

Culinair

INSPIRATIEMAGAZINE



2024-2



HORECA *Van Zon*
de meest complete groothandel

Inhoud

ASIAN FOOD

4	THAISE RODE CURRY
4	THAI YELLOW FISH CURRY
5	TANDOORI KIP
5	SATAY CURRY CRISPY CHICKEN
6	BLACK BEEN PORK BELLY
6	KOREAN GALBI BEEF

PARELS UIT DE NOORDZEE

16	ZEETONG
16	KABELJAUWHAASJE
17	KOOLVIS
17	RODE POON
18	PLADIJSFILET
18	BROCHETTE VAN ZEEWOLF

TOP RUNDVLEES

21	IRISH BAVETTE
	STEAK SANDWICH
21	URUGUAY PICANHA
22	WAGYU STEAK
23	ARGENTIJNSE ZESRIB
26	DRY AGED SIMMENTAL
	CÔTE A L'OS
27	IRISH NATURE TOMAHAWK
28	HEREFORD STEAK ROSSINI
29	STEAK 'TARTAAT TRUFFEL
29	BLACK ANGUS JODENHAAS
30	TAGLIATA VAN MINHOTA

PREMIUM BREAD

34	PASTRAMI
34	NORDIC GEROOKTE ZALM
34	GEGRILLDE BOTERHAM COPPA
35	CLUB SANDWICH
35	VEGGIE TOAST PERZIK
35	KRENTENBLOK

PREMIUM LOADED FRIES

38	FOXY STYLE
38	SMOKEY CHICKEN FRIES
38	BACON KIMCHI FRIES
39	SOUTHERN CHICKEN FRIES
39	TEXAS STYLE FRIES
39	SEAFOOD FRIES

Zomer
in iedere hap





THAISE RODE CURRY SCAMPI

4 Personen

• 700 ml rode curry saus Golden Turtle	44619
• 28 stuks scampi bt 13/15 gepeld	57887
• 200 g paprika blokjes vers	65475
• 300 ml kokosmelk	43763
• 400 g jasmijnrijst	43747
• 1 stuk citroengras	34535
• 3 cm verse gember	32266
• 1 pijpajuin	3954
• 2 limoenen	3934
• enkele kaffir lime leafs	77495
• Thaise basilicum	62841
• 1 el lookstukjes bresc	45562
• 1 rode peper	74341
• verse koriander	41316

BEREIDING

Kook de jasmijnrijst gaar in water gearomatiseerd met gekneusd citroengras, Kaffir lime leaf en een stukje rode peper. Laat de scampi's ontdooien, dep ze droog en bak ze kort aan in olie. Voeg de paprikablokjes, fijn gesneden gember, look, rode currysous en kokosmelk toe en laat kort even inkoken. Snij de pijpajuin in schuine stukjes en de rest van de rode peper in fijne brunoise. Dresseer de rijst, scampi's en saus in een diep bord en werk verder af met limoen, koriander, pijpajuin, rode peper en Thaise basilicum.

THAI YELLOW FISH CURRY

4 Personen

• 600 g Kabeljauwhaasje Atlantisch Fisker DV	74076
• 700 ml gele currysous Golden Turtle	44618
• 200 g kokosmelk	43763
• 1 dikke ajuin	35313
• 2 st citroengras	34535
• 1 rode peper	74341
• 2 st rode paprika	3978
• 2 st pijpajuin	3954
• 400 g jasmijnrijst	43747
• Enkele takken koriander	41316
• 150 g edamame bonen	53162
• 150 g fijne boontjes	31702

BEREIDING

Kook de rijst en blancheer de edamame en de fijne boontjes. Snij de rode paprika in reepjes en de rode peper en pijpajuin in ringetjes. Emineer de ajuinen en wok ze even op. Brand ze mooi donkerbruin met een bunsenbrander tijdens het wokken. Voeg alle groenten toe en wok ze mee op een hoog vuur. Meng de gele currysous met de kokomelk. Voeg er een gekneusde stengel citroengras aan toe. Snij de vis in blokjes en gaar hem heel zachtjes in de saus. Dresseer de rijst, de groenten met de vis en de saus op een schotel of in een mooi diep bord.

Zomer op het bord



TANDOORI KIP LEMON RICE

4 Personen

- 800 g kippen dijen 46500
- 700 ml tandoori sauce Golden Turtle 72105
- 200 ml kokosmelk 43763
- 1 el lookstukjes Bresc 45562
- enkele takken verse koriander 41316

- 400 g basmati rijst 43775
- 6 citroenen 68626
- 500 ml gevogelte bouillon 51974
- op basis van vloeibaar concentraat kip Knorr

- 1 gekonfijte citroen 64572
- 1 el kurkuma 3115
- 1 el zwarte sesam 57031

- ½ komkommer 3974
- 1 ajuin 35313
- 1 rode ajuin 3955
- 250 g geraspte wortelen 29544
- 200 g citrusvinaigrette 29801



BEREIDING

Kook de basmatirijst gaar. Pers het sap van 6 citroenen. Voeg de kippenbouillon toe en warm op. Voeg de kurkuma en zwarte sesamzaadjes toe aan de bouillon. Snij de schil van ½ gekonfijte citroen in een zeer fijne brunoise en voeg ook toe aan de bouillon. Voeg de rijst toe aan de bouillon en meng alles goed onder elkaar. Snij de kippen-dijen in 4 en bak ze mooi goudbruin in olijfolie. Voeg look, kokosmelk en de tandoori-saus toe en laat even sudderen. Snij komkommer en de uien in flinterdunne julienne. Voeg de wortelen en de citrusvinaigrette toe en meng alles goed onder elkaar. Dresseer de lemonrise, tandoorikip en de frisse salade samen in een diep bord of op een grote sharingschotel.

