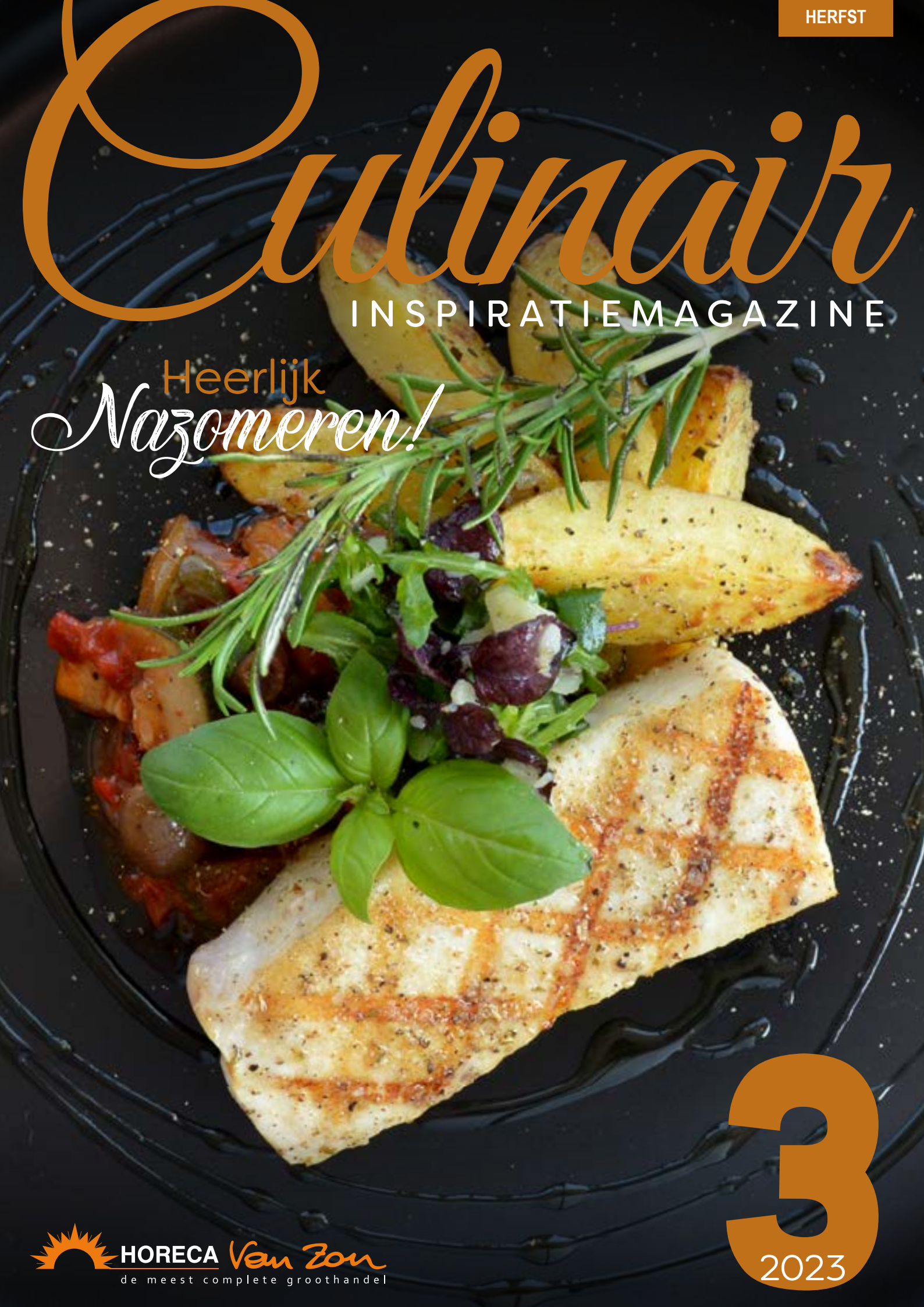


HERFST

Culinair

INSPIRATIEMAGAZINE

Heerlijk
Nazomeren!



Inhoudtafel



6 PREMIUM AMERICAN BURGERS
PULLED PORK

7 PREMIUM AMERICAN BURGERS
CHEESY JALAPEÑO

8 PREMIUM AMERICAN BURGERS
PASTRAMI

9 PREMIUM AMERICAN BURGERS
TRIPLE BACON & CHEESE

10 PREMIUM AMERICAN SIDES
BAKED BEANS, MAC'N CHEESE EN ROASTED
TOMATOES



11 PREMIUM AMERICAN SIDES
ONION RINGS, SWEET POTATO FRIES
EN PICKLED VEGGIES

12 PREMIUM AMERICAN SIDES
HASSELBACK POTATO, ROASTED CARROTS
PINDA STYLE EN COLE SLAW



13 PREMIUM AMERICAN SIDES
ROASTED SWEET CORN, CAJUN WEDGES
EN BUFFALO CHICKEN WINGS

14 WRAP & GO
CARPACCIO, JAPANESE KIMCHEE, ITALIAN,
NORDIC, VEGGIE EN BBQ

19 FIESTA LATINA
PULLED PORK NACHO'S

20 FIESTA LATINA
QUESADILLA

21 FIESTA LATINA
BEEF TOSTADA | SWEET CORN



- 22** **FIESTA LATINA**
CHILI CON CARNE
- 23** **FIESTA LATINA**
EMPANADILLA SHARING
- 25** **FIESTA LATINA**
CEVICHE | ZEEBAARS | GEROOSTERDE
MAIS | AVOCADO | GRANAATAPPEL
- 26** **FIESTA LATINA**
LOADED FRIES SWEET POTATO
- 27** **FIESTA LATINA**
CHICKEN FAJITA SCHOTEL
- 28** **FIESTA LATINA**
JALAPEÑO CHEDDAR HAUTE DOG
- 29** **FIESTA LATINA**
CHURROS
- 32** **SURF & TURF**
CARMANS
- 34** **PRODUCTINSPIRATIE**
BOSCHAMPIGNONS
- 37** **VEGETARISCHE INPSIRATIE**
CHILI SIN CARNE
- 38** **VEGETARISCHE INPSIRATIE**
VEGAN STEAK TARTAAR
- 39** **VEGETARISCHE INPSIRATIE**
VOL-AU-VENT... VEGAN EN LACTOSEVRIJ
- 40** **VEGETARISCHE INPSIRATIE**
VEGAN STOOFVLEES
- 42** **VEGETARISCHE INPSIRATIE**
KÖTBULLAR... THE VEGGIE WAY
- 44** **GROENTEN FERMENTEREN EN OPLEGGEN**
FERMENTEREN
- 46** **GROENTEN FERMENTEREN EN OPLEGGEN**
OPLEGGEN





51 HEERLIJK ITALIAANS NAZOMEREN
PIZZA | PUTTANESCA

52 HEERLIJK ITALIAANS NAZOMEREN
BRUSCETTA | TOMATENSALSA |
BUFFELMOZZARELLA
FOCCACIA MEDITERRANA | PARMAHAM |
ARTISJOK



53 HEERLIJK ITALIAANS NAZOMEREN
SALADE BURRATA

54 HEERLIJK ITALIAANS NAZOMEREN
VITELLO TONATO

55 HEERLIJK ITALIAANS NAZOMEREN
CARMELLE OSSOBUCCO



56 HEERLIJK ITALIAANS NAZOMEREN
RISOTTO | PASTINAAK | AUBERGINE |
SHIITAKE | GRANA PADANO

57 HEERLIJK ITALIAANS NAZOMEREN
ZWAARDVIS | CAPONATA | ROZEMARIJN
AARDAPPELEN

59 HEERLIJK ITALIAANS NAZOMEREN
PAPARDELLE, RIGATONI
EN TAGLIATELLE | RAGÙ BOLOGNESE



61 HEERLIJK ITALIAANS NAZOMEREN
TIRAMISU MODERNA

62 HEERLIJK ITALIAANS NAZOMEREN
TIRAMISU CLASSICO

64 ROCK 'N ROLL WAFFLES
REAL CRAZY TOPPED WAFFLES

66 ROCK 'N ROLL WAFFLES
TUTTI FRUTTI, BLUEBERRY HILL
EN LONG TALL SALLY



67 ROCK 'N ROLL WAFFLES
BE-BOB-A-LULA, ROCK A BILLY
EN MISS MOLLY

RAVIOLO MET VANGST VAN DE DAG VANILLEBLOEMKOOL EN SALADE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 500 g vangst van de dag, schoongemaakt
- 500 g Debic Culinaire Original
- 300 g bloemkool
- 100 g wortelen
- 100 g selder
- 100 g papacellepepers
- 100 g groene olijven
- 1 l champagne-azijn
- 300 g suiker
- 1 vanillestokje
- zout naar smaak
- extra vierge olijfolie naar smaak
- wilde kruiden naar smaak

BEREIDING

1 Snijd een brunoise van de groenten (selder, wortelen en papacellepepers). **2** Kook intussen de azijn en de suiker in een kleine steelpan. **3** Voeg, zodra dit aan de kook komt, de groenten toe en laat ze in de vloeistof trekken en afkoelen. **4** Breng de Debic Culinaire Original en de in roosjes gesneden bloemkool samen met de vanille, een snuifje zout en extra vierge olijfolie aan de kook. **5** Mix zodra het gaar is en zet het opzij. **6** Klop de vis tussen twee vellen bakpapier plat, breng op smaak en voeg de groenten toe met een lepel bloemkoolcrème. **7** Bedek dit met de andere filet om een raviolo te vormen. **8** Breng over in een vacuümzak. **9** Kook de raviolo ongeveer 6 minuten op 65°C. **10** Breng op smaak en serveer de raviolo met de groene olijven, warme bloemkoolcrème en kruiden.

Culinaire room original
1 liter - Debic
Art nr. : 6429



Premium American Burgers

PREMIUM PULLED PORK BURGER

1 Persoon Hoofdgerecht Vlees

- 1 premium brioche hamburgerbun Pastridor 60909
- 1 black angus PURE burger 180 g 74511
- 150 g pulled pork gemengd met een scheutje smokey bbq saus 52927 60375
- 100 g rode koolsla
 - fijngesneden rode kool 66546
 - geraspte wortel 29544
 - mayonaise 7624
 - witte wijn azijn Co&oil 73090
- 2 plakjes cheddarkaas 61335
- 3 augurkschijven 40492
- fijnproeversmix atlantisch (slamix) 29542



PREMIUM CHEESY JALAPEÑO BURGER

1 Persoon

Hoofdgerecht

Vlees

- 1 premium brioche hamburgerbun Pastridor 60909
- 1 black angus PURE burger 180 g 74511
- 5 st gesneden jalapeño's 64386
- american garlic Remia 60372
- 3 plakjes crispy bacon 74828
- fijnproeversmix atlantisch (slamix) 29542
- 3 schijven tomaat 3991
- 100 g Mac'n cheese
 - pasta elleboogjes 47719
 - bandidosaus Smiling Cook 41869



PREMIUM PASTRAMI BURGER

1 Persoon Hoofdgerecht Vlees

- 1 premium brioche hamburgerbun Pastridor 60909
- 1 black angus PURE burger 180 g 74511
- 100 g NY pastrami 70705
- 2 plakjes cheddarkaas 61335
- 3 schijven tomaat 3991
- 1 el sweet pickle relish 60194
- enkele ringetjes rode ajuin 3955
- fijnproeversmix atlantisch (slamix) 29542
- burgersaus Heinz 54540



PREMIUM TRIPLE BACON & CHEESE BURGER

1 Persoon Hoofdgerecht Vlees

- 1 premium brioche hamburgerbun Pastridor 60909
- 3 US black angus burger 150 g 55271
- 6 plakjes cheddarkaas 61335
- enkele ringetjes rode ajuin 3955
- 6 plakjes crispy bacon 74828
- american mosterd 68561
- Bull's eye chili 62852
- 3 augurkschijven 40492
- fijnproeversmix atlantisch (slamix) 29542



Sides

BAKED BEANS

Bijgerecht Groenten

We nemen een pan en stoven hierin 150 g gesnipperde rode ui [3955](#) in aan, alsook één fijngesneden jalapeño [60197](#). Daarna gaan we 1 kg witte bonen toevoegen, samen met 500 ml Tomato Frito [35674](#), 5 ml ahorn siroop [47530](#), 35 ml worcestershiresaus [53011](#), 5 ml tabasco chipotle [35494](#), 20 g mosterd [64447](#) en 15 g Luikse siroop [2271](#). Dit alles samen laten we even tot het kookpunt komen en 5 minuten pruttelen onder deksel. Voeg daarna fijn gehakte kruiden toe - 20 g krulpeterselie [4018](#) en 20 g koriander [41316](#) - toe, alles goed omroeren. Voeg enkele druppels Intense flavor deep smoke toe [63161](#) en plaats het geheel in een gesloten ovenschaal in een oven van 180 °C gedurende 30 min.



