

Snackbar

INSPIRATIEMAGAZINE

Ontdek 3 nieuwe
**favoriet
frieten!**



Snackbar

INSPIRATIEMAGAZINE



4 BROODHEEREN VS LACTALIS

JONKHEER GRANEN
MET MOZZARELLA

5 BROODHEEREN VS LACTALIS

JONKHEER BLOND
MET FETA



6 BROODHEEREN VS LACTALIS

GEGRILLDE KRENTEN-
BLOK MET BRIE

7 BROODHEEREN VS LACTALIS

WALNOOT VIJGENBROOD
MET GEITENKAAS



8 HEALTHY & FUNKY BAGELS

PHILADELPHIA |
GRAVAD LAX

9 HEALTHY & FUNKY BAGELS

NORDIC | COD



10 HEALTHY & FUNKY BAGELS

CHICKEN | CORIANDER

12 EUROFRESH

WRAP-A-DEL

14 FAVO MEXICANO

HOLA HOLA!

16 FAVO BAMI-HAP

LATEN WE BAMI
HAPPEN





18 FAVO CHEESY

LOADED, CHEESY & CRISPY

20 BROODJES MET WARME SNACKS

LOADED FRIES – CARRERO BAGUETTE

21 BROODJES MET WARME SNACKS

CARIBBEAN CHICKEN

24 PREMIUM FISH BURGERS

TATAKI BURGER

25 PREMIUM FISH BURGERS

SMOKEY & SPICY SALMON BURGER

26 PREMIUM FISH BURGERS

POTATO FISH BURGER

27 PREMIUM FISH BURGERS

ROODBAARS TEMPURA BURGER

30 TAKE-AWAY PASTA

MEATBALL SPAGHETTI A LA CHITARRA

31 TAKE-AWAY PASTA

MAFALDINE MET PESTO EN PANCETTA

32 TAKE-AWAY PASTA

FETTUCINI FUNGHI TARTUFO

33 TAKE-AWAY PASTA

CONCHIGLI MARINARA

34 TAKE-AWAY PASTA

PENNE MET KIP EN GORGONZOLA

35 TAKE-AWAY PASTA

FUSILI MET ZALM EN COURGETTE





JONKHEER GRANEN MET MOZZARELLA

INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. 4 mozzarella sneedjes	50539	4. een snuifje oregano	3138	7. basilicum	4007
2. 1 jonkheer granen Broodheeren	75357	5. ½ trostomaat	75447	8. olijfolie Co&Oil	73088
3. 2 el tomaat tapenade	51851	6. enkele ringetjes rode ajuin	3955	9. rode wijn azijn Co&Oil	73089



JONKHEER BLOND MET FETA

INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. enkele stukjes feta Greco	64159	4. 1 snede gegrilde courgette geel	75408	7. 120 g kip gyros (gebakken)	62400
2. 1 jonkheer blond Broodheeren	75356	5. een snuifje dragon gevriesdroogd	9877	8. een snuifje cajunkruiden	3112
3. 1 snede gegrilde courgette groen	4574	6. enkele ringetjes chili peper rood	74341	9. sriracha mild	43754

GEGRILLDE KRENTENBLOK MET BRIE



INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1.	2 plakken brie Lingot	49511
2.	1 dikke sneden krentenblok Broodheeren	75013

3.	een handvol veldsla	36876
4.	1 el walnoten	63408
5.	honing	7638

6.	1 tak verse tijm	41238
7.	1/4 appel	16031

WALNOOT VIJGEN-BROOD MET GEITENKAAS



INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1.	1 el geitenkaasblokjes	55400
2.	1 dikke sneden walnoot brood vijgenbrood Broodheeren	75169
3.	1 plakken parmaham	53478

4.	een handvol rucola	51947
5.	balsamicocream forest fruit	72330
6.	1 dikke schijf conference peer	3943