SATAY CURRY CRISPY CHICKEN RIJST

BEREIDING

Stel de saus samen met de Satay sauce, kokosmelk, ponzu, gemalen chili en gemalen korianderzaad. Warm het geheel op en laat even aan de kant staan. Snij de bimi in kleinere schuine stukjes. Blancheer in ruim gezouten water. Bak de kippenhaasjes mooi krokant

in olie en warm de mekong rijst op. Breng alles samen en dresseer de rijst met de krokante kip en de saus. Werk verder af met fijngesneden pijpajuin, fijne ringetjes rode chillipeper, verse koriander en limoenpartjes

4 Personen

- 16 gepaneerde kippenhaasjes Southern Fried 47305
- 600 ml satay sauce Golden turtle 62704
- 200 ml kokosmelk 43763
- 30 ml ponzu 59275
- 1 mespunt chili gemalen 3113
- ½ rode peper 74341
- 2 limoenen 3934
- 1 kl koriander gemalen 7414
- enkele takken verse koriander 41316
- 1 kg Mekong rijst 50605
- 2 st pijpajuin 3954
- 12 bimi 's 71797



4 Personen

BLACK BEAN PORK BELLY SPICY NOODLES

BEREIDING

Maak een marinade van gevogeltebouillon, verse gember, look en sojasaus. Snij het grill spek in staven van 4 cm. Overgiet met de marinade en laat een nacht afgedekt in de koeling staan. Snij het spek in gelijke plakken en verdeel ze in een ovenschaal. Overgiet rijkelijk met de black bean sauce en plaat in een oven van 190°C tot de saus goed heet is en het spek lichtjes gekarameliseerd. Blancheer de sugarsnaps, snij de paprika in reepjes, de rode peper in ringetjes en de pijpajuin in schuine stukjes. Kook de noodles gaar en wok ze even op met de groentjes, sesamololie en Asian herbs. Hak de pinda's in grove stukken en rooster ze in een droge anti-aanbakpan. Breng alles samen en dresseer het gerecht in een diep bord. Werk af met de geroosterde pindanootjes.



• 700 g CMS grill spek	64778
• 1 liter gevogelte bouillon (op basis van vloeibaar concentraat kip Knorr)	
• 3 cm verse gember	32266
• 2 tenen look	53343
• 300 ml Kikkoman sojasaus	7223
• 250 ml black bean sauce Golden turtle	44616
• 4 el gezouten pindanootjes	55531
• 400 g eiernoodles	43719
• 150 g asian style herbs Ardo	72998
• 1 pijpajuin	3954
• 2 rode paprika's	3978
• 120 ml sesamololie geroosterd	6477
• 120 g sugar snaps	38575
• 1 rode peper	74341

KOREAN GALBI BEEF NOODLE SALAD

4 Personen

• 800 g bavette steak lers	61253
• 300 ml Galbi BBQ sauce Golden Turtle	62705
• 4 kl sesamzaad	22163
• 4 st pijpajuin (grillen)	3954

Noodle salad

• 250 g glasnoodles	43751
• 50 ml ponzu	59275
• 100 ml gembersiroop	66209
• 6 limoenen voor sap	79202
• 120 g rietsuiker	19406
• 200 ml sweet chili sauce	10577
• 1 rode paprika	3978
• 1 gele paprika	59758
• ½ komkommer	3974
• 120 g soja scheuten	3990
• 1 el cashewnoten	76748
• 1 mango	3936
• 1 rode peper	74341
• Enkele takken verse koriander	78948
• 2 eieren	577

BEREIDING

Kook de glasnoodles, koel ze af onder koud stromend water en laat uitlekken. Klop de eieren even los en kruidt ze met peper en zout. Bak een flinterdun omelet, laat afkoelen en snij deze in julienne. Meng het sap van de limoenen met gembersiroop, ponzu, rietsuiker en sweet chili sauce. Snij de paprika en de komkommer in dunne schuine reepjes en meng met de vinaigrette onder de glasnoodles. Rooster ondertussen de cashewnoten in een droge anti-aanbakpan en voeg ze ook toe aan de noodles. Snij de rode peper in ringetjes en de mango in blokjes. Voeg toe aan de noodles en meng alles goed onder elkaar. Spoel de pijpajuin goed onder water en grill ze krachtig met olie in een grillpan. Bak de bavette steak mooi saignant. Royaal lakken met de Galbi BBQ sauce en vervolgens trancheren. Borstel ze na het trancheren nogmaals in met de BBQ sauce tot ze mooi glanzen. Dresseer het vlees op een schotel met de noodle salade en verse korianderpluksels.



KERRIE DELIGHT

1842	Farfalle pasta, gekookt	500gr
3954	Lenteui	50gr
47971	Kiphaasjes	150gr
3914	Ananas	100gr
77752	Delimatoes Gegrilde groenten	200gr
69026	Hero Kerrie dressing	250gr
78944	Bladpeterselie	
71650	Eco foodbowl 750ml	
76768	Sticker 'Pasta Bowl' Ø50mm	
73667	Sticker 'Kip' Ø27mm	



KOSTPRIJS
±3.95€/st.
VERKOOP
±7.99€/st.

PASTA BOWLS

ITALIA PESTO

33055	Fusilli pasta, gekookt	500gr
79243	Rucola	50gr
66862	Parmezaan schilfers	100gr
43918	Mozzarella bolletjes	100gr
20010	Serranoham	50gr
75831	Delimatoes half gedroogde tomaten	150gr
69059	Pijnboompitten	50gr
69321	Knoflooklijven groen	100gr
69022	Hero Pesto dressing	250gr
71650	Eco foodbowl 750ml	
76768	Sticker 'Pasta Bowl' Ø50mm	
76830	Sticker 'Vlees' Ø27mm	

KOSTPRIJS
±4.73€/st.
VERKOOP
±8.99€/st.