MAC'N CHEESE

Bijgerecht

Kook de macaroni hoortjes [1851](#) tot ze al dente zijn. Meng ze met de bandidosaus van the Smiling Cook [41869](#) en een extra touch van lookpoeder [9799](#) en een lepeltje Tierenteyn mosterd extra [64447](#).



ROASTED TOMATOES

Bijgerecht Groenten

Rooster de tomatomaatjes [35420](#) met olijfolie [73088](#), fleur de sel [37398](#), peper [3140](#) van de molen, gerookte paprikapoeder [59094](#) en oregano [7894](#). Brokkel wat feta [64159](#) en bestrooi licht met gemalen pecorino [66599](#)



ONION RINGS

Bijgerecht Groenten

Bak de onionrings **61873** mooi krokant in de friteuse van 180°C bestrooi ze met lookpoeder **9799** en fleur de sel **37398**.



SWEET POTATO FRIES

Bijgerecht Groenten

Bak de sweet potato frietjes **73160** mooi krokant in de friteuse van 180 °C. Werk af met streepjes smeerkaas (maredsous **6771**), sriracha mild **43754** en peterselie **31300**, gemalen pecorino **66599** en jalapeño **64386**.

PICKELD VEGGIES

Bijgerecht Groenten

Meng 1 liter water, 1 kg suiker **1923**, 1,5 liter azijn **1718** samen met 2 stuks steranijs **57012**, 5 g zwarte peperbollen **3155**, 2 blaadjes laurier **6155**, 1 stuk kruidnagel **3128** en 2 jeneverbessen **7461**. Laat alles samen opkoken en daarna afkoelen. Snij een komkommer **3974** in fijne schijven, een rode ui **3955** in halve ringen van 0.5 cm en radijzen **74482** in kwarten. Zet de groenten nu apart onder met de zoetzure mengeling en laat minstens 24 uur staan in de frigo voor het beste resultaat.



HASSELBACK POTATO

Bijgerecht Aardappelen

Neem middelgrote bloemige aardappelen [42495](#) en maak insnijdingen tot net niet volledig onderaan. Besprenkel met olijfolie [73088](#) en leg op elke aardappel een klontje boter [15976](#). Kruidt met peper [3140](#) en fleur de sel [37398](#). Bak af in de oven op 180 °C. Bedruip af en toe met gesmolten boter voor een mooi resultaat.



ROASTED CARROTS PINDA STYLE

Bijgerecht Groenten

Maak een basis pindasaus door 500 g Sataysauce van Golden Turtle [62704](#) te verwarmen met 300 ml kokosmelk [66889](#) en een koffielepel sambal [43766](#). Blancheer de hele bussel worteltjes [39401](#) heel kort in gezouten water. Rooster ze vervolgens met arachideolie [26](#) in een oven van 220°C. Haal de worteltjes door de pindasaus en serveer ze met geroosterde uitjes [51025](#) en enkele pluksels atsinacress [41250](#).



COLE SLAW

Bijgerecht Groenten

De groene appel [16032](#) en de witte selder [54294](#) in dunne reepjes versnijden. Witte kool [8791](#), rode kool [8736](#), geraspte wortelen [29262](#) en gehakte peterselie [31300](#) toevoegen. Yoghurt vinaigrette [48676](#) en mayonaise [7624](#) toevoegen, samen met de sweet pickle relish [60194](#).

ROASTED SWEET CORN

Bijgerecht Groenten

Gaar de geroosterde maiskolven [70766](#) gedurende 15 minuten op 170°C in de combi steamer met 50% stoom. Maak een mengeling van echte boter [15976](#) met honing [7638](#), ras el hanout [52565](#) en enkele druppels intense flavor deep smoke [63161](#). Laat even karamelliseren in een hete oven. Serveer met popcorn [60500](#) als garnituur.



CAJUN WEDGES

Bijgerecht Aardappelen

Bak de wedges [4010](#) mooi krokant in een friteuse van 180°C. Bestrooi ze met cajunkruiden [3112](#) en top af met smokey hemp sauce [68711](#).



BUFFALO CHICKEN WINGS

Bijgerecht Gevogelte

Lak de Buffalo chickenwings [72206](#) met Kansas city red bbq saus [75235](#) en warm ze op in een oven van 160°C. Serveer met de pickled cole slaw van Grate Goods [75241](#)

Wrap & go

by eurofresh.

Carpaccio

Wrap Salud 30 cm	70463
Pesto dressing HeRo	69022
Carpaccio CMS	53278
Pijnboompitten	69059
Gemengde sla	75476
Rucola sla	75309
Half zongedroogde tomaten	75831
Parmesan schilfers	66862

Bereiding:

- Smeer de wrap in met pesto dressing HeRo, en voorzie daarna de wrap van een baan carpaccio
- Leg daarop de gemengde en rucola sla.
- Verdeel daarna de pijnboompitten, parmesan en de half zongedroogde tomaatjes.
- Rol de wrap strak op en snijd hem in twee

Japanese kimchee style

Wrap salud	30cm	70463
Japanse Kewpie mayonaise	40 g	69127
Kimchee base	25 g	75131
Japanse sesamsaus	25 g	73008
Fijngesneden spitskool	50 g	33384
Edamame bonen	30 g	75136
Geraspte wortel	20 g	29262
Kip wakadori	75 g	75313

Bereiding:

- Marineer de kip met 1 deel kimchee base en 3 delen Japanse sesamsaus, goed omroeren
- Strijk de wrap in met de Japanse kewpie mayonaise
- Leg onderaan de fijngesneden spitskool en daarop de geraspte wortel
- Verdeel nu de gemarineerde kip slices over de groenten
- Werk af met de edamame bonen en een extra swirl kewpie mayonaise
- Rol de wrap op en snij de wrap schuin in 2



Italian style

Wrap Salud	30cm	70463
Hero pesto dressing	25 g	69022
Serranoham	25 g	20010
Rucola	20 g	51947
Zongedroogde tomaat	25 g	75831
Parmezaanse kaas	10 g	66862
Pijnboompit	5 g	69059

Bereiding:

- Smeer de wrap in met de Hero pesto dressing
- Beleg met serranoham en rucola
- Laat de zongedroogde tomaatjes goed uitlekken
- Snij in twee en leg op de rucola
- Rooster de pijnboompitjes garneer op de wrap samen met de Parmezaanse kaas
- Rol de wrap mooi strak dicht en snij in twee.

Nordic style

Wrap Salud	30cm	70463
Hero mosterd dille dressing	25 g	69021
Gerookte zalm gold	50 g	12518
Rucola	20 g	51947
Dille	5 g	31645
Komkommer	20 g	3974

Bereiding:

- Smeer de wrap in met de Hero mosterd dille dressing
- Beleg met de gerookte zalm en rucola
- Snijd de komkommer overlans in 2
- Verwijder de zaadlijst en snij in fijne reepjes
- Garneer de komkommer reepjes op de wrap samen met enkele plukjes dille.
- Rol de wrap mooi strak dicht en snij in twee.

Veggie style

Paprika-chili wrap	25cm	75902
Toverkaas met prei	50 g	69343
Hero Mosterd-Dille dressing	10 g	69021
Gemengde sla	25 g	78739
Geraspte wortel	30 g	29262
Komkommer	25 g	3942
Zongedroogde tomaat	25 g	75831
Paprikablokjes	30 g	65475

Bereiding:

- Smeer de wrap in met toverkaas
- Beleg de wrap met gemengde sla en geraspte wortel
- Snijd de komkommer overlans in 2
- Verwijder de zaadlijst en snij in fijne reepjes
- Garneer de komkommer reepjes op de wrap
- Snij de tomaat cerise in partjes
- Doe over de groenten een swirl Hero Mosterd-Dille dressing en rol de wrap straks op en snij in twee.

BBQ style

Wrap salud	30 cm	70463
Hero Tom-Chi topping	40 g	75585
CMS pulled pork	70 g	52927
Paprikablokjes	35 g	47208
Gemengde sla	25 g	75476

Bereiding:

- Smeer de wrap in met de Tom-Chi topping
- Beleg met gemengde sla en paprika reepje
- Leg hierop de pulled pork
- Rol de wrap mooi strak dicht en snij in twee

DADDY COOL

Your shortcut to great taste. Since 1985.



**76501 PURE BEEF
RUNDSTEAK REEPJES
1,5KG DV DADDY COOL**

Nieuw in ons assortiment

Rundsreepjes

**art. code 76501
1.5kg - diepvries**



Thai beef salad

Ingrediënten

± 50g Rundsreepjes DC	1 handje glasnoedels, gekookt volgens gebruiksaanwijzing van de verpakking
Sesam zaadjes	4 kerstomaatjes, in 2 gesneden
Soja saus - sesam olie	1/4 wortel, geschild en in dunne reepjes gesneden
Sap halve limoen - vissaus	1/2 rode ui, in maantjes gesneden
Kl gedroogde chiliflakes	1/4 bussel koriander
Plant aardige olie	Paar blaadjes munt
1/4 komkommer, ontpit en in plakjes gesneden	Gehakte gezouten pinda

Bereiding

- Marineer de rundsreepjes vooraf minstens een uurtje met een beetje soja saus, enkele druppels soja olie, limoen sap en gedroogde chiliflakes. Bak daarna de reepjes evenkort aan in een koekenpan en zet apart.
- Maak een salade van de komkommer, rode ui, glasnoedels, rode chili en tomaatjes en breng op smaak met de soja, limoen sap, sesam olie, plantaardige olie en de vissaus.
- Werk de salade af met muntblaadjes, koriander en de lauwwarme rundsreepjes.
- Top de salade als laatste af met de gehakte pindanootjes.

Philly steak toast

Ingrediënten

Rundsreepjes DC	Boter
1/4 groene paprika, in dunne reepjes gesneden	Mozzarella of andere smelt kaas zoals provolone, Emmentaler ...
1/2 witte ui, in ringen gesneden	2 plakjes toast brood

Bereiding

- Bak de ui ringen samen met de paprika reepjes kort aan tot ze gaar zijn en voeg de rundsreepjes toe. Bak alles nog enkele minuutjes verder aan.
- Houdt de mengeling apart en laat afkoelen.
- Beleg 1 zijde van het toastbrood met de runds, parika en ajuin mengeling en beleg rijkelijk met de kaas.
- Sluit de toasti en smeer beide zijden in met een beetje boter.
- Bak de toasti enkele minuutjes aan beide kanten aan op een medium vuurtje in een koekenpan tot de kaas gesmolten is. Je kunt hier ook een contactgrill voor gebruiken.



Belgian steak bearnaise sandwich

Ingrediënten

± 60g Rundsreepjes DC	Paar takjes kervel
Olijfolie	Paar takjes bieslook, fijn genipperd
1/2 rustiek baguette of ciabatta	Plakjes tomaat
Paar blaadjes kropsla	2 el bearnaise saus (voor koude bereidingen)
1/2 sjalot, in fijne ringetjes gesneden	

Bereiding

- Ontdooi de rundsreepjes.
- Snijd de baguette overlangs open en smeer aan beide zijde bearnaise saus
- Beleg de onderkant van het broodje met enkele blaadjes kropsla, bieslook, kervel en fijn gesneden sjalot. Beleg verder met enkele plakjes tomaat.
- Dresseer bovenop de sla mengeling de rundsreepjes en sluit het broodje.

bekijk al onze recepten op
www.daddy-cool.be of scan





Fam.
VERGEER
— HOLLAND —



PROEF DE KAAS VAN VERGEER. PROEF DE TIJD.