7.	olijfolie Co&Oil	73088
8.	peper	3140
9.	fleur de sel	37398

HEALTHY & FUNKY BAGELS



PHILADELPHIA | GRAVAD LAX | BAGEL

BEREIDING VOOR 4 PERSONEN:

1. De bagels een 3 tal minuten in een oven van 180°C. plaatsen.
2. De groene asperges kort en krachtig grillen met olijfolie, peper en zout
3. Cressen en groene kruiden plukken en mengen.
4. Rode ui versnijden in fijne ringetjes.
5. De bagel besmeren met Philadelphia en verder beleggen met de gravad lax. Verder opbouwen met de gegrilde asperges, rode ui en de geplukte kruiden en cressen.

• 4 sesam bagels	51786
• 150 g Philadelphia	10188
• 400 g gravad lax	57914
• 20 stuks groene baby asperges	34120
• ½ rode ui	3955
• 2 potjes atsina cress	41250
• 1 potjes shiso	40115
• 1 matje tuinkers	3996
• enkele takken dille	41231



NORDIC | COD | BAGEL

BEREIDING VOOR 4 PERSONEN:

1. De bagels ontdooien en 2 á 3 minuten in een oven van 180°C. plaatsen.
2. De Griekse yoghurt mengen met fijn gehakte peterselie, dille, bieslook, gekneusde roze peperbolletjes, zout en peper van de molen.
3. De kabeljauwhaasjes garen in de stoomoven op 80 °C. tot de perfecte cuisson. De kabeljauw moet mooi sappig blijven. Het is belangrijk dat de lamellen van de filet mooi uit elkaar kunnen. Op smaak brengen met peper en zout.
4. De radijsjes versnijden in plakjes en de paprika in grote ringen.
5. De bagel opbouwen als volgt: onderaan de lauwwarme kabeljauw. Vervolgens de sla, radijsjes, paprika, Griekse yoghurt en enkele takjes verse dille.

• 4 vegan bagels Pur Pain	62014
• 600 g kabeljauwhaasjes	70231
• 200 ml Griekse yoghurt	54253
• bieslook	41229
• peterselie	4018
• verse dille	41231
• droge roze peperbolletjes	9284
• enkele radijsjes	74482
• Atlantische mix	29542
• 1 rode paprika	3978

HEALTHY & FUNKY BAGELS



CHICKEN | CORIANDER | BAGEL

BEREIDING VOOR 4 PERSONEN:

1. De bagels ontdooien en 2 á 3 minuten in een oven van 180°C. plaatsen.
2. Tomaat in blokjes versnijden en de pitjes verwijderen. Olijfolie, citroensap, basilicum, peper en zout toevoegen.
3. Het broodje opbouwen met de guacamole, crispy chicken fingers, koriander, zure room, fijne ringetjes rode peper, mesclun, tomaat blokjes en nacho's.

• 4 sesam bagels 51786

• 400 g guacamole 60203

• 12 crispy chicken fingers cajun 70802

• 4 eetlepels zure room 67864

• enkele takjes verse koriander 41316

• mesclun salade mengeling 36239

• 1 rode peper 74341

• 2 tomaten 35419

• olijfolie 52291

• 1 citroen 68626

• enkele blaadjes basilicum 4007

• enkele chili nacho's 61343

Jim's Zalmburger



Ingrediënten

- » Sweet bun (brioche)
- » Reepjes wortel gemarineerd in sushi-azijn
- » Zalmburger
- » Kapperappels in plakjes
- » Tomaat en sjalot schijfjes
- » Rode sla of radicchio
- » Anda Jim's Burger saus

Jim's burger saus
1 liter tube - Anda
Art. 73734

Wild West Burger

Ingrediënten

- » Zwart peperbroodje
- » Beef hamburger
- » Cheddar kaas
- » Ringen rode uien
- » Schijfjes tomaat
- » Bacon strips
- » Sla
- » Anda Smokey Barbecue



Smokey barbecuesaus
1 liter tube - Anda
Art. 60362



WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL
WRAPADEL



eurofresh.