HONEY HAM-AZING

68645	Spirelli pasta, gekookt	500gr
54408	Hamreepjes	100gr
38350	Lenteui	20gr
43918	Mozzarellabolletjes	100gr
31296	Rucola	50gr
45794	Kerstomaatjes	100gr
75502	Komkommer blokjes	100gr
69059	Pijnboompitten	50gr
75831	Delimatoes half gedroogde tomaten	100gr
69025	Hero Honing-Mosterd dressing	250gr
71650	Eco foodbowl 750ml	
76768	Sticker 'Pasta Bowl' Ø50mm	

KOSTPRIJS
±4.75€/st.
VERKOOP
±8.99€/st.



SCAMPI BELLISSIMO

1842	Farfalle pasta, gekookt	500gr
45794	Kerstomaatjes	100gr
57888	Scampi's	100gr
75502	Komkommer blokjes	100gr
31296	Rucola	20gr
69059	Pijnboompitten	30gr
70380	Hero Bourgondische dressing	250gr
71650	Eco foodbowl 750ml	
76768	Sticker 'Pasta Bowl' Ø50mm	
73668	Sticker 'Vis' Ø27mm	

KOSTPRIJS
±4.99€/st.
VERKOOP
±9.50€/st.



ZALM FINESSE

33055	Fusilli pasta, gekookt	550gr
12518	Gerookte zalm	100gr
75502	Komkommer blokjes	100gr
73110	Tomaat Cerise mix partjes	100gr
45941	Maïs korrels	100gr
75136	Edamame boontjes, gepeld	100gr
43918	Mini mozzarella bolletjes, gehalveerd	100gr
69027	Hero Bieslook dressing	250gr
69035	Hero Wasabi topping (als afgarnering)	25gr
71650	Eco foodbowl 750ml	
76768	Sticker 'Pasta Bowl' Ø50mm	

KOSTPRIJS
±4.75€/st.
VERKOOP
±8.99€/st.

**Gyoza kip**

1 zak van 30 stuks
art. 75142

**Gyoza garnaal**

1 zak van 30 stuks
art. 75144

**Gyoza veggie**

1 zak van 30 stuks
art. 75143



Dé trend van 2024

Gyoza

Dumplings

x x x



Deze kleine lekkernijen worden gevuld met ingrediënten zoals verse groenten met vlees of zeevruchten of proef onze vegetarische variant.

U kan ze snel en makkelijk bakken, frituren, stomen of koken.



WWW.EUROFRESH.BE



× × ×



Gua Bao Bun
1 zak van 900g
art. 77899



Buikspekbroodje Gua Bao Bun

is een soort lotusbladbroodje afkomstig uit de Fujianese keuken in China. Het is ook een populaire snack in Japan



WWW.EUROFRESH.BE





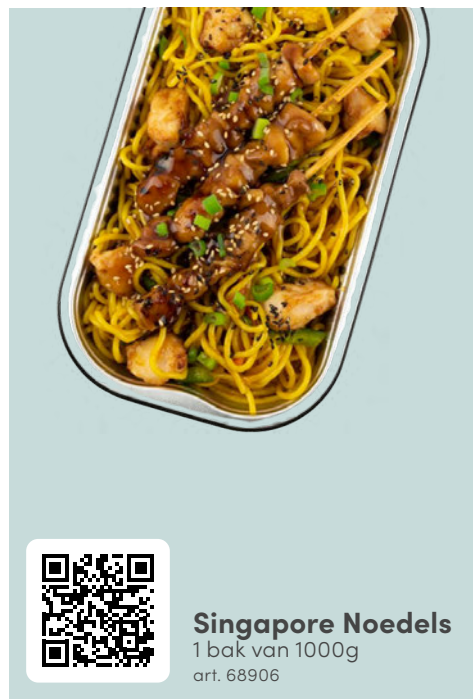
TONIJN FURIKAKE

INGREDIËNTEN

58000	Verse tonijnfilet
69126	Furikake kruiden
77023	Umami sachets 10ml
75145	Chuka Wakame (zeewiersalade)
75110	Eetstokjes 20cm
70978	Pagoda platter zwart met deksels (16x22cm)
69555	Bandsticker 'Vers voor u gemaakt'

BEREIDINGSWIJZE

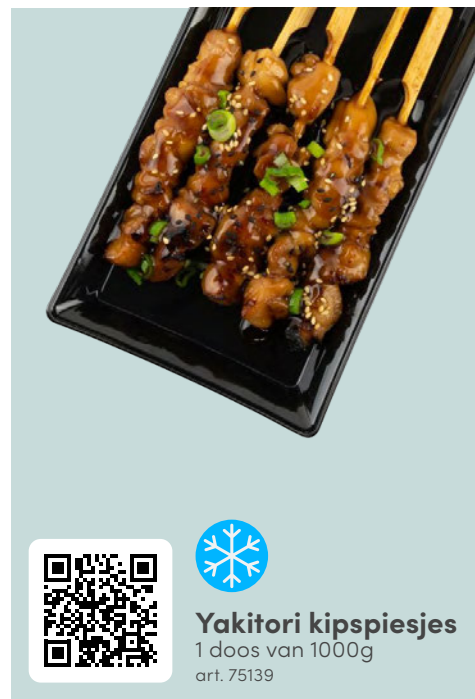
- Portioneer de tonijn in balkjes van ongeveer 150g
- Haal deze balkjes door de furikake kruiden en schroei de tonijn kort aan alle kanten in een hete pan met olijfolie. Laat de kruiden niet verbranden circa 25 sec. aan elke kant.
- Laat de tonijn afkoelen en snijd er dunne plakjes van.
- Doe 45 gram chuka wakame zeewiersalade in de saucup
- Presenteer daarna stijlvol circa 125 gram plakjes tonijn samen met eetstokje, umami sachet en bakje wakamee op de zwarte pagoda platter.
- Sluit bakje af met bijbehorende deksel en voorzie deze van een vers voor u gemaakt bandsticker.



