hetzelfde jaar gevangen is. Na september is alleen de naam 'maatjesharing' nog toegestaan.

Wat drinken we bij zo'n visje?

Jenever! Van oudsher werd er tijdens de haringvangst aan boord al heel wat haring rijkelijk weggespoeld met jenever. Het is de moutwijn in de jenever die voor een perfecte match zorgt. Het 'granige' karakter en de volle smaak van jenever passen goed bij de ziltige smaak van de vette haring. Door het hogere alcoholgehalte geeft jenever ook een verkoelend effect na een hap van de vis. Naast jenever is een combinatie met Manzanilla ook een klassieker. De smaak van deze sherry is licht ziltig, wat goed past bij de smaak van de haring. Door zijn droge, verfijnde karakter verfrist de wijn de mond na het eten van de vette haring.

Liever een wijntje? Denk aan een Muscadet Sevre et Maine Sur Lie, ook al zo'n wijn met een licht ziltig karakter. En ook een 'grassige' strakdroge Sauvignon Blanc past doorgaans heel goed. Of -al het dan toch een feestje mag worden- denk eens aan een frisse, droge Champagne. Een goed gekoeld pintje of witbier doet de smaak van de haring eveneens prima tot zijn recht komen. En met een wat zwaardere triple wordt een maatje zelfs een heuse maaltijd.



MAATJES MET RODE BIET AARDAPPEL | GROENE BOONTJES | DILLE

4 personen

Hoofdgerecht

Vis

BEREIDING

- 1 Groene boontjes in 2 versnijden en blancheren in ruim gezouten water. Schrikken in ijswater.
- 2 Ajuin fijn snipperen.
- 3 Lente-ui schuin versnijden.
- 4 Nicola aardappelen niet schillen en versnijden in mooie kubusjes van 1 bij 1cm. Heel kort blancheren en mooi krokant bakken in olijfolie.

5 Gekookte rode biet versnijden in kubusjes van 1 bij 1cm, rode ui in ringen versnijden en beide apart een uurtje marineren in merlotazijn.

6 Het bordje dressereren met de maatjes, groene boontjes, gesnipperde ui, verse dillepluksels, rode biet, gebakken aardappeltjes, puntjes kruidenkaas, zeste van limoen, honing mosterddressing en salad pea.

- 8 stuks maatjesharing 43891
- 400 g fijne groene boontjes 31702
- 1 ajuin 35313
- enkele takken verse dille 41231
- 1 gekookte rode biet 16045
- 1 rode ui 3955
- 2 stuks vastkokende aardappel 35212
- honing-mosterddressing Hellmann's 61564
- merlotazijn 53894
- 1 limoen 3934
- 1 lente-ui 3954
- salad pea 58416
- delight fijne kruiden Hellmann's 24515



OUTDOOR COOKING

Outdoor cooking is de laatste jaren steeds populairder geworden en het is niet moeilijk te begrijpen waarom. Een heerlijke barbecue in de tuin, een maaltijd bereiden op een kampvuur, er is iets speciaal aan koken en eten in de buitenlucht. Het is een beleving, een beleving die Outdoor-Catering in hun Smokey Garden weet te creëren...

**Bataat pannenkoek,
gerookt spek en kwartelei**





VUUR & PASSIE

Outdoor-Catering bestaat ondertussen een 15-tal jaren. Wat begon met een gezonde interesse in barbecueën en het gebruik van verschillende vleessoorten is uitgegroeid tot een ware passie. Ondertussen zijn we te vinden op een mooie locatie in de gemeente Wortel en openende we hier onze 'Smokey Garden'. Op deze locatie geven we workshop, demonstraties maar kan je ook huren voor elk feest, alles tot in de puntjes verzorgd door ons fire team en geschoolde grillmasters. Ook zijn we verdeler van het assortiment toestellen en benodigdheden die we gebruiken en deze staan steeds netjes uitgesteld. Sinds kort zijn we ook gestart met de verkoop van heerlijke ambachtelijke pizza's met een smokey toets. Kortom Outdoor-Catering is uitgegroeid tot een zaak met heel wat expertise, mogelijkheden en we proberen steeds de nieuwste trends te volgen. We werken graag met lokale en Belgische producten, daarom mocht Westmalle bier en Ardenne Tradition varken niet ontbreken. Met plezier delen we onze passie aan de hand van een recept op de volgende pagina.