Deze innovatie moet u proeven!

wrapadel

Benodigdheden

• Paprika-chili wrap	75902
• Wrap tortilla 25 cm	71072
• Mega frikandel of ovenfrikandel	629 of 76192
• Hero Tom-Chi topping	75585
• Curry ketchup	9604
• Gebakken ajuin	51025
• Ajuin	49015



eurofresh.



Bereiding

- 1 Snijd met een mes de frikandel in zoals bij een frikandel speciaal.
- 2 Frituur de frikandellen, en laat ze daarna afkoelen.
- 3 Vul daarna de frikandel met streepje Tom-Chi topping.
- 4 Zet daarna extra streep Tom-chi topping op de wrap, langs frikandel.
- 5 Rol dan de frikandel op in de wrap en snijd de uiteinden van de wrap af.
- 6 Leg daarna 3 opgerolde frikandellen in de aluminium schaal.
- 7 Voorzie elke frikandel van een streepje curry aan de bovenzijde, en verdeel dat netjes.
- 8 Strooi daarna de gebakken en verse ajuin over de frikandellen.

LET'S WRAPADEL...

Adviseer uw klanten om het bakje 10 min op 180 graden in voorverwarmde oven te verwarmen



favo Mexicano



HOLA HOLA!

Leuke mini mexicano's,
knapperige slamix en
andalouse op een frietje.

DE
favoriet
FRIET

favo Mexicano



Favoriet Friet kartonnen bakje	68322	€ 0,13
frietjes - gebakken 400 g		€ 1,00
Favoriet Friet slamix	63256	€ 0,35
mini mexicano - 4 stuks	73953	€ 1,36
andalouse - 30 ml	57044	€ 0,20
rode ajuin in ringen gesneden	3955	€ 0,10
Decora tomaat look oregano	59365	€ 0,05
Totaal foodcost		€ 3,19

Advies verkoopprijs € 9,95

BEREIDING

- 1 FRIETJES GOUDBRUIN BAKKEN EN IN HET BAKJE SCHEPPEN.
- 2 FAVORIET FRIET SLAMIX TOEVOEGEN.
- 3 DE MINI MEXICANO'S ROND HET SLAATJE SCHIKKEN.
- 4 ANDALOUSE OP DE FRIETJES DRESSEREN.
- 5 DECORA KRUIDEN OVER HET FRIETJE STROOIEN.
- 6 AFWERKEN MET RODE AJUINRINGEN.

favo Bami hap



LATEN WE

BAMI-HAPPEN

Leuke vegetarische mini bami hapjes, knapperige slamix en currysaus op een frietje

DE
favoriet
FRIET

favo Bami hap



Favoriet Friet kartonnen bakje	68322	€ 0,13
frietjes - gebakken 400 g		€ 1,00
Favoriet Friet slamix	63256	€ 0,35
mini bami's De Jong- 4 stuks	66974	€ 1,50
currysaus - 30 ml	65094	€ 0,20
rode ajuin in ringen gesneden	3955	€ 0,10
Decora tomaat look oregano	59883	€ 0,05
Totaal foodcost		€ 3,33

Advies verkoopprijs € 10,95

BEREIDING

- 1** FRIETJES GOUDBRUIN BAKKEN EN IN HET BAKJE SCHEPPEN.
- 2** FAVORIET FRIET SLAMIX TOEVOEGEN.
- 3** DE MINI BAMI'S ROND HET SLAATJE SCHIKKEN.
- 4** CURRYSAUS OP DE FRIETJES DRESSEREN.
- 5** DECORA KRUIDEN OVER HET FRIETJE STROOIEN.
- 6** AFWERKEN MET RODE AJUINRINGEN.

favo Cheesy



Optioneel



LOADED,

CHEESY & CRISPY

Lekker warme kaassaus, smokey BBQ saus, Serranoblokjes en 4 verschillende krokante kaassnackjes op een frietje.