Singapore Noedels
1 bak van 1000g
art. 68906



Tatsuta kipstukjes
1 doos van 900g ±30st.
art. 75138



Yakitori kipspiesjes
1 doos van 1000g
art. 75139



WAT ZIJN GYOZA'S?

Gyoza's zijn kleine dumplings voor elke gelegenheid.

Deze kleine lekkernijen worden gevuld met ingrediënten zoals verse groenten met vlees of zeevruchten. Ook zijn er vegetarische versies.

Wat ze zo bijzonder maakt, is niet alleen het deeg of de vele verschillende vullingen. Het is vooral de manier van bereiden. Want de traditionele Japanse gyoza's kunnen worden gebakken, gefrituurd, gekookt of gestoomd.

Supermakkelijk te maken en de trend voor 2024!

eurofresh.



KOSTPRIJS
±4.75€/st.
VERKOOP
±8.95€/st.



GYOZA SCAMPI

INGREDIËNTEN

- 75144 Gyoza dumpling Scampi
- 69127 Japanse mayonaise Kewpie
- 75107 Yuzusap Kajyu Yama
- 75125 Roasted sesamzaad zwart Irigoma
- 75124 Roasted sesamzaad wit Irigoma
- 51025 Ajuin geroosterd
- 3954 Pijpajuin
- 70977 Pagoda platter 12*22cm + deksel
- 69555 Bandsticker 'Vers voor u gemaakt'
- 73668 Sticker 'Vis' 28Ømm

BEREIDINGSWIJZE

- Bereid de gyoza's makkelijk zoals op verpakking vermeld staat naar wens, koken, bakken, stomen of frituren.
- Laat product na bereiding afkoelen.
- Vermeng 1 liter Japanse mayonaise met 60ml yuzusap.
- Plaats netjes 7 stuks op een pagoda platter.
- Spuit daarna fijne streepjes vermengde yuzu mayonaise over de gyoza's.
- Garneer daarna af met zwart en witte sesamzaadjes, pijpajuin ringetjes en geroosterde ajuin.
- Na plaatsen bijbehorende deksel en voorzie deze van een bandsticker 'Vers voor u gemaakt' en 'Vis' -sticker.

KOSTPRIJS
±3.15€/st.
VERKOOP
±6.95€/st.



GYOZA VEGGIE

INGREDIËNTEN

- 75143 Gyoza dumpling Veggie
- 75585 Hero Tom-chi topping
- 75125 Roasted sesamzaad zwart Irigoma
- 75124 Roasted sesamzaad wit Irigoma
- 51025 Ajuin geroosterd
- 70977 Pagoda platter 12*22cm + deksel
- 69555 Bandsticker 'Vers voor u gemaakt'
- 73660 Sticker 'Veggie' 28Ømm

BEREIDINGSWIJZE

- Bereid de gyoza's makkelijk zoals op verpakking vermeld staat naar wens, koken, bakken, stomen of frituren.
- Laat product na bereiding afkoelen.
- Plaats netjes 7 stuks op een pagoda platter.
- Spuit daarna fijne streepjes Tom-chi topping Hero over de gyoza's.
- Garneer daarna af met zwart en witte sesamzaadjes en geroosterde ajuin.
- Na plaatsen bijbehorende deksel en voorzie deze van een bandsticker 'Vers voor u gemaakt' en 'Veggie' -sticker.

KOSTPRIJS
±3.15€/st.
VERKOOP
±6.95€/st.



GYOZA KIP

INGREDIËNTEN

- 75142 Gyoza dumpling Kip
- 73008 Japanse sesamsaus Yama
- 69127 Japanse mayonaise Kewpie
- 75125 Roasted sesamzaad zwart Irigoma
- 75124 Roasted sesamzaad wit Irigoma
- 3954 Pijpajuin
- 70977 Pagoda platter 12*22cm + deksel
- 69555 Bandsticker 'Vers voor u gemaakt'
- 73667 Sticker 'Kip' 28Ømm

BEREIDINGSWIJZE

- Bereid de gyoza's makkelijk zoals op verpakking vermeld staat naar wens, koken, bakken, stomen of frituren.
- Laat product na bereiding afkoelen en vermeng deze kip gyoza met Japanse sesamsaus zodat deze goed bedekt is.
- Plaats netjes 7 stuks op een pagoda platter.
- Spuit daarna fijne streepjes Japanse mayonaise over de gyoza's.
- Garneer daarna af met zwart en witte sesamzaadjes en fijngesneden pijpajuin-ringetjes.
- Na plaatsen bijbehorende deksel en voorzie deze van een bandsticker 'Vers voor u gemaakt' en 'Kip' -sticker.



POKEBOWL ZALM MET SACHET UMAMI

POKEBOWL UMAMI-ZALM

INGREDIËNTEN

- 69125 Sushi rijst 200 gram
- 69131 Sushi Rijstazijn 15 gram
- 77022 Umami sojasaus 20 gram
- 69035 Hero wasabi topping 25 gram
- 75145 Wakame cuka (zeewiersalade) 20 gram
- 75128 Rode opgelegde gemberreepjes 2 gram
- 69126 Wasabi furikake kruiden 20 gram
- 45794 Rode kerstomaatjes 15 gram
- 75502 Komkommer blokjes 30 gram
- 75136 Edemame bonen, gepeld 30 gram
- 12518 Gerookte zalm gold 750 ml
- 71650 Ecofoodbowl
- 75075 Sticker 'Pokebowl'
- 76831 Sticker 'Zalm'

KOSTPRIJS
±4.25€/st.
VERKOOP
±9.50€/st.