Smoke & Fire Rollade

met speksaus en Westmalle Tripel

Ingrediënten

- Ardenne Tradition filetgebraad
- Ardenne Tradition gerookt gezouten ontbijtspek
- Pork Rub Burn
- Beenhouwers koord
- Westmalle Trappisten kaas 12+ geraspt
- Verse spinazie
- Oriental Rub Burn
- Boontjes
- Stengel prei
- Broccoliroosjes
- Ajuin
- Sjalot
- Ardenne Tradition gerookte spekblokjes
- Westmalle Tripel
- Roomboter
- Luikse siroop
- Balsamicosiroop
- Kalfsfond
- Peper en zout
- Wortelen
- Down Under Rub Burn
- Krielaardappeltjes
- Lookolie
- Grof zeezout

Bereiding

1. Bereid een bbq voor op indirecte verwarming, plaats een schaal met water onder het rooster waar de rollade op komt te liggen omdat het druiptvet brand kan vatten.
2. Laat de kolen tot een temperatuur van 130 - 150 °C komen.
3. De andere bbq kan je indirect verwarmen tot 200 °C voor de bereiding van de Hasselback potatoes en gesauteerde wortelen.
4. Blancheer de bladspinazie en laat uitlekken. Maak de groentesaus door de groene groenten te blancheren en aan te stoven met de ui. Breng op smaak met Oriental Rub Burn, nadien mixen tot een mooie substantie en laten afkoelen.
5. Rasp de Westmalle trappisten kaas 12+.
6. Leg het filetgebraad op het werkblad en snij dit overlangs open zodat het een grote lap wordt die je makkelijk kan oprollen. Hierna het stuk vlees met de Pork Rub Burn goed inwrijven.
7. Beleg met de bladspinazie, de groentesaus en geraspte Westmalle kaas.
8. Rol de lap op in vershoudfolie tot een mooie worst en leg deze 15 à 20 minuten in diepvriezer.
9. Weef het spek kruisgewijs aan mekaar in de vorm van een mat tot het gewenste formaat op bakpapier.
10. Haal de rollade uit de vriezer, rol deze in de geweven spek-mat en bind op met beenhouwers koord.
11. Plaats deze op een verhitte bbq van 130 - 150 °C en gaar tot een kerntemperatuur van 60 °C. Haal de rollade uit de bbq en wikkel deze in aluminiumfolie. Laat 15 à 20 minuten rusten.
12. Maak ondertussen de speksaus met Westmalle Tripel. Doe hiervoor de sjalot met spekblokjes in een pannetje, stooft dit in roomboter. Voeg kalfsfond toe en blus met Westmalle Tripel. Hou echter wat Tripel over en voeg dit pas toe als de saus helemaal klaar is (om bitterheid weg te nemen). Laat zachtjes verder inkoken met de Luikse siroop tot er een stroperige substantie ontstaat. Breng op smaak met Balsamicosiroop, peper en zout.
13. Strooi naar smaak Down Under Rub Burn op de chunky gesauteerde wortelen en grill deze in een grillpan op de bbq van 200 °C tot beetgaar.
14. Snij de krielpatatjes tot Hasselback, besprenkel met lookolie en grof zeezout en grill deze indirect op de verhitte bbq van 200 °C

Smakelijk!



Pastorijstraat 19
2323 Wortel
België

0472 30 30 64
info@outdoor-catering.be



asperges

Asperges. Nog altijd wordt er elk jaar opnieuw reikhalzend uitgekeken naar de start van het aspergeseizoen. Het 'witte goud' is een ware delicatessie en verrassend veelzijdig. Grofweg -één en ander is afhankelijk van de weersomstandigheden- loopt het aspergeseizoen van half april tot eind juni. Bij zonnig weer start het seizoen wat vroeger, bij regenachtig weer kan de groei wat later op gang komen. Echter, tegenwoordig wordt er ook gebruik gemaakt van serres en windtunnels waardoor er al rond Valentijn een eerste keer geoogst kan worden.