TIJD TELT. WANT WIE DE TIJD NEEMT, MAAKT ALLES MOOIER. DAT GELDT OOK VOOR DE KAASMEESTERS VAN VERGEER. DIE GEWONE KAAS WEER BIJZONDER MAKEN. DOOR DE INGREDIËNTEN, DE LIEFDE VOOR KAAS, DE BEVLOGENHEID VAN EEN FAMILIEBEDRIJF EN VAN IEDEREEN DIE DAAR WERKT. EN DOOR DE TIJD TE NEMEN

HET IS NACHO-O-CLOCK. HET GERECHT DAT IEDEREEN BIJ ELKAAR BRENGT. MAAK JE TERRAS KLAAR VOOR DE ZOMER! WE HOUDEN ALLEMAAL VAN DEZE MEXICAANSE SNACK.

KASARELLA RASP VAN VERGEER HOLLAND IS EEN HEERLIJK FIJN GERASPTE KAAS EN ZEER GESCHIKT VOOR OVERHEERLIJKE NACHOS.



**VERGEER KASARELLA
ITALIAN STYLE**

13968



**VERGEER KASARELLA
TUINKRUIDEN/ CHILI RASP
KAAS 40+ MET CHILI EN
TUINKRUIDEN**

73568



Fiesta Latina



PULLED PORK NACHO'S

4 Personen

- 1 spiering Ardennes Tradition ± 2.5kg 75203
- BS pork power rub 73182
- 250 g hoeveboter 15976
- 200 g bruine suiker 7803
(cassonade greaffe)
- 1 flesje limonade (Fanta lemon) 2642
- water
- smokey BBQ saus Remia 60375
- 400 g ronde tortillachips naturel 67178
- 150 g gesneden jalapeño's 64386
- 150 g guacamole 75605
- 2 tomaten 3991
- 1 rode ajuin 3955
- ½ komkommer 3974
- een scheutje rode wijn azijn Co&Oil 73089
- enkele takjes koriander 41316
- mexicaanse kaasmix 61333

BEREIDING

Pulled pork – Hot'n fast (5 a 6 uur):

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C
- 2 Neem een spiering van ongeveer 2.5kg van het Ardennes Tradition varken. Rub deze royaal aan alle kanten met de BS pork rub.
- 3 Laat de rub mooi intrekken tot het vlees een beetje nat wordt.
- 4 Leg de spiering op een rooster in de oven en plaats er schaal met water onder om de oven goed vochtig te houden tijdens het garen. Zo droogt het vlees niet uit..
- 5 Gaar het vlees tot een kerntemperatuur van 75 °C. Spuit het vlees regelmatig in met water of eventueel appelsap. Bij voorkeur om de 15 a 20 minuutjes
- 6 Eens de kerntemperatuur van 75°C bereikt is zal de rub ook mooi droog aanvoelen en is 'the bark' gezet.
- 7 Verpak de spiering in een dikke laag aluminiumfolie en voeg boter, bruine suiker en limonade toe..
- 8 Plaats het vlees terug in de oven tot een kerntemperatuur van 100°C. Eens die bereikt is laat je het vlees ingepakt afkoelen toe een kerntemperatuur van 70°C. Als je het vlees meteen zou uitpakken komt er te veel stoom (vocht) vrij en kan het vlees droger worden.
- 9 Pull het vlees en meng het met je favoriete BBQ saus.

Taco garnituur::

- 1 Snij de tomaten en komkommer in blokjes en versnipper de rode ui.
- 2 Snij de jalapeño's eveneens in kleine stukjes..
- 3 Voeg alles samen en fris op met een scheutje rode wijnzijn.

Nacho's:

- 1 Vul een vuurvaste schaal met nacho's en bestrooi ze rijkelijk met de Mexicaanse kaasmix. Plaats ze in een voorverwarmde oven van 190°C tot de kaas goed gesmolten is.
- 2 Voeg nu een goeie portie van de pulled pork toe en garneer met verse koriander. .
- 3 Vul enkele kommetjes met guacamole, jalapeño's en salsa..





QUESADILLA

4 Personen

- 4 tortilla vellen 25 cm 39804
- 800 g kipgehakt 33575
- fajita kruiden naar smaak 59417
- 1 rode ajuin 3955
- 200 g mais 45941
- 200 g zwarte bonen 53895
- geroosterde paprika poeder 59094
- 400 g mexicaanse kaasmix 61333
- 1 pijpajuin 3954
- enkele takken koriander 41316
- 4 limoenen 3934

Slaatje on the side:

- 400 g mix kerstomaatjes 3995
- 1 pijpajuin 3954
- 4 handen baby leaf salade 53308
- 150 ml olijfolie 73088
- 75 ml witte wijn azijn 73090
- 1 rode ajuin 3955

BEREIDING

- 1** Bak het kipgehakt met fajita kruiden en versnipper de rode ajuin.
- 2** Voeg rode bonen, mais, geroosterde paprikapoeder, en fijngesneden pijpajuin toe aan het gehakt. Maak een beetje pikant met Tex Mex hot peppersauce.
- 3** Maak een slaatje met kerstomaatjes en voeg fijngesneden pijpajuin en versnipperde rode ajuin toe. Breng op smaak met witte wijn azijn, olijfolie en peper.
- 4** Vul ¼ van een tortillavel met de gehaktvulling en bestrooi rijkelijk met de mexicaanse kaas mix.
- 5** Snij 1 maal van het midden naar buiten en plooi de quesadilla overlangs dicht tot een driehoek.
- 6** Leg de quesadilla in een hete anti aanbak pan en bak kort aan beide kanten. Plaats hem in de oven tot de kaas goed gesmolten is.
- 7** Dresseer op een schotel en werk af met koriander, rode opgelegde jalapeño's, het fris tomatenslaatje en partjes limoen.



BEEF TOSTADA | SWEET CORN

4 Personen

• 800 g taco beef LA Streetfood	74350
• 8 st Bluecorn soft taco's	71734
• 3 avocado's	55972
• 1 rode ajuin	3955
• 2 tomaten	3991
• Een scheutje olijfolie	73088
• 1 zakje guacamole kruiden	56364
• enkele takken verse koriander	41316
• 3 limoenen	3934
• smokey hemp sauce	68711
• 8 st ¼ mais kolven Ardo	70766
• aioli Lisimo	72611
• 1 citroen	68626
• peper van de molen	3140
• fleur de sel	37398

BEREIDING

- 1 Schep het vruchtvlees uit de avocado en plet het grof met een vork. Voeg tomaatblokjes, fijn versnipperde rode ajuin en guacamole kruiden toe.
- 2 Meng het geheel met een scheut olijfolie, het sap van een halve limoen en peper van de molen.
- 3 Bak de bluecorn soft taco's langs beide kanten mooi krokant in de friteuse.
- 4 Besmeer de maiskolpjes met de aioli. Plaats 10 minuten in een oven van 180 °C. en breng verder op smaak met zeste van citroen en peper van de molen.
- 5 Verwarm de tacobeef en schep een portie op de tostada's
- 6 Voeg een lepel van de grove guacamole toe en werk verder af met frisse tak koriander, een schijfje limoen en enkele streepjes smokey hemp sauce.



CHILI CON CARNE

4 Personen

- 1.2 kg CMS chili con carne 62878
- 200 ml zure room 67864
- 12 kleine tortilla vellen 54715
- 4 handen ronde tortillachips naturel 67178
- enkele takken verse koriander 41316
- 4 limoenen 3934
- 2 avocado 55972

BEREIDING

- 1 Warm de chili con carne op en serveer het in een mooie kom.
- 2 Werk het gerecht af met koriander, limoen en avocado.
- 3 Serveer 'on the side' de zure room, nacho's, tortillavellen en limoen.

EMPANADILLA SHARING

4 Personen

- 8 st empanadilla vegan 75721
- 8 st empanadilla carne 75720
- 8 st empanadilla pollo piri piri 75719

Dip

- 2 dikke tomaten 3991
- enkele takken bladpeterselie 29583
- tex mex hot pepper sauce naar smaak 12552
- 1 kl lookstukjes Bresc 45562
- citroenzeste van een halve citroen 68626
- 150 ml Mexicaanse salsa 55968
- peper van de molen 3140
- fleur de sel 37398
- een handvol muntblaadjes 41233
- 200 ml zure room 67864

BEREIDING

- 1 Snij de tomaten in kleine blokjes en voeg er fijn gesneden bladpeterselie en look aan toe.
- 2 Voeg enkele druppels hot pepper sauce en mexicaanse saus toe.
- 3 Breng verder op smaak met zeste van citroen, peper van de molen en fleur de sel.
- 4 Vul een potje met de salsa.
- 5 Snij de helft van de munt in zeer fijne reepjes. Meng ze onder de zure room en breng op smaak met peper en zout.
- 6 Bak de empanadilla's in de friteuse gedurende 4 minuten op 175 °C.
- 7 Serveer alles op een schotel.



Ceviche

-het nationale gerecht van Peru- heeft zelfs zijn eigen feestdag: de Nationale Cevichedag. Het concept van ceviche is simpel: neem de meest verse vis, gaar deze een paar minuten in een marinade op basis van citrussap (tijgermelk) en serveer 'm meteen.



CEVICHE | ZEEBAARS | GEROOSTERDE MAIS | AVOCADO | GRANAATAPPEL

4 Personen

• 1 kg zeebaarsfilet	70208
• 1 rode ajuin	3955
• 1 zoete aardappel	37532
• 1 klein bosje koriander	41316
• 100 gr geroosterde maïskorrels Ardo	60578
• 1 granaatappel	68730
• 2 avocado's	55972
• 150 ml mayonaise	7624
• 2 x steranijs	57012
• 6 x kruidnagel	9796
• 1 limoen, doormidden gesneden	3934
• sap van 4 limoenen	3934
• 2 tl suiker	1923

Tijgermelk (leche de tigre):

• sap van 10 limoenen	3934
• 1/4 witte ui	35313
• stukje gember, duimgrootte	73723
• 1/2 teen knoflook	53343
• 1 kleine stengel bleekselder	54294
• 1 rode peper, zonder zaad en lijsten	74341
• de steeltjes van koriander	41316
• de snijrestjes van de zeebaarsfilet	70208

BEREIDING

- 1 Snij de de zoete aardappel in blokjes van 2 x 2 cm.
- 2 Kook de zoete aardappel gaar in ruim water met 1 steranijs, 3 kruidnagels, een halve limoen en 1 theelepel suiker.
- 3 Snij de granaatappel in 2, hou ze met de vlakke kant naar beneden en klop zachtjes met een stomp voorwerp de zaadjes eruit.
- 4 Mix het vrucht vlees van de avocado mooi zacht met mayonaise en een druppeltje limoensap tot een smeelige saus. Bewaar in een klein spuitzakje tot het dressereren.
- 5 Doe het vel van de filets en snij de vis in blokjes van 2 x 2 cm en bewaar de restjes voor in de tijgermelk (de puntjes etc. die je afsnijdt om mooie blokjes te maken).
- 6 Maak nu de tijgermelk. Mix alle ingrediënten daarvoor in een blender.
- 7 Zeef en vang op in een pot en voeg 5 ijsklontjes toe.
- 8 Doe de visblokjes met een theelepel zout, de rode ui, de fijngesneden koriander, de maïskorrels en het sap van 4 limoenen in een kom.
- 9 Meng met een lepel en laat 2 minuten rusten. Voeg de tijgermelk toe en roer nog 30 seconden om. Laat het geheel nog een 2 tal uur 'garen' in de zuren.
- 10 Dresseer het gerecht met de blokjes zoete aardappel, granaatappel en koriander.