DE
favoriet
FRIET

favo Cheesy



Favoriet Friet kartonnen bakje	68322	€ 0,13
frietjes - gebakken 400 g		€ 1,00
Favoriet Friet slamix	63256	€ 0,35
bandidosaus Smiling Cook 150 ml	63726	€ 1,62
Smokey BBQ saus 30 ml	60375	€ 0,20
Serrano blokjes 20 g <i>(optioneel)</i>	53630	€ 0,25
cheddar bites 1 st	69767	€ 0,20
mozzarellasticks 1 st	55116	€ 0,20
camembert bites 1 st	50548	€ 0,20
jalapeño bites 1 st	55114	€ 0,20
rode ajuin in ringen gesneden	3955	€ 0,10
Totaal foodcost		€ 4,45

Advies verkoopprijs € 13,95

- 1** FRIETJES GOUDBRUIN BAKKEN EN IN HET BAKJE SCHEPPEN.
- 2** HET FRIETJE BEDEKKEN MET EEN LAAGJE WARME KAASSAUS.
- 3** ENKELE STREEPJES SMOKEY BBQ SAUS TOEVOEGEN.
- 4** STROOI BLOKJES SERRANOHAM OP HET FRIETJE. *(OPTIONEEL)*
- 5** FAVORIET FRIET SLAMIX TOEVOEGEN.
- 6** LEG DE GEBAKKEN KAASSNACKJES ROND HET SLAATJE.
- 7** VOEG ENKELE RODE AJUINRINGEN TOE.
- 8** DECORA KRUIDEN OVER HET FRIETJE STROOIEN.

B



LOADED FRIES - CARRERO BAGUETTE

INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1.	1 plus baguette Pastridor 27 cm	74887
2.	1 carrero XL	28641
3.	4 blaadjes lolo bionda sla	3970
4.	2 el bruscettamix groenten gemarineerd	62655

5.	andalouse Pauwels	62961
6.	een ruime portie frietgras Farm Frites	63983
7.	5 el bandidosaus Smiling Cook	41869

8.	2 el gehakte peterselie	31300
9.	enkele jalapeño's	64386
10.	gemalen pecorino	66599

WARMIE ROODJES

CARIBBEAN CHICKEN



INGREDIËNTEN PER BROODJE:

1. 1 plus baguette Pastridor 27 cm 74887

2. 1 kipburger XL Mora 31427

3. een hand vol fijnproevers mix
Atlantisch 29542

4. enkele ringetjes rode ajuin 3955

5. preischeuten 29311

6. 3 schijven ananas 3914

7. 2 plakken real Irish Cheddar 61335

8. Jim's burgersaus 73734

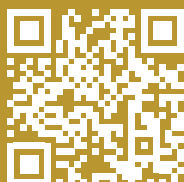
GRILLED SANDWICHES: WARM AANBEVOLEN!

SLIM OAT BREAD MET KIP CHIMICHURRI

INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Slim Oat Bread
- 60 gr Pulled chicken
- 30 gr Avocado
- 20 gr Cherry tomaat
- 10 gr Chimichurri
- 10 gr Veldsla

Art. code slim oat bread: 75745



ONTDEK MEER RECEPTEN OP
MYFOODSPOT.COM

HOT 'N SPICY PANINI VITELLO

INGREDIËNTEN

- 1 st Pastridor Panini Kruiden
- 60 gr Kalfsrosbief
- 20 gr Haricot verts
- 40 gr Little gem sla
- 40 gr Pittige tonijn crème
- 10 gr Rode ui

Art. code panini kruiden gegrild:
55053



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.



NIEUW!