De bekendste -en lekkerste- rassen zijn **Backlim, Gijnlim, Grolim en Avalim**, elk met hun eigen specifieke eigenschappen. Deze rassen gedijen uitstekend in zowel volle grond als serres. Sommige telers leggen ondergronds buizen aan waar warm water doorstroomt; asperges genieten immers ook van warmte. Asperges groeien het best in zonnig gelegen bodems die goed waterdoorlatend zijn, meestal lemige zandgronden. Vaste kleigronden en bodems met een hoge grondwaterstand zijn minder geschikt.

De witte asperges zijn veruit het populairst, maar de groene asperges zijn in opkomst. Witte en groene asperges zijn van hetzelfde ras, het is de behandeling tijdens de groei die het verschil maakt. De witte asperge ziet geen daglicht en wordt 'gestoken' (geoogst) zodra deze bovengronds komt kijken. Deze asperge heeft een zachte, delicate structuur en smaak en dient goed geschild te worden.

Laat de teler de witte asperge bovengronds verder groeien dan kleurt deze door zon en daglicht groen. De structuur wordt anders dan die van de witte asperge en de smaak wordt voller en krachtiger. De groene asperge hoeft niet geschild te worden, alleen het onderste -minder smakelijke- deel mag worden afgesneden.

Voor de beste bereidingen dienen de asperges vers te zijn; stralend wit of fris groen van kleur en als je ze tegen elkaar wrijft ontstaat er een zingend, piepend geluidje. Beste is nog altijd de asperges direct na aankoop te verwerken, maar als het toch moet bewaar ze dan maximaal 2 dagen in een vochtige doek in de koeling; niet afgedekt treden er al snel verkleuring en kwaliteitsverlies op. Beter is geen grote hoeveelheden tegelijk te kopen, zo is de versheid het best gegarandeerd.

De asperge leent zich voor talrijke bereidingen. De meest gekende is natuurlijk a la Flamande -jowel, die met zalm, hollandaise

en krielaardappeltjes. Maar ook in salades, gekookt, gegrild of gebakken in goeie boter en in soepen zijn asperges een ware lekkernij. Hou het simpel, maak het niet te moeilijk, de fijne, milde smaak met een soms een klein zoetje of bittertje heeft geen ingewikkelde bereiding nodig...



TEMPURA VAN ASPERGES EN KREEFT

PATATAS BRAVAS | SALSA BRAVA MAYO | PIMENTOS DE PADRON
BABYMAÏS | CABEZA DE LOMO

Hoofdgerecht | Vis

• 8 witte asperges AA	75714
• 4 groene asperges	5881
• tempura mix	61636
• 4 stuks kreeft Canadees	60785
• 3 stuks Charlotte aardappel	46975
• 1 zakje groene thee	64785
• 1 steranijs	57012
• 5 jeneverbessen	3174
• 2 stuks kruidnagel	9796
• olijfolie Co&Oil	73088
• peper 4 seizoenen	13166
• fleur de sel	37465
• 100 ml salsa brava saus	54787
• 100 ml mayonaise	7624
• 12 stuks pimentos de padron	74338
• 12 stuks babymaïs	34448
• 1 theelepel kurkuma	3115
• 1 mespunt chilipoeder	3113
• 1 liter groentebouillon Knorr	51974
• 400 g cabeza de lomo	41651
• 2 slaharten	55122
• sjalot rode ui vinaigrette Hellmann's	42727
• zeste van citroen	68626
• salad pea	58416
• paarse shiso	40115

BEREIDING

- 1 De kreeftenstaart pellen, schuin in 3 delen versnijden, door tempurabeslag wentelen en frituren.
- 2 Asperges schillen, versnijden in de gewenste vorm, door tempurabeslag wentelen en frituren.
- 3 Patatas bravas: Charlotte aardappels versnijden in kubussen van 3x3cm, op lage temperatuur konfijten (garen) in olijfolie met groene thee, steranijs, jeneverbessen en kruidnagel.
- 4 Salsa brava saus mengen met een beetje mayonaise.
- 5 Pimentos de padron bakken in olijfolie en op smaak brengen met fleur de sel.
- 6 Babymaïs blancheren in groentebouillon met kurkuma en chilipoeder.
- 7 Slaharten wassen en op smaak brengen met cider sherry vinaigrette en zeste van citroen.
- 8 Cabeza de lomo versnijden in kleine kubusjes en kort verwarmen in de oven.
- 9 Dresseren naar wens of zoals op foto.