LOADED FRIES SWEET POTATO

4 Personen

- 800 g sweet potato fries Farm Frites 73160
- 600 g kip Tex Mexreepjes Daddy Cool 71618
- tex mex fajita kruiden naar smaak 59417
- 2 st pijpajuin 3954
- 4 el sweety drops 51868
- smokey hemp sauce 68711
- cheddar met jalapeño vloeibaar 50660
- tex mex hot pepper sauce 12552
- geroosterde uitjes 51025
- 150 g gesneden jalapeño's 64386
- Enkele takken verse koriander 41316

BEREIDING

- 1 Ontdooi de kippenreepjes en bak ze mooi goudbruin in olijfolie.
- 2 Kruidt ze af met de fajitakruiden.
- 3 Bak de frietjes mooi krokant.
- 4 Snij de pijpajuin in fijne ringetjes.
- 5 Verwarm de cheddarkaas.
- 6 Dresseer de frietjes op een mooie plank met streetfoodpapier.
- 7 Lepel de cheddarkaas over de frietjes.
- 8 Dresseer de fajitakip willekeurig over de saus.
- 9 Werk verder af met sweety drops, smokey hemp sauce, hot pepper sauce, geroosterde uitjes en pijpajuin.

CHICKEN FAJITA SCHOTEL

4 Personen

- 600 g fajita kip CMS 55044
- 1 rode paprika 3978
- 1 groene paprika 60262
- 1 gele paprika 59758
- 1 el lookstukjes Bresc 45562
- 1 dikke ajuin 35313
- 1 kl paprika poeder 13157
- 1 kl komijn 6399
- 1 kl korianderpoeder 7414
- peper 3140
- fleur de sel 37398
- 5 limoenen 3934
- enkele takken verse koriander 41316
- 150 ml zure room 67864
- 4 tortillavellen 12549
- 4 el mango relish Ballymalloe 72244
- tex mex hot pepper sauce 12552

BEREIDING

- 1 Ontdooi de kipreepjes.
- 2 Snij de paprika's en de ajuin in fijne reepjes, fruit ze aan in olijfolie en voeg de kipreepjes eraan toe.
- 3 Breng alles op smaak met peper, fleur de sel, lookstukjes, paprikapoeder, korianderpoeder en komijnpoeder.
- 4 Serveer ze met tortillavellen met enkele limoenen, verse koriander en mango relish en tex mex hot sauce on the side.





JALAPEÑO CHEDDAR HAUTE DOG

1 broodje

- 1 Bio Haute dog broodje pompoenpitten 55263
- 1 jalapeño cheddar worst 66975
- enkele gesneden jalapeño's 64386
- 2 el geroosterde mais Ardo 60578
- 1 el rode bonen 5322
- tuinkers 3996
- pijpajuin 3954
- rode ajuin ringen 3955
- rode mexicaanse salsa 70958
- smokey hemp sauce 68711



CHURROS

4 Personen

- 20 st churros 71612
- 300 g suiker S2 1923
- enkele takken verse munt 41233
- 4 grote eetlepels Nutella choco 5328
- 2 el mona lisa dark mini chocrocks 74351
Callebaut
- 2 el crispearls ruby Callebaut 65428

BEREIDING

- 1** Vijzel de muntblaadjes in suiker. Je bekomt een groen gekleurde suiker met een fris munt aroma.
- 2** Bak de churros in de friteuse op 175 °C.
- 3** Wentel de churros in de muntsuiker of dompel ze heerlijk in de choco
- 4** Werk eventueel nog verder af met een takje munt en enkele chocolade garnituurtjes.



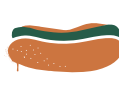
Loaded Nachos

- ✓ Snel en gemakkelijk
- ✓ Onderscheidend en lekker
- ✓ Zomerbars, events en terras



**Maak nu een afspraak met een
vertegenwoordiger**





American BBQ



LA 285
Tortilla Chips
Naturel Rond



LA 924
Pulled Pork Carnitas
Batch 85



LA 1710
Campfire
BBQ Eddy's



LA 155
Cheddar Cheese
Sauce Piñata



LA 116
Jalapeños
Smoky
Mountains



LA 1924
Tropical
Mango Relish
Ballymaloe



LA 751
Guacamole
Pablo's
Choice

67178 LA285.1 TORTILLA CHIPS NATUREL ROND PABLO'S CHOICE 475G LA
70944 LA924 PULLED PORK CARNITAS 12X500G DV LA
74725 LA1711.1 EDDY'S BBQ SAUS CAMPFIRE 3,75L LA
60199 LA155 CHEDDAR CHEESE SAUCE "PINATA" 3KG BLIK LA
64386 LA116 JALAPENOS GESNEDEN SMOKY MOUNTAINS 2,89KG BLIK LA
72244 LA1924.1 BALLYMALOE MANGO RELISH 1,25KG LA
60203 LA751.1 GUACAMOLE UHP ZAKKEN 1KG DV LA

*American
BBQ*



Hot Mexican



LA 285
Tortilla Chips
Naturel Rond



LA 923
Pulled Chicken Tinga
Batch 85



LA 155
Cheddar Cheese
Sauce Piñata



LA 116
Jalapeños
Smoky
Mountains



LA 197
Jalapeño Relish
BallyMaloe



LA 77
Smoky Hemp
Sauce



LA 751
Guacamole
Pablo's
Choice

67178 LA285.1 TORTILLA CHIPS NATUREL ROND PABLO'S CHOICE 475G LA
70956 LA923 CHICKEN TINGA 12X500G DV LA
60199 LA155 CHEDDAR CHEESE SAUCE "PINATA" 3KG BLIK LA
64386 LA116 JALAPENOS GESNEDEN SMOKY MOUNTAINS 2,89KG BLIK LA
71086 LA197 BALLYMALOE JALAPENO PEPPER RELISH 2,75KG LA
68711 LA77 SMOKY MOUNTAINS HEMP SAUCE 775ML LA
60203 LA751.1 GUACAMOLE UHP ZAKKEN 1KG DV LA

*Hot
Mexican*



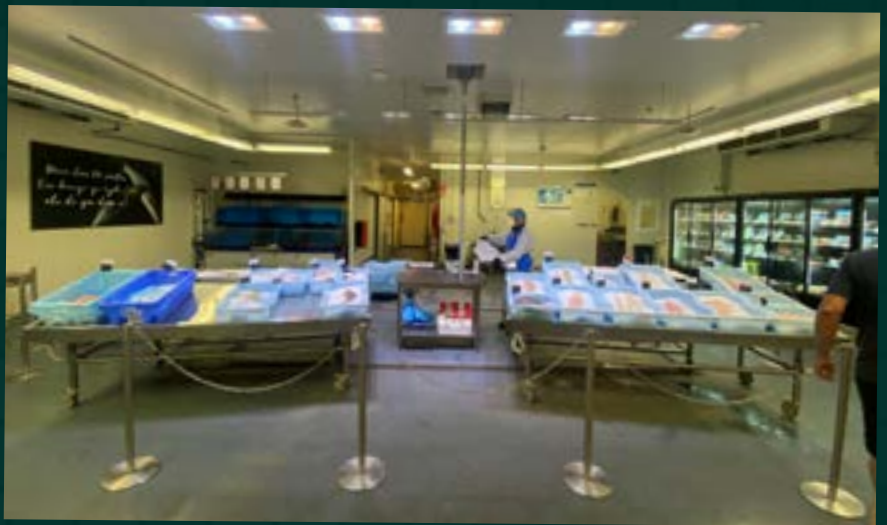


Carman

Vis en vlees wordt meestal niet naast elkaar verwacht. Nochtans heb je in de meeste Van Zon filialen naast onze vleesafdeling een mooie visafdeling. Tijdens een bezoekje aan de visafdeling in Evergem ontdekten we de mooiste producten. Dat gaf ons inspiratie voor dit surf & turf gerecht.

Ingrediënten

- Sushiazijn	67271
- Rucola	31296
- Citroen	36841
- Aardappel	41146
- Braairub N°2	70858
- Entrecôte	39621
- Octopus	57985
- Gambas	57939
- Scampi's	57878
- Rode biet	54351
- Wortel	4005



Visafdeling - Horeca Van Zon Evergem

Bereiding

1. Doe de rucola in een hoge beker, giet de sushiazijn over de rucola en mix dit met een staafmixer. Dek je beker af en laat dit minstens een uur rusten in de frigo.
2. Snij de aardappel in partjes en verdeel ze gelijkmatig over een bakblik. Bedruip de aardappel met olijfolie en kruid ze met Braairub N°2. Meng alles goed en bak dit af in een oven van 180°C tot ze gaar zijn.
3. Schil de rode biet en wortelen, snij ze in stukken en verdeel ze gelijkmatig in een bakblik. Overgiet de groenten met olijfolie en kruid ze stevig af met versgemalen peper en zeezout. Meng alles goed en bak de groenten in een oven van 180°C tot ze beetgaar zijn.
4. Maak een court bouillon. Pel en kook de scampi's kort in de court bouillon.
5. Steek de BBQ aan tot je een dome temperatuur hebt van 130°C.
6. Bestrooi de entrecôte met zout en bak deze op de BBQ tot een kerntemperatuur van 52°C. Kruid na het bakken met gemalen peper en laat de entrecôte rusten.
7. Grill tussendoor de octopus en gambas samen met een citroen.
8. Dresseer zoals op de foto alle ingrediënten en werk af met Franse peterselie.

Smakelijk!

Boschampijn



TIP

Een groot deel van het van nature aanwezige water uit de paddenstoel komt vrij bij verhitting. Bijna alle soorten krimpen tijdens het bakken of frituren en worden taai als de bereiding te lang duurt. Verhit ze nooit langer dan 5 à 8 minuten en voeg ze pas aan het einde van de bereiding toe.



ONS

Wist u dat een paddenstoel die u boven de grond ziet uitkomen maar een klein stukje van een veel groter geheel is?

Bij ons liggen paddenstoelen in alle soorten en maten in de groenteafdeling. Nochtans, een paddenstoel is eigenlijk geen groente; het is een vruchtlichaam van een schimmel of een zwam. En het grootste gedeelte van de schimmel bevindt zich ondergronds. Daar zoeken de lange, vertakkende draden -men noemt dit 'zwamvlok'- zich een weg door de vochtige bodem. De paddenstoel is van levensbelang bij de voortplanting van de schimmel. De sporen op de hoed verspreiden zich -net als de zaden van bijvoorbeeld een appel- en zorgen dus voor het nageslacht.

Paddenstoelen bevatten vitamine B2, foliumzuur en kalium en zijn rijk aan vezels en eiwitten. Van nature is hij caloriearm: slechts 14 kilocalorieën in 100 gram rauwe boschampionns. Echter, de paddenstoelen worden vaak met olie of andere vetstof bereid. En omdat de structuur van de paddenstoel een sterke neiging heeft de olie 'op te zuigen', blijft er bij een gebakken boschampionn niet veel meer van het caloriearme over.

PADDENSTOELEN ZIJN ZEER VEELZIJDIG IN DE KEUKEN.

U kunt ze stoven, bakken, koken en frituren. Ze worden zelfs rauw gegeten, al wordt wel eens beweerd dat een rauwe champignon giftig is. Zo bevat de paddenstoel een geringe hoeveelheid agaritine, een geniepig stofje dat in grote hoeveelheden giftig is. De stof oxideert echter snel wanneer de paddenstoel wordt opgeslagen in een waterige oplossing. Ook bij het koken, bakken of frituren verdwijnt de agaritine vrijwel volledig.

Boschampionns en andere soortgenoten welke gekweekt zijn maakt u het liefst 'droog' schoon. De paddenstoelen wassen met water gaat ten koste van de smaak, ze nemen immers veel water op. Los vuil kan gemakkelijk verwijderd worden met wat keukenpapier, een doek of een zacht borsteltje. Wilde paddenstoelen kunnen wel voorzichtig gewassen worden. Deze bevatten van nature meer water dan hun gekweekte families. Droog ze voor het verwerken wél goed af.



DE VLEESMISSIE VAN THE VEGETARIAN BUTCHER™ JAAP KORTEWEG

Wat in 2010 begon als een vegetarische slagerij in Den Haag groeide een tiental jaar later uit tot een Europees merk met 4000 outlets verspreid over 17 landen. En toch is het doel van oprichter Jaap Korteweg nog lang niet bereikt. Om de allergrootste slager ter wereld te worden zit er nog voldoende vlees – weliswaar van plant-based oorsprong – aan de kluif.

Hoe ben jij ooit op het idee gekomen om plant-based vlees te lanceren?