INGREDIËNTEN

- 69125 Sushi rijst 200 gram
- 69131 Sushi Rijstazijn
- 69128 Kewpie roasted sesam dressing 20 gram
- 69129 Japanse sesamsaus 10 gram
- 69127 Kewpie Mayonaise 20 gram
- 75145 Wakame Cuka (zeewiersalade) 30 gram
- 29544 Geraspte wortel 10 gram
- 75502 Komkommer blokjes 15 gram
- 12518 Gerookte zalm 35 gram
- 76151 Edemame bonen, gepeld 25 gram
- 75562 kerstomaatjes mix 15 gram
- 7728 Mais 5 gram
- 69126 Furikake kruiden 2 gram
- 77023 Umami sojasaus sachet
- 71650 Ecofoodbowl 750ml
- 75075 Sticker 'Pokebowl'
- 76831 Sticker 'Zalm'

KOSTPRIJS
±4.75€/st.
VERKOOP
±9.99€/st.



Rode gember
1 zak van 1000g
art. 75128



Wakame (zeewiersalade)
2 pakken van 1000g
art. 75145



Edamame boontjes, gepeld
1 zak van 800g
art. 75136



Tapas wine collection Verdejo
75cl – art. 75874

Olijvenmix Bella
1000g – art. 78425

Tomatentapenade
1000g – art. 69466

Olijventapenade
1000g – art. 69471

Focaccine Rozemarijn
200g – art. 78445



PARELS UIT DE NOORDZEE

Wist je dat de Noordzee één van de meest gezonde zeeën op aarde is? En dat tong, pladijs en haring onze gezondste vissen zijn?

Wist je dat er minstens 220 soorten vis, schaal- en schelpdieren in de Noordzee leven? Belgische vissers concentreren zich maar op een dertigtal commercieel interessante soorten zoals tarbot, kabeljauw, tong, pladijs. en garnalen. Maar ook de bijvangst heeft heel wat bijzonders te bieden. Denk maar aan steenbolk, zeeduivel of hondshaai.

Bakken, sauteren, smoren, stoven, pocheren, stomen, braden, marineren, grillen, roken, frituren of wokken? Alles kan met vis!

Licht, elegant, voedzaam en gezond. Onze Noordzeevis is het allemaal. Magere vis is goed voor onze lijn, vette vis is goed voor ons hart. De omega 3 vetzuren beschermen ons ook nog tegen allerlei ziektes én je zou er slimmer van worden. Noordzeevis bevat ook bron van vitaminen, mineralen en eiwitten die ons optimaal in gezond houden. Superfood van bij ons!

ZEETONG

CHUNKY SALSA | KRUIDENSLAATJE

CRÈME VAN VENKEL



BEREIDING

Schil de aardappelen. Snij ze in dikke stukken van 3 cm. Steek ze vervolgens uit met een ronde uitsteekvorm tot een cilinder. Kook ze in groentebouillon op een laag vuur tot ze gaar zijn. Wentel ze in olijfolie en gril ze aan beide kanten. Kook de venkel samen met een bloemige aardappel overgaar in de witte wijn en visbouillon. Plaats ze in een blender, voeg een beetje vocht, room en boter toe en cutter tot een homogene massa.

Breng op smaak met peper en zout. Bak de zeetong in zijn geheel in bruisende hazelnootboter. Arrosee de zeetong tijdens het bakken voor een mooie goudbruine kleur. Snij de gebakken zeetong in de lengte in 2. Pluk alle kruiden voor het slaatje en breng op smaak met peper van de molen. Verwarm de chunky salsa. Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.

4 Personen

- 4 noordzeetongen 57990
- 350 - 400 g zonder vel zonder kop 66144
- 400 g Chunky Salsa Bresc 46975
- 8 Charlotte aardappel 51974
- 1 liter groentebouillon (Op basis van vloeibaar concentraat groenten Knorr)

- 4 el tomatencrumble Jorda 77601

Crème

- 2 venkels 53340
- 250 ml Debic 40% room 56929
- 100 g hoeveboter 15976
- 500 ml visfumet 5603
- 200 ml witte wijn (Villa Blanche Sauvignon blanc) 64789
- 1 bloemige aardappel 42495

Kruidenslaatje

- Enkele takken dille 78945
- Enkele takken koriander 78948
- Enkele takken blad peterselie 78944
- Enkele takken dragon 78946
- Enkele pluksels atsina cress 41250
- 2 plantjes waterkers 42036



KABELJAUWHAASJE

KARNEMELKPUREE

NOORDZEEGARNALEN

HAZELNOOTBOTER

GEPOCHEERD EI

4 Personen

- 4 kabeljauwhaasjes met vel van 180g / stuks 71910
- 800 g karnemelkpuree Kelderman 66053
- 400 g grijze Noordzeegarnalen 73027
- 250 g hoeveboter 15976
- 10 g bieslook 41229
- Enkele pluksels kervel 78947
- 4 el haring kaviaar Avruga 70333
- 4 eieren 577

BEREIDING

Bak de kabeljauw mooi krokant op het vel. Gaag verder in een oven van 160°C tot een mooie cuisson. Pocheer de eieren in parelend water tegen het kookpunt met een scheutje azijn. Warm de puree op en voeg fijn gesneden bieslook toe. Laat de hoeveboter smelten en kleuren tot mooie hazelnoot boter. Dresseer de puree op een diep bord en werk verder af met een royale portie grijze garnalen, de kabeljauw, hazelnootboter, het gepocheerd eitje, haringkaviaar en enkele kervelpluksels.