SEIZOENSKAZEN VS GROENTENCHUTNEYS

SEIZOENSKAZEN VS GROENTENCHUTNEYS

INGREDIËNTEN OP PAGINA 25

Ajuin - Look chutney
& Keiems bloempje



Courgette -
dragon chutney
& Tête de Moine



Tomaat - chili
chutney
& Bûche Chèvre
Nature



Paprika - jalapeño chutney
& Cheddar Barbers Vintage

Komkommer - venkel chutney
& Papillion Margalet

Pompoen - komijn
chutney & Chimay



Chutney is een zoetzure smaakmaker die je net als mosterd kunt eten, bijvoorbeeld bij kaas of vleeswaren. Je kunt hem ook toevoegen aan stoofpotten of sauzen om wat extra smaak toe te voegen. In chutney wordt vaak groenten en/of fruit verwerkt. Ui, knoflook, courgette en pompoen zijn bekende ingrediënten. Voor de zoete smaak worden vaak appels of gedroogd fruit (zoals rozijnen of dadels) toegevoegd. Suiker en azijn zijn ook standaard ingrediënten in een chutney. Om te variëren worden vaak kruiden en specerijen toegevoegd.

Als je zelf chutney gaat maken, kun je de volgende vuistregel hanteren: gebruik voor elke kilo fruit of groente 5 gram zout, 100 tot 200 gram suiker en 125 tot 250 milliliter azijn.

**TOMAAT - CHILI
CHUTNEY**



**AJUIN - LOOK
CHUTNEY**



**COURGETTE -
DRAGON CHUTNEY**



INGREDIËNTEN:

- een scheutje olijfolie 73088
- 1 kg tomaten 35419
- 1 chilipeper 74341
- 2 tenen look 53343
- 2 ajunen 35313
- 2 laurierblaadjes 6155
- 1 kruidnagel 9796
- 5 g zout 63854
- peper van de molen 3140
- 150 g suiker 1923
- 170 ml witte wijnazijn Co&Oil 73090

INGREDIËNTEN:

- een scheutje olijfolie 73088
- 1 kg ajuin 35313
- 200 g gepelde looktenen 45579
- 2 laurierblaadjes 6155
- 1 el mosterdzaad 3135
- 1 el jeneverbessen 3174
- 5 g zout 63854
- peper van de molen 3140
- 120 g suiker 1923
- 200 ml witte wijnazijn Co&Oil 73090

INGREDIËNTEN:

- een scheutje olijfolie 73088
- 3 courgetten 3968
- 3 tenen look 53343
- takjes verse dragon 41232
- 1 ajuin 35313
- primerba dragonblaadjes op azijn 1703
- 2 laurierblaadjes 6155
- 5 g zout 63854
- peper van de molen 3140
- 170 g suiker 1923
- 200 ml witte wijnazijn Co&Oil 73090



GEITENKAAS BUCHE
ZONDER KORST 1KG
ART NR. 51328



KEIEMS
BLOEMPJE
FIJNE KRUIDEN
± 400G
ART NR. 74328



TETE DE
MOINE
KAAS OP
BASIS VAN
RAUWE MELK
ART NR.
55747

ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE:

- 1 Was en schil de vruchten en/of de groente.
- 2 Snijd ze in gelijk stukken.
- 3 Meng alle ingrediënten in een pan en laat het geheel sudderen tot de vruchten/groenten gaar zijn, maar nog wel hun vorm hebben.
- 4 Voor het goed ontwikkelen van de smaken stooft je een chutney langere tijd op een zacht vuur.
- 5 Chutneys kunnen wel 2 tot 3 uur sudderen. Doe de chutney daarna in schone jampotten, draai de deksels erop en laat de potten rustig afkoelen.