Pure Apple Mango Orange Carrot Passionfruit

Een nieuwe uitgebalanceerde smaak binnen ons Pure-assortiment . Dit sapje durft het aan om ook die klant die reeds koude rillingen krijgt het denken aan een groentesap voor zich te winnen !
Een uiterst frisse zomerse combi van mango, passievrucht, sinaas en appel die perfect samensmelt met een zachte toets van wortel.

ART. 76442

Pure vers mango-wortel-passievruchtensap
6x25cl



HPP-behandelde sappen? What's in it for me ?

Sappen en smoothies hebben hun weg reeds jaren terug gevonden naar het hart van de consument. Een opwindende technologie genaamd High Pressure Processing (HPP), heeft het 'convenience-level' waarop we deze kunnen nuttigen naar een ander level gebracht.

Wat is High Pressure Processing (HPP)? High Pressure Processing is een innovatieve voedselverwerkingsmethode die gebruikmaakt van intense waterdruk om de sappen/smoothies te conserveren en te steriliseren. Het proces houdt in dat de sappen in een speciale HPP-machine wordt geplaatst, waar het onderhevig is aan extreme waterdruk tot wel 6000 bar. Deze hoge druk zorgt ervoor dat schadelijke bacteriën, schimmels en enzymen worden geïnactiveerd, terwijl de voedingswaarde, smaak en kleur behouden blijven.

Het behoud van de versheid en kleur van het jouw sapje is een dubbel gelukje. Enerzijds ga je de 'waste' tegen door een verhoogde houdbaarheid van je product , en anderzijds zorgt het behoud van de natuurlijke kleur en smaak voor de juiste smaaksensatie en beleving !

Let's talk about Juice...

TATAKI BURGER



TATAKI BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 chili hamburgerbun Pastridor	51797	• 1 el Japanse sesamsaus	73008	• ½ rode ajuin	3955
• 1 verse tonijnsteak van 200 a 250 g	72907	• wasabimayonaise	69035	• een scheutje sushi azijn	67271
• 2 el witte sesamzaadjes	22163	• rode paprika	3978	• enkele takken verse koriander	41316
• 2 el zwarte sesamzaadjes	57031	• gele paprika	59758	• enkele blaadjes romeinse sla	39939
• 3 el furikake	74884	• komkommer	3974		
		• taugé	3990		

BEREIDING

- 1 Ontdooi de hamburgerbuns en bak ze af op 190°C gedurende 3 minuten.
- 2 Meng de sesamzaadjes en de furikake en wentel de tonijnsteak erdoor zodat hij overal goed bedekt is.
- 3 Schroeï de tonijnsteak dicht aan alle kanten en laat afkoelen.
- 4 Snij de rode paprika, komkommer, taugé en rode ajuin in dunne reepjes. Besprenkel ze met sushi azijn en laat even marineren.
- 5 Was de romeinse sla.
- 6 Beleg de burger als volgt:
 - Beleg het broodje met enkele blaadjes romeinse sla.
 - Snij de tonijn in plakjes (tataki) plaats deze op de sla.
 - Voeg de Japanse sesamsaus toe en de gemarineerde groentjes.
 - Werk verder af met verse koriander en wasabimayonaise.

SMOKEY & SPICY SALMON BURGER



SMOKEY & SPICY SALMON BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 black pepper bun Pastridor	74584	• een hand vol rucola	51947	• pijpajuin	3954
• 1 zalmhaasje 200 a 250 g	71956	• 2 el geroosterde uitjes	51025	• granny smith appel	5973
• 1 el Bull's Eye BBQ saus	62911	• cole slaw:		• mayonaise	7624
• 1 el Bull's Eye hot chili	62852	• witte kool fijn gesneden	66535	• sesam wasabi kruiden VZ-CMS	59883
• 2 el mayonaise	7624	• rode kool fijn gesneden	66546	• witte wijn azijn Co&Oil	73090
• 3 druppels Intense Flavor Deep Smoke	63161	• geraspte wortel	29544		