KOOLVIS

CAPONATA | GEPOFTE KRIELAARDAPPEL GEMARINEERDE KERSTOMAAJTJES

4 Personen

- 4 koolvishaasjes zonder vel dv van 180g 71921
- 4 plakken parmaham 74543
- 4 el gemarineerde kerstomaatjes bresc 46560
- 20 Krielaardappelen 36284
- 500 G grof zeezout 37399
- 8 El Caponata bresc 76790
- 4 el groene kruiden crumble jorda 77595
- vene cress 41277
- blad peterselie 78944

BEREIDING

Portioneer de koolvis in mooie stukken van ongeveer 180 g. Omwikkel ze met de parmaham en bak ze in een oven van 180°C. Was de krielaardappelen. Plaats de aardappeltjes in een ovenschaal met grof zeezout. Pof de krieltjes tot ze gaar zijn. Verwarm de caponata. En de gemarineerde tomaatjes. Dresseer het bord naar wens of zoals op de foto en werk het gerecht verder af met de vene cress en platte peterselie.



Koolvis

RODE POON

GEBRANDE PREI

KNOFLOOKPUREE | UMAMI

4 Personen

- 4 rode poon filets 70240
- Hoisin sauce 51190
- 2 stengels stoofprei 8655
- 600 g spuitbare puree Kelderman 41457
- 4 el zure room 67864
- 1 el lookpuree Bresc 45570
- 1 el lookpuree zwart Bresc 66110
- 500 ml hollandaise saus Knorr 11232
- 100 ml Debic culinaire room 6429
- 50 g hoeveboter 15976
- enkele druppels roast Umami 63160
- 4 kl rice crispy zwart Jorda 77749
- kervel 78947

BEREIDING

Spoel de prei goed onder stromend water en snij er dikke cilinders van. Stoom de prei cilinders gaar in een stoomoven op 90°C gedurende een 12 - tal minuutjes. Borstel ze lichtjes in met olijfolie en brand ze af met een bunsenbrander. Bak de rode poon filets in olijfolie aan beide zijden. Lak de filets met hoisin en plaats ze in een hete oven van 190 °C voor een mooie blinkende laklaag. Verwarm de aardappelpuree met de zure room en de 2 soorten lookpuree. Breng op smaak met peper en zout. Meng de Hollandaise, room en roast umami. Voeg koude boter toe en mix de saus op met een staafmixer. Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



Rode poon

PLADIJSFILET GEKONFIJTE AARDAPPEL OVEN TOMAATJES

4 Personen

- 12 pladijs filets 57999
- 120 g verse spinazie 79212
- 250 ml hollandaise saus knorr 11232
- 200 ml witte wijn saus knorr 8809
- 2 el forel eitjes 70332
- 120 grijze noordzee garnalen 73027
- 2 trosjes trostomaatjes cherry 35420
- 8 Charlotte aardappelen 46975
- Atsina cress 41250
- Lemon cress 61181



BEREIDING

Aardappelen

Snij van de aardappelen exacte kubussen van 3 cm. Laat ze zachtjes garen in olijfolie. Laat ze uitlekken en kruid ze met fleur de sel en verse peper van de molen.

Saus

Meng voor de saus de Hollandaisesaus met witte wijnsaus en de Noordzee-garnaaltjes.

Pladijs

Blancheer de spinazie kort in kokend gezouten water. Laat ze schrikken in ijswater. Plaats de filets met de velkant naar boven op een plank, kruid ze goed met peper en zout. Bedek de filets zorgvuldig met blaadjes geblancheerde spinazie en rol ze op. Plaats ze op een ongeoliede geperforeerde schaal in de stoomoven op 90°C gedurende een 12-tal minuutjes.

Tomaatjes

Scheur de tomaatjes van hun stokje en besprenkel ze met olijfolie. Breng ze op smaak met een snuifje suiker, oregano, peper en zout. Plaats ze een 5-tal minuutjes in een hete oven van 190°C.

Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.

BEREIDING

Brochetten

Snij de zeewolf filet in blokjes van ongeveer 50 g en omwikkel ze telkens met 1 plakje ontbijtspek. Maak brochetten met 3 blokjes zeewolf, rode ajuin en courgette.

Saus

Meng voor de ravigottesaus alle ingrediënten samen.

Rösti

Schil de aardappelen en rasp ze fijn. Meng de bloem, eieren, look peterselie en Gruyère kaas eronder. Kruid af met peper en zout. Bak rösti's van ongeveer 12 cm doorsnede mooi goudbruin aan 2 kanten. Plaats ze in een hete oven van 190°C voor mooie krokante randjes.

Salade

Snij de venkel in heel fijne plakjes met de mandoline en bewaar ze kort in ijswater. Snij de komkommer in schuine plakjes en de appel in julienne. Rooster de venkelzaadjes in een droge anti-aanbakpan. Voeg dille, quinoa en rucola toe.

BROCHETTE VAN ZEEWOLF RÖSTI | VENKELSALADE RAVIGOTTESAUS

4 Personen

- 600 g zeewolf filet 71962
- 12 plakken CMS ontbijtspek 37666
- 2 rode ajuinen 3955
- 1 courgette 3968

Salade:

- 1 venkel 79238
- ½ komkommer 3974
- 1 groene appel 78963
- Enkele takken dille 78945
- 2 el gepofte quinoa Jorda 60364
- Een hand vol rucola 31296
- 1 el venkelzaad (geroosterd) 43710
- Een scheutje citrusvinaigrette 29801

Rösti:

- 5 bloemige aardappelen 42495
- 100 g patisserie bloem 67034
- 1 ei 577
- 1 kl lookstukjes 45562
- 1 el gehakte peterselie 75316
- 100 g gruyère 38528

Ravigottesaus:

- 200 ml mayonaise 7624
- 2 el zure room 67864
- 1 kl mosterd 31942
- 1 el honing 7638
- 3 el gehakte peterselie 75316
- 2 takken dille 78945
- 10 g bieslook 78943
- 2 takken dragon 78946
- 1 augurk 40492
- 1 el kappers 11192
- enkele druppels Tabasco groen 52571



ALL-IN CONCEPT
€ 1799,-
INCL. -14 °C VRIEZER +
RECLAME PAKKET



MET ÉÉN DRUKKNOP ITALIAANS PREMIUM IJS!