PAPRIKA - JALAPEÑO CHUTNEY



KOMKOMMER - VENKEL CHUTNEY



POMPOEN - KOMIJN CHUTNEY



INGREDIËNTEN:

- een scheutje olijfolie 73088
- 2 rode & groene paprika's 3978 / 60262
- 2 gele paprika's 59758
- groene tabasco 52571
- 200 g jalapeño 64386
- 1 ajuin 35313
- 2 laurierblaadjes 6155
- 1 el korianderzaad 6875
- mespunt chilipeper 3113
- 5 g zout & peper van de molen 63854 / 3140
- 200 g suiker 1923
- 250 ml rode wijnazijn Co&Oil 73089

INGREDIËNTEN:

- een scheutje olijfolie 73088
- 2 komkommers 3974
- 3 venkels 53340
- 1 ajuin 35313
- 2 laurierblaadjes 6155
- 1 el mosterdzaad & venkelzaad 3135 / 43710
- mespunt gemalen chilipeper 3113
- 1 el gevriesdroogde dille 3117
- sap van een halve citroen 68626
- 5 g zout & peper van de molen 63854 / 3140
- 200 g suiker 1923
- 250 ml witte wijnazijn Co&Oil 73090

INGREDIËNTEN:

- een scheutje olijfolie 73088
- 1 kg pompoenvrucht vlees (Butternut) 66079
- 2 jonagold appels 16031
- 2 bolletjes gekonfijte gember 40797
- 200 ml gembersiroop 37394
- 2 kl komijnzaad & 1 kl korianderzaad 9795/6875
- 1 ajuin 35313
- 2 laurierblaadjes 6155
- 5 g zout 63854
- peper van de molen 3140
- 200 g suiker 1923
- 250 ml witte wijnazijn Co&Oil 73090



CHUTNEY TIPS:

1 Laat chutney altijd rijpen om de smaak te verbeteren, 4 à 6 weken is gebruikelijk. 2 Gebruik bij het maken van chutney nooit een koperen confituurpan. Daar krijgt de chutney een onaangename, metaalachtige smaak van. 3 Wil je een donkere chutney? Gebruik dan donkerbruine suiker. Voor een lichtere versie gebruik je kristalsuiker of lichtbruine suiker. En hoe langer de chutney kookt, des te donkerder hij wordt. 4 Varieer eens met verschillende soorten azijn. En gebruik ook zeker kruiden en specerijen om smaak toe te voegen. 5 Bij chutney voeg je geen geleisuiker of andere middelen toe om het geheel dikker te maken. Je kookt de chutney simpelweg in tot hij dik genoeg is. Dit kun je testen door met een houten lepel een streep over de bodem van de pan te trekken. Als het even duurt voordat de chutney weer 'terugloopt', dan is hij goed. Ervaring leert. 6 Voeg voor extra volume gerust tomaten, courgettes of appels toe aan je recept. Ui, knoflook en chilipepers geven vaak een lekkere, hartige smaak. Rozijnen of andere gedroogde vruchten zorgen voor een zoete tegenhanger.



Een plezier om te serveren

- 1/ UITSTEKENDE **SMAAK** EN HEERLIJKE **VARIATIE**
- 2/ **GEBRUIKSGEMAK**: KIES ZELF DE AFWERKINGS-
GRAAD EN ONTDOOI ENKEL WAT NODIG IS
- 3/ **BESPAAR TIJD EN PERSONEEL**:
ONTDOOI EN SERVEER DIRECT



/ CAFÉ GOURMAND



/ VALENTIJN



/ HALLOWEEN



/ BUFFET

CREËER MEER
VERKOOP-
MOMENTEN
EN SERVEER
MEER PLEZIER

CRÈME BRÛLÉE MET PARMEZAANSE KAAS

ORECCHIETTES MET ROOM EN MASCARPONE

EN EEN GROENE KRUIDENOLIE

10 porties

CRÈME BRÛLÉE MET PARMEZAANSE KAAS

- 150 g eigeel 9071
- 1 ei 9071
- 500 ml Debic Room Plus Mascarpone 70982
- 125 g geraspte Parmezaanse kaas 54941

ORECCHIETTES

- 1500 g orecchiettes 74812
- 400 ml Debic Room Plus Mascarpone 70982
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas 54941

GROENE KRUIDENOLIE

- 1 l druivenpitolie 55901
- 25 g verse gember 32266
- 2 bosjes peterselie 4018
- 2 teentjes knoflook 53343
- 1 bosje koriander 35418

GARNITUUR

- 10 plakjes rauwe ham 50538
- affilia cress

BEREIDING**CRÈME BRÛLÉE MET PARMEZAANSE KAAS**

- 1 Verwarm de Debic Room Plus Mascarpone.
- 2 Maak een ruban met het eigeel en voeg de warme room toe aan de ruban.
- 3 Voeg de Parmezaanse kaas, het zout en de peper toe en meng goed.
- 4 Giet het beslag in rammekins en bak ze in de oven op 90 ° C, gedurende 45 minuten.