BEREIDING

- 1 Ontdooi de hamburgerbuns en bak ze af op 190°C gedurende 3 minuten.
- 2 Kruid het zalmhaasje met peper en zout en gaar het in een oven van 160°C gedurende een 7 à 8 minuten.
- 3 Lak de zalm met de BBQ saus en verhoog de temperatuur naar 200°C. Laat de saus mooi karamelliseren rond de zalm.
- 4 Meng de Bull's Eye hot chili met mayonaise en intense flavor deep smoke tot een pittige en smokey saus.
- 5 Meng de witte kool, rode kool, wortel, fijngesneden pijpajuin, julienne van appel, mayonaise en witte wijn azijn tot een cole slaw.
- 6 Beleg de burger als volgt:
 - Beleg het broodje met rucola.
 - Plaats de gelakte zalmfilet op de rucola.
 - Voeg een mooie portie cole slaw toe.
 - Werk de burger af met de pittige saus en geroosterde uitjes.

POTATO FISH BURGER



POTATO FISH BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 potato hamburgerbun Pastridor 75592	• enkele takjes verse dille 41231	• tartaar:
• 1 gepaneerde scholfilet 72573	• enkele takjes verse koriander 41316	• 2 el mayonaise 7624
• ½ aardappel met schil Mc Cain 61964	• ½ plantje waterkers 42036	• 1 el kruidenmix tartaar Ardo 72995
• ½ tomatomaat 35419	• enkele ringen rode ajuin 3955	
• enkele plakjes komkommer 3974	• citroen-knoflook topping HERO 72766	
• 200 ml witte wijnazijn Co&Oil 73090		

BEREIDING

- 1 Ontdooi de hamburgerbuns en bak ze af op 190°C gedurende 3 minuten.
- 2 Snij de aardappelen in de schil in plakken van 2 cm. Kruid ze met peper/zout en bestrijk ze met olijfolie. Gril de aardappeltjes in een grillpan.
- 3 Snij de komkommer in dunne plakjes en marineer ze in witte wijnazijn met fijngesneden verse dille.
- 4 Snij de rode ajuin in ringen.
- 5 Meng voor de tartaar de mayonaise en tartaarmix van Ardo.
- 6 Bak de scholfilets in de friteuse.
- 7 Beleg de burger als volgt:
 - Breng tartaar aan op de bodem van het broodje.
 - Voeg een gebakken scholfilet toe.
 - Voeg de gegrilde aardappel toe.
 - Voeg schijven tomaat, rode ajuin en de gemarineerde komkommer toe.
 - Werk verder af met waterkers, verse koriander en citroen – knoflook topping.

ROODBAARS TEMPURA BURGER



ROODBAARS TEMPURA BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 hamburgerbroodje donker sesam Banquet d'Or	74586	• Salsa:		• Rucola:	
• 1 roodbaarsfilet +- 200 g	70242	• 1 tomaat	35419	• een hand vol rucola	51947
• tempuramix	61636	• 1 rode paprika	3978	• peper	3140
• bruisend water	3873	• 1 gele paprika	59758	• een scheutje olijfolie Co&Oil	73088
• 1 komkommer	3974	• ½ rode ajuin	3955	• 1 el gemalen pecorino	66599
• witte wijnazijn Co&Oil	73090	• 1 el jalapeño	64386		
		• 3 el rode mexicaanse salsa	70958		

BEREIDING

- 1 Ontdooi de hamburgerbuns en bak ze af op 190°C gedurende 3 minuten.
- 2 Meng de tempuramix met ijskoud bruisend water en laat even rusten in de koeling.
- 3 Snij met een mandoline lange dunne plakken van de komkommer. Besprenkel lichtjes met olijfolie en witte wijnazijn.
- 4 Maak een salsa met in blokjes gesneden tomaat, paprika, rode ajuin, jalapeño en meng met de Mexicaanse rode saus.
- 5 Portioneer de roodbaars met peper en zout, haal hem door het tempurabeslag en bak hem af in een friteuse op 175°C.
- 6 Breng de rucola op smaak met peper, olijfolie en gemalen pecorino.
- 7 Beleg de burger als volgt:
 - Beleg de bodem met een mooie krokant gebakken roodbaarsfilet.
 - Voeg 2 el salsa toe.
 - Plaats een 'nestje' van de komkommerschijven.
 - Voeg een goeie hand rucola toe en sluit het broodje.