“Voordat ik 100% vegetariër werd, probeerde ik uitsluitend te koken met biologisch vlees of bestelde ik lokaal gekweekt vlees op restaurant. Ik vatte zelfs even het wilde plan op om twee varkens te houden. Maar alleen de gedachte al dat ik uiteindelijk die beesten zou moeten slachten, heeft ervoor gezorgd dat ik het niet eens heb geprobeerd. Daardoor werd het duidelijk welk doel ik voor ogen had: ik wilde smaakvol vlees eten zonder dat er dieren aan te pas hoefden komen.”

Hoe probeer je slagers en chefs mee te betrekken in je duurzame evolutie naar plant-based vlees?

“Ik ga er natuurlijk geen doekjes om winden: voor foodprofessionals in het Westen is het lastig om zonder vis of vlees te koken. Vaak vormen ze nog het hoofdbestanddeel van een gerecht. Toch zie je de laatste jaren dat het aantal mensen dat minder of geen vlees eet flink groeit. Je moet als chef of slager aangepaste plant-based opties voorzien of je mist je afspraak met de toekomst. Wie een aantal plant-based opties op de menukaart heeft staan of in de toonbank heeft liggen, is gelukkig proactief bezig.”

Wat beschouw jij als jouw grootste uitdaging?

“Dat echt vlees als maatstaf geldt voor al onze producten. Daarbij letten onze ontwikkelaars



niet alleen op uiterlijk, maar ook op smaak, textuur en voedingswaarde. Je mag bovendien niet vergeten dat we naast plant-based aroma's ook vet, kruiden en specerijen toevoegen om de vergelijkende test met dierlijk vlees te kunnen doorstaan.”

Welke tips geef je mee wanneer iemand voor het eerst met de producten van The Vegetarian Butcher™ aan de slag gaat?

“Hoewel de producten van The Vegetarian Butcher™ net echt vlees zijn, is de bereiding ervan wel even anders. Onze kip moet je bijvoorbeeld als een biefstuk klaarmaken, niet als echte kip. Wie de kip te lang wakt, eindigt met een uitgedroogd stuk. Het is een kwestie van hete olie, dichtschroeien, omdraaien en meteen serveren.”

Het vlees van The Vegetarian Butcher™ ligt tegenwoordig ook in de supermarkten en vindt ook de weg naar cateraars, traiteurs en restaurants, what's next voor jullie?

“We beseffen dat foodprofessionals zich graag creatief uitleven. Om hen te inspireren richting eigen creaties zijn we met het hele team aan het werken op een nieuwe productlijn. Dat moet het mogelijk maken dat chefs of slagers hun eigen twist kunnen geven aan een plant-based burger of worst.”

DAAROM KIES JE VOOR HET NIEUWE VLEESCH

Vlees en vis zijn nog (te) vaak de dragers van een gerecht. Als chef ervaar je de vraag naar een vegetarisch of veganistisch gerecht eerder als last dan als lust. Hoe dan ook: het aantal gasten dat minder of zelfs geen vlees en vis eet groeit gestaag. Je komt niet meer weg met een menukaart zonder vegetarische opties. Speel je proactief in op deze groeiende vraag, dan ben je klaar voor de toekomst.

Echt vlees als maatstaf

Als je een alternatief voor vlees biedt, wil je niet inleveren op kwaliteit. Daarom staan smaak en textuur altijd voorop bij The Vegetarian Butcher™. Zo kun jij als chef het verlangen naar vlees vervullen, zonder dat daar dieren aan te pas komen. De producten ogen niet alleen als vlees, maar geven ook hetzelfde mondgevoel en de sappigheid van vlees die jouw gasten gewend zijn.

Rijk aan eiwitten

Om de kenmerkende vleestextuur na te bootsen combineert The Vegetarian Butcher™ diverse plantaardige structuren denk bijvoorbeeld aan sojabonen en tarwe. Die zorgen er tegelijkertijd voor dat de vleesvervangers rijk aan eiwitten zijn.



Voor elk gerecht een alternatief

Hoe je menukaart er ook uitziet, voor vrijwel elk gerecht kun je met The Vegetarian Butcher™ een vegetarisch alternatief bieden. Verras je gasten met een caesarsalade met NoChicken-kipstukjes. Ook voor de bekende hardlopers is een oplossing. Wat dacht je van een vegetarische beeburger, kip nuggets, worst, gehakt of balletjes in tomatensaus. Voor elke gast wat wils.

Snel en makkelijk in bereiding

Hoewel de producten van The Vegetarian Butcher™ bijna niet van echt vlees te onderscheiden zijn, is de bereiding ervan wel anders. Het is belangrijk dat je je als chef verdiept in hoe je plantaardig vlees optimaal bereidt. De NoChicken-kipstukjes moet je bijvoorbeeld als een biefstuk klaarmaken, niet als echte kip. Het is een kwestie van hete olie, dichtschroeien, een keer omdraaien en klaar.



CHILI SIN CARNE

4 Personen Hoofdgerecht vegan

- 700 g *no mince Vegetarian Butcher* 65845
- 2 dikke ajuinen 29545
- 1 el lookpuree Knorr 34929
- 1 rode paprika 8224
- 1 groene paprika 8224
- 1 gele paprika 8224
- ½ kl cayennepeper 3113
- 1 kl komijnpoeder 6399
- 1 kl korianderpoeder 7414
- 200 g rode bonen 5322
- 200 g mais 45941
- 800 ml tomatino Knorr 23015
- enkele takken verse koriander 41316
- enkele takjes kervel 4013
- 2 tomaten 3991
- 1 rode ajuin 3955
- 8 el Violife creamcheese 73304
- 120 g Violife vegan mozzarella 69964
- nacho's naar wens 40292
- paprikapoeder 13157

BEREIDING

- 1 Ajuin versnijden in blokjes en met de look aanstoven in olijfolie.
- 2 De paprika's in reepjes snijden en samen met de mais en de rode bonen toevoegen aan de ajuin.
- 3 Kruiden met peper, zout, komijnpoeder en korianderpoeder.
- 4 No mince en tomatino toevoegen en laten sudderen.
- 5 De chili sin carne dresser in een diep bord en overstrooien met geraspte vegan mozzarella.
- 6 De chili gratineren in een oven op 220°C.
- 7 Rode ajuin versnipperen en de tomaten in blokjes snijden.
- 8 De borden afwerken met nacho's, creamcheese, paprikapoeder, koriander, kervel, tomaatblokjes en rode ajuin.

VEGAN STEAK TARTAAR

4 Personen Hoofdgerecht vegan

• 6 vleestomaten	3991
• 150 g tartaat	70940
• vegan mayonaise	65127
• 1 venkel	53340
• 1 citroen	68626
• olijfolie	73088
• 1 plantje kervel	4013
• 1 rustiek stokbrood	74889
• 8 kapperappels	70607
• enkele kleine augurkjes	12428
• 4 el kappers	11192
• 1/2 kropsla	3988
• 4 sjalotten	3978
• een scheutje merlot azijn	53894
• enkele kerstomaatjes	3995
• 1 plantje atsina cress	3955
• 1 plantje vene cress	59530

BEREIDING

- 1 Snij een inkeping in de tomaten en dompel ze voor 10 seconden onder in kokend water. Laat ze vervolgens afkoelen in ijskoud water.
- 2 Verwijder de pitjes en snij de tomaten in blokjes van 0.5 cm.
- 3 Meng de tartaat en 2 eetlepels vegan mayonaise eronder.
- 4 Snij het rustiek stokbrood in dunne plakjes en bak het kort aan beide kanten in olijfolie.
- 5 Snij de venkel met de mandoline in flinterdunne plakjes en breng op smaak met peper, zout, citroensap en olijfolie.
- 6 Maak de sjalotten schoon. Snij de helft in dunne ringetjes en marineer deze in merlot azijn. Snipper de andere helft zeer fijn als garnituur bij de tartaar.
- 7 Was de kropsla en breng op smaak met peper, zout en olijfolie.
- 8 Dresseer de tartaar in een ring met de venkel, de krokante toast, gesnipperde sjalot, augurkjes in schijfjes, kappers en kapperappels.
- 9 Meng de kropsla met de gemarineerde sjalotjes en dresseer met halve kerstomaatjes.
- 10 Serveer met frietjes en vegan mayonaise.



VOL-AU-VENT... VEGAN EN LACTOSEVRIJ

4 Personen Hoofdgerecht vegan

- | | | | | | |
|---|-------|--|-------|---------------------------|-------|
| • 800 g no chicken chunks
Vegetarian Butcher | 65848 | • 150 g oesterzwammen | 3965 | • 1/3 komkommer | 3974 |
| • groentebouillon (op basis
van de geconcentreerde
groentebouillon Knorr) | 51974 | • 200 g plantbased soepballetjes | 72579 | • 50 g walnoten | 63408 |
| • bospaddenstoel bouillon poeder
Knorr | 17570 | • enkele druppels intense flavor roast
umami Knorr | 63160 | • atsina cress | 41250 |
| • blanke roux Knorr | 295 | • enkele druppels intense flavor citrus
fresh Knorr | 63158 | • shiso cress | 40115 |
| • 150 g champignons | 3966 | • 100 g fijn gesneden witte kool | 66535 | • olijfolie | 73088 |
| • 150 g kastanje champignons | 510 | • 200 ml Flora plantaardige culinaire
room | 69959 | • witte wijn azijn Co&Oil | 73090 |
| | | • een hand vol atlantische slamix | 29542 | • citroen | 68626 |
| | | | | • citroenmelisse | 50484 |

BEREIDING

- 1 Maak een bouillon op basis van de geconcentreerde groentebouillon en de bospaddenstoel bouillon poeder.
- 2 Breng de bouillon aan de kook en bindt met de blanke roux tot sausdikte. Voeg de vegan / lactosevrije room toe om de saus mooi romig te maken.
- 3 Breng de saus op smaak met intense flavor roast umami en citrus fresh.
- 4 Snij de verschillende champignons en bak ze in olijfolie.
- 5 Voeg de no chicken chunks, de plantbased soepballetjes en de gebakken champignons toe aan de saus.
- 6 Maak een fris slaatje met de atlantische slamix, witte kool, kerstomaatjes, komkommer, gehakte nootjes en de cressen. Maak het slaatje aan met olijfolie, een scheutje chardonnay azijn en peper van de molen.
- 7 Serveer de vol-au-vent in een kommetje met het slaatje ernaast. Werk af met een takje citroenmelisse en een stuk citroen.



VEGAN STOOFFLEES

4 Personen Hoofdgerecht vegan

• 800 g no chicken chunks Vegetarian Butcher	65848
• Phase vloeibaar	7560
• 2 dikke ajuinen	29545
• 2 tenen Look	53343
• 1 l groentebouillon (op basis van de geconcentreerde groentebouillon Knorr)	51974
• enkele druppels intense flavor roast umami	63160
• 3 blaadjes laurier	6155
• 4 kruidnagel	3128
• 0.5 l Piedboeuf bruin tafelbier	47888
• 3 el Patrelle	2615
• 4 sneden peperkoek	23042
• 2 dikke sneden molenaarsbrood	54731
• 3 el Tierenteyn mosterd	64447
• 100 g kandijnsuiker	68665
• 600 g krielaardappelen	36284
• gehakte peterselie	31300
• 4 stronken witloof	16051
• 1/3 groene appel	16032
• 100 g donkere rozijnen	71822
• 100 g walnoten	63408
• 2 clementijntjes	3924
• vegan mayonaise	65127
• 1 citroen	68626
• 100 ml Alpro mild & creamy	72592

1 Snijd de ajuinen en look in blokjes en bak ze aan in de Phase vloeibaar tot alles mooi goudbruin is.

2 Bak de no chicken chunks mooi goud bruin aan in de Phase vloeibaar en voeg ze toe aan de gebakken ajuin.

3 Voeg laurier, thijm, kruidnagel en kandijnsuiker toe en bevochtig met het tafelbier en de bouillon.

4 Snijd de peperkoek in stukjes en besmeer het brood met mosterd. Voeg de peperkoek toe en leg de boterhammen met de mosterd naar onder op de stoverij.

5 Laat het geheel ongeveer 45 minuten sudderen en bind eventueel nog bij met bruine roux. Voeg eventueel een beetje Patrelle toe voor de kleur.