FUTURE PROOF IJSCONCEPT

- **BEDIENINGSGEMAK EN SNEL
TE REINIGEN**
- **LAGE INVESTERING**
- **RUIME KEUZE AAN SMAKEN
IN ROOMIJS, VEGAN SORBETS
EN YOGHURTIJS**
- **ENERGIEZUINIG**

One Shot



Maak gebruik van de unieke voordelen van
het il Primo ijsconcept!

Meer weten over het One Shot ijsconcept?
Kijk op lavenezia.nl of bel +31 24 - 678 28 22
info@lavenezia.nl



assortiment



Top rundsvlees

op diverse wijze

IRISH BAVETTE STEAK SANDWICH



4 Personen

• 600 g Irish Angus Bavette	45276
• 1 Heerenbrood zaden 2 kg	77792
• 4 handen vol rucola	51947
• 4 el truffelmayonaise	60307
• 40 g truffelschijfjes	63199
• 2 plantjes tuinkers	3996
• 4 kl gepofte boekweit	60365
• American mosterd	68561
• 4 el sweet pickle relish	60194

BEREIDING

Bak het Heerenbrood af op 200°C gedurende 10 minuten. Snij dikke snedes van 2.5 cm. Bak de bavette in olijfolie met een klontje boter krachtig aan Gaar verder in een oven van 180 °C tot een kern van 55°C. Trancheer het vlees in schuine dunne plakjes. Besmeer de sandwich met truffelmayo en beleg verder met het vlees. Voeg alle andere ingrediënten toe.

URUGUAY PICANHA 'CHURRASCO POCKET BREAD'

4 Personen

• 400 g Chimichurri Bresc	55507
• 4 x 200 g Uruguay Picanha	47282
• Naanta bread Pastridor	72680

Venkelsalade

• 2 st venkel	79238
• 200 ml citrusvinaigrette	29801
• Enkele takken dille	78945
• Enkele takken koriander	78948
• 50 g walnoot	63408
• ½ groene appel	78963
• Citroen (zeste)	68626

Rode ajuin

• 2 rode ajuinen	3955
• 200 ml water	
• 150 g suiker	1923
• 300 g azijn	26106
• 4 st kruidnagel	9796
• 5 st jeneverbes	3174
• 2 st steranijs	57012



BEREIDING

Rode ajuin

Breng het water, azijn en suiker aan de kook met alle aromaten. Snij de ajuinen in dunne ringetjes en giet de pekel erover. Laat zo afkoelen in de koelkast.

Venkelsalade

Snij de venkel in heel fijne plakjes met de mandoline. Snij de appel in fijne julienne. Hak de noten fijn. Hak dille en koriander fijn. Meng alles onder elkaar en maak aan met citrusvinaigrette.

Vlees

Portioneer het vlees en prik het gebogen op een brochette. Bak de brochette op de grill tot een kern van 55°C Snij het vlees in dunne plakjes van de brochette.

Naanta

Verwarm het Naanta pocket bread kort in de oven.

Afwerking

Vul het Naantabrood met venkelsalade, vlees, rode ajuin en chimichurri en serveer als lunch

AUSTRALIAN WAGYU STEAK 'THE ASIAN WAY'

4 Personen

• 800 g Aus. Wagyu steak	51831
• Kroepoek Udang	43738
• Panko	51194
• 150 ml Sticky Korean BBQ saus	59312
• 1 el mierikswortel geraspt	76205
• 6 st paksoi	42776
• Enkele druppels sesamolie	6477
• Olijfolie Co&Oil	73088
• 100 ml sojasaus Kikkoman	7223
• 100 ml sake	74897
• 200 ml sesamsaus	59274
• Ponzu	59275
• 1 el sambal	53647
• 1 kl zwarte sesamzaadjes	77011
• 1 kl groene sesamzaadjes	77013
• Verse koriander	78948
• 1 rode chilipeper	74341

BEREIDING

Paksoi

Spoel de paksoi goed af en snij ze in 2.
Stoom ze heel kort in de steamer op 90 °C.
Gril de paksoi in een hete grillpan met olijfolie.
Voeg enkele druppels sesamolie toe.
Blus met sake en sojasaus.

Saus

Meng de Ponzu en de sambal onder de sesamsaus.

Vlees

Snij de Wagyu steaks in dikke staven.
Voeg een lepel mierikswortelpasta toe aan de BBQ saus, haal het vlees erdoor en laat marineren.
Breek de kroepoek en meng er de panko onder.
Paneer het vlees met de pankomengeling en frituur het op 170°C tot een mooi krokante korst.
Plaats desgewenst het vlees nog even in de oven.

Afwerking

Schik het vlees op een schotel samen met de paksoi.
Werk verder af met sesamzaadjes, verse koriander en fijne ringetjes chilipeper.