TAKEAWAY PASTA



TAKE-AWAY PASTAS





AST
AWA
ASTAS
AWAY PASTAS • TAKE
AY
AKE
WAY
AKE

MEATBALL SPAGHETTI A LA CHITARRA

4 PERSONEN

• 750g spaghetti a la chitarra Altoni	65012
• 1 courgette	3968
• 1 l Italiaanse tomatensaus Altoni	62099
• 700 g CMS Italiaans gehakt	33550
• 2 el lookstukjes Bresc	45562
• 1 el gehakte sjalot	45577
• 3 el gehakte peterselie	31300
• 4 el Parmezaanse kaas poeder	54941

BEREIDING:

1. Meng het gehakt met gehakte sjalot, gehakte peterselie en de helft van de Parmezaanse kaas. Maak balletjes van ± 30g en bak ze mooi goudbruin.
2. Snij de courgette in julienne.
3. Kook de spaghetti al dente in gezouten water. Voeg net voor het afgieten de courgette spaghetti toe om snel op te warmen.
4. Verwarm de Napolitaanse saus van Altoni.
5. Serveer de spaghetti met de courgette, saus, balletjes, platte peterselie en Parmezaanse kaas.



MAFALDINE MET PESTO EN PANCETTA

4 PERSONEN

- 750 g Mafaldine Altoni
- 600 ml pesto lisimo
- 200 g zwarte olijven
- 1 kg kerstomaten
- 700g pancetta
- Verse basilicum

67803
72914
6276
3995
45311
4007

BEREIDING:

1. Snij de pancetta in blokjes van 1 cm en bak ze mooi krokant.
2. Kook de pasta al dente.
3. Sauteer de kerstomaatjes in olijfolie en voeg de fijngesneden zwarte olijven en de pancetta toe.
4. Bevochtig met een pollepeltje kookwater van de pasta en voeg de pesto eraan toe.
5. Giet de pasta af en meng alles mooi onder elkaar
6. Werk af met enkele blaadjes basilicum



• 750 g Fettucini Knorr	8008
• 300 g oesterzwammen	3965
• 300 g shiitake	48347
• 300 g beukenzwammen	53325
• 300 g kastanjechampignons	510
• 50 g truffelschijfjes	63199
• 1 el Lookstukjes Bresc	45562
• 500 ml Debic room plus mascarpone	70982
• Geconcentreerde groentebouillon Knorr	51973
• 4 el gehakte peterselie	31300
• ½ butternut pompoen	66079
• Een goeie handvol rucola	51947
• Parmezaanse kaas	66864

FETTUCINI FUNGHI TARTUFO

4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Snij de butternut pompoen in blokjes van 2 cm.
2. Snij alle bosschampignons in gelijke stukken en bak ze samen met de pompoen mooi krokant in olijfolie. Breng ze op smaak met peper, fleur de sel en half theelepeltje look stukjes.
3. Voeg de room en geconcentreerde groentebouillon toe en laat inkoken tot de gewenste dikte.
4. Voeg op het einde van de bereiding gehakte peterselie en de truffelschijfjes toe.
5. Kook de fettucini al dente en dresseer met de bosschampignons, verse schaafsels Parmezaanse kaas en enkele blaadjes rucola.