6 Snij de krielaardappelen in 2 kook ze in gezouten water tot ze gaar zijn. Verwarm wat vloeibare boter en haal de aardappeltjes erdoor. Werk ze af met verse peterselie, peper en zout.

7 Meng de Alpro mild & creamy met vegan mayonaise en mosterd naar smaak.

8 Maak een fijn slaatje met witloof, appel, rozijnen, clementijntjes en de gehakte walnoten. Meng de mosterddressing eronder.

9 Serveer het vegan stoofvlees met het slaatje en de peterselie aardappeltjes.





KÖTBULLAR... THE VEGGIE WAY

4 Personen Hoofdgerecht vegan

- 800 g Plaenty plantbased gehakt 76097
- 300 g veenbessen Colac 55423
- 1 el boschampignon bouillonpoeder 17570
- 400 ml groentebouillon op basis van geconcentreerde goentebouillon 51974
- 200 ml room Risso Chanty duo vegan 66347

- 800 g spuitbare puree Kelderman 41457
- enkele stengels bieslook 41229
- 12 st bimi 71797

BEREIDING

Saus

- 1 Maak een bouillon met de geconcentreerde groentebouillon en boschampignonpoeder.
- 2 Voeg de room toe en laat inkoken tot sausdikte.

Balletjes

- 3 Rol gehakt balletjes van het vegan gehakt en bak ze in olijfolie.

Puree

- 4 Meng de kant en klare puree met fijn versnipperde bieslook.

Garnituur

- 5 Blancheer de bimi's in ruim gezouten water.
- 6 Verwarm de veenbesjes.
- 7 Dresseer naar wens of zoals op de foto..



PERFECTE TAPASPLANKEN

met onze heerlijke groentesnacks

Nieuw
Trio crispy
groente-
fingers

Oranje groentefingers

Golden maïsfingers

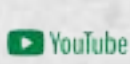
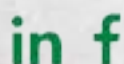
Rode broccolifingers



Mix karton - 2 zakken
van elke soort

3x(2x1kg)
art. 74369

www.ardo.com



We preserve nature's gifts

Fermenteren en opleggen

FERMENTEREN

Groenten fermenteren doen we met de hulp van bacteriën. Op de buitenkant van alle groenten zijn altijd goede bacteriën (melkzuurbacteriën) en slechte bacteriën (pathogenen) aanwezig. Het zijn de melkzuurbacteriën die het fermentatieproces in gang zetten. Bij fermenteren ga je dus een milieu creëren waarin deze bacteriën zich opperbest voelen en zich daardoor volop gaan vermenigvuldigen.

Melkzuurbacteriën leven van de suikers van de groenten. Ze houden niet van zuurstof hebben het graag warm. We dompelen daarom de groenten volledig onder in een vochtige en dus zuurstofloze omgeving bij kamertemperatuur (tussen 18 en 21°C).

Om de suikers van de groenten toegankelijk te maken voor de melkzuurbacteriën, voegen we zout toe. Zout breekt de structuur en verteert als het ware de groenten voor de melkzuurbacteriën.

Er zijn twee basismethodes om groenten te fermenteren: de droge en de natte methode. De droge methode noemt men ook wel de 'zuurkoolmethode' omdat het de manier is waarop zuurkool wordt gemaakt. De natte methode noemen we ook wel de 'picklemethode' omdat het de manier is waarop echte pickles (gepekelde groenten) worden gemaakt.

WAT HEB JE NODIG?

- Een schone glazen bokaal of weckpot
- ongeraffineerd zeezout
- een gewichtje (een steen of een borrelglasje)
- de groenten



DROGE METHODE

Snijd de groente(n) die je gaat fermenteren in reepjes of rasp ze fijn. Prima groenten voor deze methode zijn kolen, knollen en wortels. Kneed de groente met 2% zout op hun volledige gewicht in een grote slakom. Door het zout en het kneden komt er vocht vrij. Doe de groente in de glazen pot en druk heel stevig aan. Zorg dat de groente volledig ondergedompeld zijn in hun vocht. Plaats bovenop de groente een blad of schil van de groente als afdeklagje -bij witte of rode kool zou een koolblad ideaal kunnen zijn. Hierop plaats je het gewicht. Sluit de pot goed af en plaats hem gedurende een drietal weken in een ruimte met een temperatuur tussen 18 en 21°C. De suikers in de groente gaan zich nu langzaam omzetten naar melkzuurbacteriën en koolzuurgas. De aanwezigheid van bellen en bubbeltjes in je ferment is dus een goed teken: de fermentatie is begonnen. Na drie weken heb je lichtzure, knapperige groenten. Bewaar ze in de koelkast en geniet er minstens nog een jaar van.

NATTE METHODE

Snijd de groenten in stukken (blokjes, reepjes, plakjes). Goede groenten voor deze methode zijn courgettes, augurken, komkommer, bloemkool, radijsjes, spruitjes, aardpeer en zoveel meer. Omdat je stukken groente niet kan kneden en zo het vocht dus niet uit de groente kan persen, voeg je zelf zout water (pekel) toe. Voeg 5% zout toe aan de hoeveelheid water (voor 1 liter pekkel is dat 50 g zout). Plaats de groente in een glazen pot, voeg de pekkel toe tot alles onder staat. Om drijvende stukken groente te voorkomen, dek je alles af met een blad, schil of nerf van een groente. Ook hiervoor is een koolblad ideaal, omdat je het als een dekentje over de groente kan leggen en tegelijkertijd tussen de wand van de pot kan klemmen. Hierop plaats je een gewicht. Sluit de pot en wacht 3 weken. Je kan de pickles in de koelkast minstens een jaar bewaren.

VOORBEELDEN DROGE METHODE

Wittekool met mosterdzaad en steranijs
→ lekker bij een varkens-kroon of een gerookt hammetje



Rodekool met korianderzaad en kardemom
→ lekker bij pulled porc of echte Belgische kost



Rode biet met kaneel, kruidnagel, steranijs en laurier
→ lekker bij gerookte zalm en gerookte makreel



Deze receptjes zijn super lekker tussen speciale broodjes, burgers, haute dogs of om alle mogelijke slaatjes te verrijken.

VOORBEELDEN NATTE METHODE

Ajuinringen met tijm en mosterdzaad



Puntpaprika's met witte peper, steranijs, kruidnagel en laurier

Miniworteltjes met verse gember

Venkel, komkommer, rode ui met verse dille en kruidnagel

Mini maïs met kurkuma



WIST JE DAT je de gefermenteerde groenten gemakkelijk extra smaak kan geven? Meng ze met specerijen, kruiden en andere smaakmakers. Gefermenteerde groenten zijn heerlijk als bijgerecht bij de maaltijd, maar je kan ze ook verwerken in slaatjes, spreads, dressings en stoofpotjes.

Opleggen

Groenten opleggen is een populaire bewaarmethode. Hiervoor gebruik je ook een weckpot. In dit geval wordt er gewerkt met azijn waar al dan niet extra aromaten aan worden toegevoegd.

De basistechniek is simpel. Zorg voor zuivere gesteriliseerde weckbokalen. Vul de bokalen met de groente(n) die je wil opleggen. Om extra smaak te geven kunnen aromaten, kruiden of specerijen worden toegevoegd. Vervolgens giet je de kokende pekel over de groente. Deze kan bestaan uit enkel een azijnsoort, een zoetzure pekel, een vinaigrette... Meteen na het opgieten van de kokende pekel sluit je de bokaal. Door de warmte en de rubberen afsluitring gaat er een vacuüm ontstaan; het pekelen kan beginnen.

De zuren van de pekel gaan ervoor zorgen dat de groente iets zachter en mooi fris van smaak wordt. Bij zachte groenten zoals bijvoorbeeld champignons en tomaten kan je na 24 uur reeds genieten van lekkere fris-zure groentjes. Bij harde groenten zoals bijvoorbeeld wortelen en venkel wacht je best minstens 3 à 4 dagen.

Na het openen van de pot is het zeer belangrijk dat deze koud bewaard worden in de pekel. Zo kan je heel lang genieten van deze mooie bereiding. Bij deze toepassing schep je de groente uit de pekel en je vervekt ze. Behalve als de groente gepekeld is in een vinaigrette. Dan gebruik je alles, de 'pekel' zelf dus ook.

Willem heeft enkele voorbeelden gemaakt op basis van de Hellmann's vinaigrettes. Heel mooie producten die je koud én warm kan gebruiken. Ideaal voor deze toepassing.



tomatoetjes met rode ui

knolselder en wortel

wortel, radijs en rode ui

augurk met zilveruitjes

OPGELEGDE KNOLSELDER EN WORTEL

Bijgerecht Groenten

- 1 kg geraspte knolselder 26418
- 0.5 kg geraspte wortelen 56478
- 300 ml Hellman's vinaigrette citrus 29801
- 3 takken verse dille 41231
- enkele kruidnagels 9796
- 3 el mosterdzaad 3135
- 1 el currypoeder 3126

OPGELEGDE WORTEL, RADIJS EN RODE AJUIN

Bijgerecht Groenten

- 250 g radijzen 74482
- 200 g wortel bussel 39401
- 200 g rode ui in partjes 3955
- 350 ml Hellman's vinaigrette framboos 29803
- 1 el Knorr Professional peperpuree 34932
- 1 el Knorr Professional lookpuree 34929
- 1 el Knorr Primerba basilicum 9338

OPGELEGDE AUGURK MET ZILVERUITJES

Bijgerecht Groenten

- 200 g dikke augurken 25151
- 200 g zilveruitjes diepvries 71745
- 300 ml Hellman's vinaigrette citrus 29801
- 10 g gedroogde dilletips 3116
- enkele kruidnagels 9796
- 1 st steranijs 57012
- 1 kl kardemom 58730
- 1 kl mosterdzaad 3135

OPGELEGDE TOMATOETJES MET RODE UI

Bijgerecht Groenten

- 500 g mengeling kerstomaatjes 64101
- 200 g rode ui (in reepjes versneden) 3955
- 300 ml Hellman's vinaigrette basilicum 32143
- 1 el Knorr Primerba Bouquet Italiana 9369

BEREIDING

1 Verdeel de groenten al dan niet versneden over de weckbokaal. Hardere groenten kan je naar wens ook eerst even kort blancheren in gezouten water.

2 Voeg ook de mogelijke droge aromaten toe aan de weckbokaal.

3 Breng de vinaigrette samen met eventuele andere aromaten -zoals bijvoorbeeld Primerba- aan de kook en giet de kokende vloeistof over de groentjes.

4 Sluit de bokaal.

5 Laat minstens 3 dagen trekken alvorens te gebruiken.



PAELLA ROYAL

- Paella Valencia (16640) - 450 g
- Langoustine - 1 à 2 st
- Mosselen in de schelp - 5 st
- Kippenbout - 1 st
- Citroen - 1/4 st
- Olijfolie - 1 el
- Peper en zout

Olie en kruid de kippenbout en zet in de oven voor 15 tot 20 min. op 180° C. Controleer de gaarheid.

Kook de langoustine in court bouillon. Zet apart.

Giet de hoeveelheid paella in een grote pan met olie en verwarm op middelhoog vuur, voeg mosselen, de kippenbout en langoustines toe. Roer regelmatig tot de stukjes koolvis gaar zijn.

Als de koolvis gaar is, is de paella ook klaar.

Schik de paella mooi en werk af met de garnituur en het partje citroen.

Zomerse paella !

Ontdek onze traditionele Spaanse kant-en-klare paella schotel. Snel klaar in oven, wok of pan. Lange houdbaarheid van 18 maanden.



**PAELLA
16640**



GROENE RISOTTO

- Risotto (B13) - 300 g
- Pestosaus ref. (H29) - 20 g
- Groene courgette (blokjes) - 1/2 st.
- Babybladspinazie - 40 g
- Pijnboompitten - 1 kl.
- Parmezaanschilfers - 10 g
- Basilicumblaadjes (garnering) - 10 st.
- Olijfolie 1,5 el.
- Peper en zout

Bak de courgette goudbruin op hoog vuur in een pan met olijfolie, zorg dat de courgetteblokjes "al dente" blijven en breng ze op smaak. Bak de spinazie aan in een beetje olijfolie en breng op smaak. Zet deze voorbereiding enkele ogenblikken aan de kant.