ORECCHIETTES

- 5 Kook de orecchiettes in gezouten water.
- 6 Laat afkoelen.
- 7 Verwarm ze à la minute in de Debic Room Plus Mascarpone.
- 8 Voeg van het vuur de Parmezaanse kaas, het zout en de peper toe.

GROENE KRUIDENOLIE

- 9 Combineer alle ingrediënten in de Thermomix op 70 ° C, gedurende 45 minuten op gemiddelde snelheid. Giet door een fijne kaasdoek. Bewaar de olie in een knijpflesje.

GARNITUUR

- 10 Leg de ham tussen twee silpats en bak op 150°C, gedurende +/- 15 minuten.

OPBOUW

- 11 Leg de pasta in het midden van het bord.
- 12 Brand de crème brûlée kort af voordat je deze op de pasta legt.

AFWERKING

- 13 Werk af met de garnituren: de affilia cress, de hamchips en de groene kruidenolie.



ROOM EN MASCARPONE
36,5% 1L DEBIC
ART NR. 70982





GEGRILDE WATERMELOEN KERSENBET | FETA PISTACHENOTEN

Veggie Frisse salade

- 1/2 pitloze watermelon 35105
- 200 g feta greco 64159
- 4 bollen kersensorbet Crème de la Crème
- 100 g pistachenoten ongezouten 16285
- 2 takjes basilicum 41230
- 1 theelepel honing 7638
- 20 kalamata olijven
- 1 eetlepel witte acceto
- 1 eetlepel olijfolie 73086
- peper 63992
- enkele stukjes zoete cress

BEREIDING

- 1 Snij de watermelon in parten en verwijder de schil. Snij het vruchtvlees in stukken van 1 à 1,5 cm dik en grill ze langs beide kanten.
- 2 Klop de olijfolie, de honing en de wittewijnazijn even op en kruid met een snuifje peper.
- 3 Schik de watermelon op het bord.
- 4 Hier komt het bolletjes kersensorbet op.
- 5 Brokkel er de feta over en bestrooi met de olijven en pistachenoten.
- 6 Besprenkel met de vinaigrette en werk af met enkele blaadjes basilicum.

FRISSE SALADE



FETA GRECO
ART NR. 64159



De Cocktail Club is gespecialiseerd in het leveren van verse, kwalitatief hoogwaardige cocktails voor de horeca en eventbranche. Ze gebruiken enkel premium spirits en likeuren, die ze blenden met natuurlijke purees, aroma's en infusies. Zero waste, altijd vers en de juiste verhouding. Om die reden makkelijk te maken door iedereen en in elke situatie.

BRING ME BACK TO BALI

Fresh and sour cocktail with vodka, pandang, aloe vera, passion fruit and blended with Bring me back to Bali tea by Tastea. Cocktail inspired by Asia.

THE PERFECT SERVE:

- 1 Meet 140 ml af.
- 2 Schenk dit in een shaker met ijs.
- 3 Shake voor 10 seconden.
- 4 Schenk uit en garneer met een takje munt en een sinaasappelschijfje of een eetbaar bloemetje.



STRAWBERRY DAQUIRI

Fresh-sweet cocktail with rum, strawberry and lime. Sweet explosion of strawberry!

THE PERFECT SERVE:

- 1 Meet 140 ml af.
- 2 Schenk dit in een shaker met ijs.
- 3 Shake voor 10 seconden.
- 4 Schenk uit en garneer met een takje munt en een viooltje of een aardbei.





NEGRONI

A strong, spicy slow sip cocktail with gin, vermouth and bitters. Italian aperitif cocktail.