PAS WAY
-AW TAKI
PASTA AWAY
-AWAY PASTAS • TAKI

CONCHIGLI MARINARA

4 PERSONEN

- 750 g conchigli pasta D'liss 55536
- 700 g gemengde zeevruchten met surimi 75362
- 1 el lookstukjes Bresc 45562
- Olijfolie Co&Oil 73088
- Enkele takken platte peterselie 29583
- 400 g kerstomaten 3995
- 1 rode chilipeper 74341
- 4 el pecorino 66599
- Basilicum 4007

BEREIDING:

1. Ontdooi de gemengde zeevruchten en verwijder het smeltwater.
2. Dompel de tomaten voor 10 seconden in kokend water. Laat ze schrikken onder koud water, pel ze, verwijder de pitjes en snij de tomaten in gelijke blokjes.
3. Was de chilipeper en snij ze in zeer fijne ringetjes.
4. Kook de paste al dente.
5. Verhit een pan met olijfolie en bak de zeevruchten aan met een koffielepel lookstukjes. Breng op smaak met peper en zout.
6. Voeg de kerstomaten, rode chilipeper, fijngesneden platte peterselie en een pollepeltje kookwater van de pasta toe aan de zeevruchten.
7. Dresseer de pasta met de warme zeevruchten, gemalen pecorino en verse basilicum.



- 1 kg Penne D'liss 20265
- 700 g Gebraden kippenblokjes 47971
- 1 broccoli 38431
- 300g oesterzwammen 3965
- 2 el lookstukjes Bresc 45562
- 300 ml witte wijn 64789
- 500 ml culinaire room Debic 6429
- 300 g Gorgonzola picante 72723
- 1 scheutje geconcentreerde groentebouillon Knorr 51974
- Blanke roux 295
- Grana padano 72718
- Atsina cress 41250

PENNE MET KIP EN GORGONZOLA

4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Blancheer de broccoli in gezouten water.
2. Snij de oesterzwammen in repen van 1 cm en bak ze mooi goudbruin in olijfolie.
3. Voeg de room en de witte wijn samen in een kookpot en kook in tot 2/3.
4. Voeg de look en de gorgonzola toe en bindt eventueel nog bij met blanke roux.
5. Breng de saus op smaak met de geconcentreerde groentebouillon
6. Voeg de oesterzwammen, broccoli en de gebraden kippenblokjes toe aan de saus
7. Dompel de pasta onder in kokend water voor 30 seconden.
8. Dresseer de pasta met de saus en werk af met atsina cress en Grana Padano.



FUSILI MET ZALM EN COURGETTE

4 PERSONEN

- 1 kg Fusili tricolore D'liss 40728
- 800 g verse zalm filet zonder vel 57998
- 200 g courgette groen gegrild 4574
- 200 g courgette geel gegrild 75408
- 300 g kerstomaatjes 3995
- Enkele takken verse dille 41231
- Primerba dille Knorr naar smaak 9376
- 600 ml Debic room plus mascarpone 70982
- 200 ml water
- Geconcentreerde groentebouillon Knorr 51974

BEREIDING:

1. Voeg de room, geconcentreerde groentebouillon, water en primerba dille samen en laat inkoken tot de gewenste dikte.
2. Rooster de kerstomaatjes met de gegrilde courgette kort met olijfolie, peper en zout.
3. Bak een stuk zalm aan beide kanten aan en gaar het verder in een oven van 180°C
4. Dompel de pasta onder in kokend water voor 30 seconden.
5. Dresseer de pasta met de saus, groentjes en het stukje zalm.
6. Werk af met enkel takjes verse dille.



Als een palmsblad van de boom valt neemt het altijd een stukje bast mee. Van dit stukje bast worden onze Palm-disposables gemaakt. Zo transformeren we afval tot een schitterend servies. Palm heeft een mooie, natuurlijke uitstraling, is volledig duurzaam en zeer eco-friendly. De producten zijn multi-inzetbaar en te gebruiken bij temperaturen van -20°C tot 200°C. Ook is het geschikt voor gebruik in de magnetron.



sier
disposables

**GOOD DESIGN IS
SUSTAINABLE DESIGN**