Verwarm de risotto in een zeer hete pan met een halve soeplepel olijfolie. Eens de risotto warm, roer je er de courgetteblokjes, spinazie en pestosaus erdoor. Kruid indien nodig.

Schik op een warm bord, decoreer met basilicumblaadjes, pijnboompitten en de Parmezaan schilfers.



RISOTTO
68778

Smeuïge risotto

Kant-en-klare basisrisotto, met neutrale kaasroomsaus.



ALTONI

PER LO CHEF

Ontdek het premium gamma 'Altoni inspired by Peppe Giacomazza'. Deze Siciliaanse Chef is het boegbeeld van de Italiaanse keuken. Bij de 'trafilata al bronzo' heeft de pasta een poreuze structuur waardoor de saus beter wordt opgenomen.



BIGOLI

Bigoli al ragù



NEEM EEN KIJKJE OP ONZE WEBSITE WWW.ALTONI.BE EN ONTDEK HET HELE ASSORTIMENT



Italiaans nazomeren

PIZZA | PUTTANESCA

per pizza vis

- | | | | |
|--|-------|---------------------------------|-------|
| • 1 kant en klare pizzabodem Pastridor | 67151 | • 1 el kappertjes | 11192 |
| • pizza topping Knorr | 317 | • 5 sneetjes mozzarella Galbani | 50539 |
| • 6 ansjovisfilets | 13542 | • 150 g provolone piccante kaas | 72720 |
| • 6 scampi's 13/15 BT gepeld | 57887 | • zwarte peper van de molen | 3140 |
| • 2 el taggiasca olijven | 61735 | • olijfolie Co&oil | 73088 |
| | | • verse basilicum | 4007 |

BEREIDING

- 1 Ontdooi de kant en klare pizzabodems en besmeer ze nog eens extra met een laagje pizzasaus.
- 2 Rasp de provolone kaas over de bodem en beleg de pizza met de garnituren.
- 3 Verdeel ten slotte de mozzarellaschijfjes en zwarte peper van de molen over de pizza.
- 4 Bak de pizza af in een oven van 250°C tot hij mooi goudbruin en krokant is.
- 5 Werk af met enkele basilicumblaadjes en olijfolie.

BRUSCETTA | TOMATENSALSA | BUFFELMOZZARELLA

4 Personen Hapje Vegetarisch

- 1 ciabatta 2636
- 3 tomaten 35419
- 2 sjalotten 3987
- een scheutje olijfolie Co&Oil 73088
- rode wijnzijn naar smaak 73089
- enkele blaadjes verse basilicum 4007
- peper van de molen 3140
- fleur de sel 37398
- mini buffelmozzarella bolletjes 62597
- 2 tenen look 53343

BEREIDING

- 1 Snij de tomaatjes in blokjes.
- 2 Versnipper de sjalotjes zeer fijn en meng deze onder de tomatenblokjes.
- 3 Breng op smaak met fijngesneden basilicum, enkele druppels rode wijnzijn, lekkere olijfolie, peper en zout.
- 4 Snij het brood in stukken van 3 cm.
- 5 Bak ze kort aan in een pan met olijfolie en laat afkoelen.
- 6 Wrijf ze in met een teentje look en beleg ze rijkelijk met de tomatensalsa.
- 7 Geef ze nog een draai van de pepermolen en een straaltje olijfolie.
- 8 Serveer ze met een mini bolletje buffelmozzarella.



FOCCACCIA MEDITERRANA | PARMAHAM | ARTISJOK

per broodje Hapje vlees

- 1 focaccia mediterranea Banquet d'Or 32821
- zoete peper roomkaas 51860
- rucola 51947
- artisjok harten 55773
- zongedroogde tomaatjes 42000
- pijnboompitjes 63984
- parmaham 74543



SALADE BURRATA

4 Personen

Salade

Vegetarisch

BEREIDING

- 4 st burrata Galbani 64777
- 24 kerstomaatjes 3995
- 2 perssinaasappels 39612
- 50 g hazelnootjes 37526
- 2 handenvol veldsla 36876
- 6 vijgen 66340
- basilicum 4007
- basilicum vinaigrette Hellmann's 32143

- 1 Maak een gemengde salade met halve kerstomaatjes, grof gehakte hazelnootjes, veldsla, verse vijgen en sinaasappelpartjes.
- 2 Maak de salade aan met de Hellmann's basilicum vinaigrette.
- 3 Plaats een burrata in het midden van de salade. Breng op smaak met peper van de molen, fleur de sel en olijfolie.
- 4 Werk af met basilicum blaadjes.



VITELLO TONATO

4 Personen Voorgerecht Vlees

- 1 kg kalfsfilet pur 35402
- 500 g verse tonijnfilet 64630
- 400 ml vitello tonnatosaus Maurice Mathieux 75648
- enkele druppels olijfolie Co&Oil 73088
- 12 kapperappels 70607
- 2 el sweety drops 51868
- een hand vol baby leaf salade 53308
- enkele blaadjes rode zuring 73933
- Grana Padano 72718

BEREIDING

- 1 Kruidt de kalfsfilet pur op de plank goed met peper van de molen en zout.
- 2 Schroei de kalfsfilet pur in zijn geheel aan in een hete pan met boter en olijfolie.
- 3 Gaar verder in een oven van 160 °C tot een kerntemperatuur van 55°C en laat even rusten.
- 4 Snij het vlees in mooie plakjes van 0.5 cm.
- 5 Snij een balk van de tonijnfilet, kruidt met zout en lemon pepper en schroei heel kort aan in een pan met olijfolie. Snij in tatakistijl dikke stukken van de tonijn.
- 6 Was en meng de baby leaf en de rode zuring. Breng op smaak met peper en besprenkel lichtjes met olijfolie.
- 7 Dresseer het bord met, het vlees, de tonijn, vitello tonatosaus, babyleaf, zuring, Grana Padano, kapperappels en sweety drops.



CARMELLE OSSOBUCCO

4 Personen

Hoofdgerecht

Vlees

- 12 caramelle ossobucco Altoni 67804
- 100 g cantharellen 56761
- 100 g girollen 41147
- 150 g shii-take 48347
- ½ butternut pompoen 66079
- 2 el sjalot Bresc 45577
- 40 g truffelschijfjes 63199
- 200 ml room plus mascarpone Debic 70982
- 150 ml olijfolie Co&Oil 73088
- 600 ml demi-glace Knorr Professional Authentic 73703
- atsina cress 41250
- gemalen pecorino 66599

BEREIDING

- 1 Borstel de bosschampignons schoon en bak ze met een lepel sjalot in olijfolie.
- 2 Schil en snij de pompoen in kleine blokjes. Bak ze mee met de champignons.
- 3 Kook de demi-glace in voor de helft. Voeg een scheutje room plus mascarpone toe en mix er de truffelschijfjes door.
- 4 Voeg een scheutje olijfolie toe en meng tot een soort van 'schiftsaus'.
- 5 Kook de caramelle al dente gedurende een 4 a 5 minuutjes.
- 6 Dresseer het bord naar wens en werk verder af met gemalen pecorino en atsina cress.



RISOTTO | PASTINAAK | AUBERGINE | SHIITAKE | GRANA PADANO

4 Personen Hoofdgerecht Vegetarisch

- 800 g risotto Smiling Cook 68778
- 1 dikke pastinaak 36288
- 100 g melkerijboter 15976
- 200 ml groentebouillon (op basis van de geconcentreerde groentebouillon Knorr) 51974
- 200 g shiitake 48347
- enkele takken bladpeterselie 29583
- 2 aubergines 3960
- 4 tenen look 53343
- shiso 40115
- atsina cress 41250
- 2 plantjes waterkers 40236
- basilicum vers 4007
- 1 gekonfijte citroen 64572
- Grana Padano 72718
- olijfolie Co&Oil 73088

BEREIDING

- 1 Ontdooi de risotto.
- 2 Snij de aubergines in 2, maak met een mesje inkepingen in het vruchtvlees en prik in elke helft een teen look in de inkepingen.
- 3 Besprenkel ruim met olijfolie en kruid met peper en zout.
- 4 Rooster ze in een oven van 200°C tot ze mooi goudbruin kleuren en vruchtvlees boterzacht is.
- 5 Schil de pastinaken en snij ze in dobbelsteentjes. Braiseer ze in een kookpotje in een laagje groentebouillon met een blokje boter.
- 6 Borstel de shiitake proper en bak ze met peper en zout in olijfolie.
- 7 Warm de risotto rustig op en meng de gebakken shiitake en fijngesneden gekonfijte citroen er onder.
- 8 Snij de bladpeterselie in fijne sliertjes en meng deze ook onder de risotto.
- 9 Dresseer de risotto klassiek op een bord en plaats er een halve aubergine boven op.
- 10 Dresseer de pastinaak op de aubergine en werk verder af met de scheutjes, basilicum en enkele krullen Grana Padano kaas.



ZWAARDVIS | CAPO- NATA | ROZEMARIJN AARDAPPELEN

4 Personen Hoofdgerecht Vis

- 4 zwaardvis steaks 70270
- 500 ml arrabiatasaus Altoni 62104
- ½ courgette 3968
- 1 rode paprika 3978
- ½ aubergine 3960
- 1 rode ajuin 3955
- 4 tenen verse look 53343
- 100 g zwarte olijven 6276
- 3 stengels bleekselder 76528
- 3 el kappertjes 55751
- een scheutje merlot azijn 53894
- olijfolie 52291
- basilicum vers 4007
- Nicola aardappelen 35212
- peper van de molen 3140
- fleur de sel 37398
- 2 kl lookstukjes Bresc 45562
- verse rozemarijn 41236
- 200 g parmezaanse kaas schilfers 66862

BEREIDING

1 Bereid eerst de caponata. Snij de aubergines in schijven van 1 cm. Bestrooi ze ruim met zout en laat ze gedurende 1 uur wat uitlekken. Spoel ze kort af en dep ze droog met keukenpapier.

2 Snij alle andere groenten in een gewenste vorm en bak ze allemaal afzonderlijk in olijfolie.

3 Meng alles bij elkaar en voeg de kappertjes, de olijven, de arrabiatasaus en peper en zout toe.

4 Fris het geheel op met een scheutje merlot azijn en laat even door sudderen.

5 Snij de aardappeltjes in halve maantjes en meng er de olijfolie, look, peper, zout en fijngehakte rozemarijn door.

6 Bestrijk de zwaardvisfilets met olijfolie en grill deze krachtig aan in de grillpan of op de BBQ. Gaag lichtjes verder, maar zorg dat hij nog mooi sappig is.

7 Dresseer op een schotel of dresseer meteen op een bord.





PAPARDELLE



RIGATONI



TAGLIATELLE | RAGÙ BOLOGNESE



PAPARDELLE

4 Personen Pasta Vlees

- 400 g papardelle 59922
- 400 ml basilicum pesto Lisimo 72914
- 200 g zongedroogde tomaten 42000
- 500 g pancetta picanté 45313
- 100 g zwarte olijven 6276
- verse basilicum 4007

BEREIDING

- 1 Kook de pasta beetgaar in gezouten water.
- 2 Giet de pasta af en voeg de pesto, zongedroogde tomaatjes en een beetje kookvocht toe.
- 3 Snij de pancetta in blokjes en bak ze krokant in een droge pan.
- 4 Hak de zwarte olijven in fijne stukjes en voeg alles toe aan de pasta.
- 5 Werk het gerecht af met enkele blaadjes basilicum.

RIGATONI

4 Personen Pasta Vis

- 500 g rigatoni Altoni 65011
- 600 g tomaat – mascarpone saus Hamal 55124
- 28 st black tiger scampi 13/15 gepeld 57887
- 300 g erwtjes Bonduelle 2428
- cherry trostomaatjes 35420
- enkele blaadjes atsina cress 41250

BEREIDING

- 1 Kook de pasta beetgaar in gezouten water.
- 2 Ontdooi de scampi's en bak ze mooi krokant in olijfolie.
- 3 Warm de saus op en voeg de erwtjes toe.
- 4 Rooster de tomaatjes met olijfolie, peper en zout gedurende 5 minuten in een oven van 200°C.
- 5 Dresseer het bord en werk verder af met de tomaatblokjes en bladpeterselie.