NEGRONI
70CL - DE COCKTAILCLUB
ART NR. 75306

THE PERFECT SERVE:

- 1 Neem een rocks glas
- 2 Meet 100 ml af.
- 3 Schenk uit over een glas met ijs en garneer met een gedroogd sinaasappelschijfje



LA LA MARGARITHA

An eye-catching cocktail based on La La Tequila with notes of orange and lime. Flamboyant, purple and sexy.



MARGARITA
70CL - DE COCKTAILCLUB
ART NR. 75299

THE PERFECT SERVE:

- 1 Neem een rocks glas.
- 2 Meet 100 ml af.
- 3 Schenk uit over het glas met ijs.
- 4 Goed roeren en serveren met een gedroogd sinaasappelschijfje of een eetbaar bloemetje.



VRAAG JE
PROEFPAKKET
AAN

DE COCKTAIL CLUB | ESPRESSO MARTINI

A classic cocktail with a kick based on coffee, vodka and vanilla. The perfect after dinner cocktail!



ESPRESSO MARTINI
70CL - DE COCKTAILCLUB
ART NR. 75297

THE PERFECT SERVE:

- 1 Meet 140 ml af.
- 2 Schenk dit in een shaker met ijs.
- 3 Shake voor 10 seconden.
- 4 Schenk uit en garneer met 3 koffieboontjes.



PORNSTAR MARTINI

Summery, tropical cocktail with passion fruit and vanilla.



PORNSTAR MARTINI
70CL - DE COCKTAILCLUB
ART NR. 75298

THE PERFECT SERVE:

- 1 Meet 140 ml af.
- 2 Schenk dit in een shaker met ijs.
- 3 Shake voor 10 seconden.
- 4 Schenk uit en garneer met een halve passievrucht.



Extra vergine olijfolie
extra handig verpakt
per dosette van 8 ml



Olijfolie
Art.nr. 75610
Doos van 100 stuks



Olijfolie Chili
Art.nr. 75612
Doos van 100 stuks



Olijfolie Balsamico
Art.nr. 75611
Doos van 100 stuks

Geitenkaas - rode bieten spread

Speciaal voor De Molkerij geschreven door Coriens Iten

De kleur van deze spread is helemaal geweldig toch? Wacht maar tot je het proeft.. Lekker op een toastje of stokbrood. Aanrader!

Bereiding

1. Meng de ingrediënten met elkaar in een hoge kom en mix met een staafmixer tot een gladde spread.
2. Proef de spread, is het zo lichtzoet maar ook een beetje hartig door de geitenkaas? Breng eventueel verder op smaak met peper, zout, honing of citroensap.
3. Serveer op toastjes of op een broodje met bijvoorbeeld waterkers, geitenkaas of geroosterde pijnboompitten. Eet smakelijk!



Meer van De Molkerij



Naturel
Art.nr. 73854
350 g



Italiaans
Art.nr. 73855
350 g



Ui-knoflook
Art.nr. 73856
350 g

eurofresh.

Ingrediënten ↗

- 150 gram geitenkaas (art. 75612) + extra voor topping
- 100 gram gekookte rode bieten, in blokjes
- 1 tl honing
- 1 tl citroensap
- Peper en zout



FRYNS

BLEND PERFECTION Art. 74483

de perfecte basis voor jouw cocktail



FRYNS

BLEND PERFECTION Art. 65931

de perfecte basis voor jouw cocktail



What's your favorite Blend Perfection?

Ontdek de basis voor cocktail en mocktails met extra beleving voor gezellige momenten met familie en vrienden.

- 100% natuurlijk, geen suikers aroma's of kleurstoffen
- 100% Belgisch vakmanschap
- 100% unieke beleving met een uniek verhaal



FRYNS

BLEND PERFECTION Art. 65935

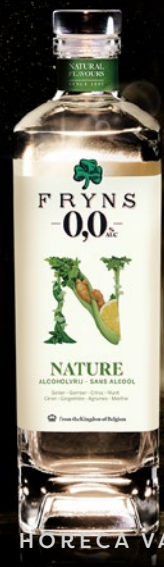
de perfecte basis voor mocktails



FRYNS

BLEND PERFECTION Art. 70466

de perfecte basis voor mocktails



E-2023/2

HORECA VAN ZON