TAGLIATELLE | RAGÙ BOLOGNESE

4 Personen Pasta Vlees

- tagliatelle Altoni 42750
- 250 g rundergehakt 33501
- 250 g varkensgehakt 33546
- 1 ajuin 35313
- 1 wortel 4005
- 1 stengel selder 54294
- 250 ml Villa Blanche merlot 67871
- 250 ml vleesbouillon (op basis van de geconcentreerde rundsbouillon Knorr) 51975
- 1 scheut volle melk 7290
- peper van de molen 3140
- fleur de sel 37398
- 1 el olijfolie Co&Oil 73088
- 300 ml passata Mutti 68702
- parmezaanse kaas 66864

BEREIDING

- 1 Snij de groenten in fijne blokjes en fruit ze aan in olijfolie.
- 2 Voeg het gehakt toe en bak dit mee aan.
- 3 Blus af met rode wijn.
- 4 Laat doorkoken tot de wijn is verdampt, voeg dan de bouillon en de tomatensaus toe.
- 5 Laat alles op een laag vuur een uur of 2-3 sudderen. Voeg meer wijn of water toe als het te droog kookt.
- 6 Laat de Ragù Bolognese liefst een dag staan.
- 7 Maak de saus af door het toevoegen van een scheut verse volle melk.
- 8 Meng de saus met de pasta alvorens op te dienen.
- 9 Rasp er nog heerlijke parmezaanse kaas over.

Tiramisu Time!



TIRAMISU MODERNA

4 Personen | Nagerecht

INGREDIËNTEN:

PARFAIT

- 300 ml Debic parfait 25624
- 50 ml tiramisu siroop Monin 48631
- Quenelle vorm 64751

CRÈME VAN DULCE DE LECHE EN KOFFIE

- 4 el dulce de leche 57483
- 2 el mascarpone 2227
- 1 kl oploskoffie 8217

GARNITUUR

- 8 st choco amandel tiramisu 53330
- 8 st amarettinni koekjes 37992
- enkele blaadjes atsina cress 41250

MARSEPEIN

- 50 g marsepein 61179
- 100 ml amaretto 26285

KOFFIE CRUMBLE

- 150 g bloedsuiker 20408
- 25 g cacao 37121
- 150 g bloem 67034

- 30 g koffie 29672
- 115 g zachte boter 15976

BEREIDING

PARFAIT

- 1 Klop de parfait op tot hij mooi opgesteven is en het volume verdubbeld is.
- 2 Voeg de tiramisu siroop toe en laat kort verder draaien tot het mooi met elkaar vermengd is.
- 3 Breng het beslag over in een spuitzak en vul de quenelle vormen ermee. Strijk de vorm af met een palletmes en laat invriezen.

CRÈME VAN DULCE DE LECHE EN KOFFIE

- 1 Meng de mascarpone met dulce de leche en een schepje oploskoffie.
- 2 Breng het over in een spuitzakje en leg koel voor later het gerecht af te werken.

KOFFIE CRUMBLE

- 1 Maak de crumble door alle droge ingrediënten samen te voegen.
- 2 Voeg daarna de boter toe en verdeel op een bakplaat.
- 3 Bak in een voorverwarmde oven op 170 °C. Laat afkoelen en verkrumel.

MARSEPIJN

- 1 Snij de marsepein in gelijke kubusjes en marineer deze in amaretto.

AFWERKING

- 1 Ontvorm de tiramisu quenelles en dresseer ze op het bord (of op een klok). Bouw vervolgens het gerecht verder op naar wens of zoals op de foto.

TIRAMISU CLASSICO

4 Personen Nagerecht

- 600 ml tiramisu Debic 39435
- 24 lange vingers 72961
- 500 ml koffie naar keuze 36527
- 2 el marsala 37121
- cacao-poeder

BEREIDING

- 1 Klop de Debic tiramisu op met een keukenrobot. Het volume hiervan zal verdubbelen. Breng het over in een spuitzak en plaats het in de koeling.
- 2 Meng de koffie met marsala en dompel de lange vingers in de koffie.
- 3 Dresseer het bord voor de klassieke versie.
- 4 Vul een schaal, een glaasje of een take-away potje.

Varieer met fruit of andere garnituren en creëer meteen een heel ander dessert:

- aardbei 32236
- framboos 3928
- braambessen 3920
- Crispearls ruby 65428
- Crispearls melkchocolade 37097
- muntblaadjes 41233
- banaan 3917
- citroen 68626
- Nutella choco 5328
- mix noten salt & honey 73592





VANILLE SUPERBOEREN ROOM

NL - Roomijs ingrediënten: Mager melk en melkbestanddelen, suiker, boter (melk en lactose), doornrui, glucose, emulgatoren: E471, E477, stabilisatoren: E410, E412, vanille aroma, kleurant: E160a, geurstoffen van natuurlijke oorsprong. Dit product wordt gemaakt in een fabriek waar ook andere, ook rauwe worden vervaardigd.

F - Crema Gelato ingredienti: Latte scremato e dolcissimi latticini, zucchero, burro (latte e lattosio), amido, glucosio, emulsificanti: E471, E477, stabilizzanti: E410, E412, vanille aroma, colorante: E160a, gusce di vanille naturali. La produzione avviene in una fabbrica che tratta e produce anche altri prodotti.

UK - Ice cream ingredients: Skimmed milk and milk solids, sugar, butter (milk and lactose), doornrui, glucose, emulgators: E471, E477, stabilisators: E410, E412, vanilla flavour, colour: E160a, ground vanilla pods. This product is produced in a company where other raw ice cream products are produced.

NI - Eis ingrediënten: Mager melk en melkbestanddelen, suiker, boter (melk en lactose), doornrui, glucose, emulgatoren: E471, E477, stabilisatoren: E410, E412, vanille aroma, kleurant: E160a, geurstoffen van natuurlijke oorsprong. Dit product wordt gemaakt in een fabriek waar ook andere, ook rauwe worden vervaardigd.

F - No pas receptogel: Après décongélation, garder l'opérateur: -18°C. Consommer de préférence avant fin. Voir boîte de code. UK Do not refreeze after thawing. Store at: -18°C. Best before end. See date on side packaging.

8 714 119 3002 11

V voedingswaarde per 100g:

Energie / Energy: / Energy 2014 kJ / 276 kcal
 Vet / Grassen / Fat 10,6 g
 Waarvan verzadigde vetzuren / Dont exclues gras saturés / Of which saturated 6,2 g
 Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates 27,2 g
 Waarvan suikers / Dont sucres / Of which sugars 26,1 g
 Eiwitten / Protéines / Proteins 2,2 g
 Zout / Salt / Salt 0,12 g

La Verza Lis BV, Postbus 16, 6641 TJ, Steuningen - Norderland
 www.balencia.nl

IL PRIMO
 GELATO TRADIZIONALE ITALIANO
 PREMIUM ROOMIJS

VANILLE SUPERBOEREN ROOM

Inhoud | Contenu | Content
 5L | 3000 g e



Super Boerenroomijs
 Merk: il Primo
Art.nr. 25853
 Bak 5 L

Atsina Cress
 Merk: Koppert Cress
Art.nr. 41250

Vene Cress
 Merk: Koppert Cress
Art.nr. 59530

Kletsoppen Framboos
 Merk: Didess
Art.nr. 39841

I ROCK 'N ROLL WAFFLES

Rock 'n Roll Waffles





REAL CRAZY TOPPED WAFFLES

Vers gebakken Luikse wafels gepimpt tot een premium dessert. De basis van de topping is lactosevrije en vegan room waar telkens een smaak, aroma, coulis,... aan toegevoegd wordt. Verder wordt dit smaakbommetje afgewerkt met mooie garnituren



TUTTI FRUTTI

Per wafel Nagerecht

- 1 deegbol voor Luikse wafel 75448
- 120 ml Room Riso chanty duo vegan 66347
- + 1 el appel kiwi limoen coulis 66582
- Kiwi topping 74406
- Gele kiwi 66711
- Physalis bes 3929
- Mango 3936
- Passievrucht 16069
- Sterfruit 3921

BLUEBERRY HILL

Per wafel Nagerecht

- 1 deegbol voor Luikse wafel 75448
- 120 ml Room Riso chanty duo vegan 66347
- + 1 el Blue bear topping Colac 64445
- Cuberdonsiroop 70500
- 2 cuberdons 34190
- Blauwe bessen 31581
- Braambessen 3920
- Crumble van cuberdon 69648
- Shiso paars 40115



LONG TALL SALLY

Per wafel Nagerecht

- 1 deegbol voor Luikse wafel 75448
- 120 ml Room Riso chanty duo vegan 66347
- + 1 el pasto banaan Colac 62039
- ½ banaan 3917
- Gold topping Colac 64446
- Dulce de leche 57483
- Mix noten salt & Honey 73592
- Atsina cress 41250



BE - BOB - A - LULA

Per wafel | Nagerecht

- 1 deegbol voor Luikse wafel 75448
- 120 ml Room RISSO chanty duo vegan 66347
- + 1 el unicorn topping Colac 64444
- Knetter suiker 69782
- Mini gevulde donuts 64586
- Mini dragees (smarties) 10512
- Suikerspin 68549



ROCK A BILLY

Per wafel | Nagerecht

- 1 deegbol voor Luikse wafel 75448
- 120 ml Room RISSO chanty duo vegan 66347
- + el pasto gezouten karamel Colac 62039
- karamelkubusjes 64798
- Topping toffee karamel 52649
- Profiterol met gezouten karamel 60617
- Crumble van gezouten karamel



MISS MOLLY

Per wafel | Nagerecht

- 1 deegbol voor Luikse wafel 75448
- 120 ml Room RISSO chanty duo vegan 66347
- + 1 el pasto framboos Colac 69833
- Aardbeitopping Colac 49060
- Macarons 63087
- Aardbeien 32236
- Frambozen 3928
- Crumble van rood fruit 60366



VIN KOKSBUIS

Tevens verkrijgbaar in zwart, wit & olijfgroen

76596 KOKSVEST CHEFFIX VIN NAVY BLAUW S
76597 KOKSVEST CHEFFIX VIN NAVY BLAUW M
76598 KOKSVEST CHEFFIX VIN NAVY BLAUW L
76599 KOKSVEST CHEFFIX VIN NAVY BLAUW XL
76600 KOKSVEST CHEFFIX VIN NAVY BLAUW 2XL

CHEFFIX.EU

Onze Vin is een nette buis, voorzien van een gebreide pique stof in de rug. Dit zorgt voor extra bewegingsvrijheid en verkoeling tijdens de uitdagende omstandigheden.

Daarnaast is de koksbuis uitgerust met een zakje op de borst en de linker bovenarm waardoor klein keukengerei altijd bij de hand is.

WIN



WIN Frizzante Blanco

- Verdejo/Viura/Sauvignon Blanc
- bleekgele kleur met groenige tonen
- kruidig en fruitig in de neus met toetsen van groene appel en citrus
- aangenaam en fruitig mondgevoel zonder plakkerig te zijn, mede door de lichte en frisse pareling

WIN Frizzante Tinto

- 100% Tempranillo
 - kardinaalrood met purperen rand
- de neus is zuiver en aangenaam met aroma's van rood fruit typisch voor de Tempranillo-variëteit
 - duidelijke balans tussen ronde tannine en aanzienlijke fruitsensaties



art. 75272 WIJN WIT
FRIZZANTE 0,0%
75CL WIN

art. 75273 WIJN ROOD
FRIZZANTE 0,0%
75CL WIN

Gemaakt van wijn afkomstig van de beste druiven uit de eigen wijngaarden van Bodegas Familiares Matarromera in Valbuena de Duero en Rueda. Gevinifieerd in eigen installaties via een uniek en gepatenteerd procedé, door de producent zelf ontwikkeld, zonder verhitting van de basiswijn, waarbij de originele smaak- en geurcomponenten van de druif zoveel mogelijk behouden blijven ("spinning cone system"). 100% traceerbaarheid van de wijngaard tot in de fles. Geen toevoeging van water. Met schroefdop. Schenken: 4-6°C.