ARGENTIJNSE ZESRIB MET GEGRILDE GROENTEN ZOETE AARDAPPEL EN RODE CHIMICHURRI

4 Personen

- 4 st Argentijnse zesrib van 300g / st 39639
- **Chimichurri**
- 2 st geroosterde paprika 29675
- 2 st tomaten 3991
- 2 st pijpajuin 3954
- 1 el lookstukjes Bresc 45562
- 4 takken verse koriander 41316
- 2 takken platte peterselie 78944
- 2 takken verse oregano 78951
- Fleur de sel
- ½ chilipeper 74341
- Pili-pili Steak 69895
- 2 el rode wijnazijn Co & Oil 73089
- 200 ml olijfolie Co & Oil 73088
- **Gegrilde groenten**
- 2 puntpaprika 53350
- 1 groene paprika 60262
- 2 rode ajuinen 3955
- 1 aubergine 79007
- Verse oregano 78951
- Verse tijm 78954
- 1 zoete aardappel 37532
- Olijfolie Co & Oil 73088



Chimichurri

Snij de geroosterde paprika in heel kleine blokjes. Emondeer de tomaten, ontpit en snij ze in kleine blokjes. Snij alle andere ingrediënten zo fijn mogelijk en meng alles onder elkaar tot een mooie emulsie.

Gegrilde groenten

Kook de zoete aardappel gaar in de schil. Laat afkoelen en snij in dikke schijven. Snij de aubergine in schijven van 1.5 cm, bestrooi met grof zeezout om het vocht uit de aubergines te onttrekken. Spoel ze vervolgens af onder koud stromend water en droog ze goed af. Snij dikke schijven van de rode ajuin. Verwijder de pitten van de paprika's en snij ze in grote stukken. Besprenkel alles met olijfolie en grill de groenten krachtig in een grillpan of op de BBQ. Kruid royaal met peper en fleur de sel en breng verder op smaak met verse oregano en tijm

Vlees

Gril het vlees in een grillpan of op de BBQ en gaar het verder tot een kern van 50°C

Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto





CARBRERA
MARBLING SELECTED BY CARMANS

CARBREERA

MARBLING SELECTED BY CARMANS

Ontdek Carbrera marbling selected by Carmans, met zorg geselecteerd door de ervaren Carmans familie. Perfect gemarmerd voor een ongeëvenaarde smaakbeleving. Kies voor Carbrera en geniet van gastronomische perfectie op je bord. Ervaar de culinaire erfenis van drie generaties vakmanschap. Laat Carbrera je maaltijden naar nieuwe hoogten tillen. Een keuze voor Carbrera is een keuze voor topkwaliteit en traditioneel vakmanschap.



DRY AGED SIMMENTAL CÔTE À L'OS

GEPOFTE AARDAPPEL GEROOSTERDE GROENTEN

- 4 Dry aged Simmental côte à l'os 46452

Aardappelen:

- 4 dikke aardappelen 42495
- Zeezout 37399
- Boursinkaas 20539

Groenten:

- 1 aubergine 79007
- 1 citroen 68626
- Platte peterselie 78944
- Olijfolie Co & Oil 73088
- Gedroogde oregano 9805
- 8 groene asperges 5881
- 4 trosjes mini trostomaatjes 35420

Saus:

- 1 l Knorr Kalfsfond vloeibaar authentic 73701
- 1 l Knorr demi-glace vloeibaar authentic 73703

Om op smaak te brengen:

- geconcentreerde rundsfond 51975
- 2 el sjalotten gahakt Bresc 45577
- 1 el Primerba tijm 9397
- 2 el ajuinschilfers Isfi 9781
- 2 st citroengras 78986
- 2 takken verse rozemarijn 41236



BEREIDING

Saus

Alles samenvoegen en zachtjes aan de kook brengen. Laten inkoken tot er een matige natuurlijke binding ontstaat. Verse takken rozemarijn en gekneusd citroengras toevoegen aan de basisjus en zachtjes laten pruttelen. Eventueel verder op smaak brengen met geconcentreerde rundsfond.

Groenten

Snij dikke schijven van de aubergines en leg ze naast elkaar op een plateau. Bestrooi met grof zeezout zodat het vocht uit de aubergines onttrekt. Spoel ze na een uurtje of 2 goed af en dep ze volledig droog met een propere handdoek. Was de groene asperges en snij de onderste 3cm eraf. Gril ze samen met de aubergines met olijfolie krachtig in een grillpan en breng op smaak met peper, zout, gedroogde oregano. Rooster de trostomaatjes met olijfolie, peper, zout en zeste van citroen.

Aardappelen

Was de aardappelen. Pof ze volledig gaar in de schil in de heteluchtoven op 170°C op een laag zeezout. Snij ze half in 2 en breek ze verder open. Besmeer rijkelijk met Boursinkaas. Kruid ze rijkelijk met de pepermolen.

Vlees

Bak de côte à l'ossen krachtig aan in vloeibare bakboter. Gaar ze verder in de oven op 170°C tot een kerntemperatuur van 53°C. Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



IRISH NATURE TOMAHAWK PINDALAK | THAI SALAD



4 Personen

- 2 lerse tomahawks 61254

Pindalak

- 400 ml Satay sauce Golden Turtle 62704
- 120 ml kokosmelk 45526
- 1 kl sambal 53647
- 2 el Ponzu 59275

Thai salad

- ½ komkommer 3974
- 200 g geraspte wortel 29544
- 300 g fijn gesneden rode kool 8736
- 8 st kroepoek Udang 43738
- 1 st pijpajuin 3954
- 50 g cashewnoten 76748
- 2 takjes koriander 78948
- 80 g rijstnoedels 43751
- 2 el sesamololie 6477
- 3 verse limoenen (voor sap) 79158
- 3 el Ponzu 59275
- 4 el oestersaus 37461
- 80 g rietsuiker 19406
- 200 ml sweet chilisaus 10577

BEREIDING

Pindalak

Meng alle ingrediënten voor de pindalak. Verwarm alles om het mooi te doen binden. Bewaar in de koelkast om later de tomahawk mee in te borstelen.

Thai Salad

Meng voor de saus het sap van de limoenen met rietsuiker, ponzu, oestersaus en chilisaus. Kook de noedels gedurende 3 minuten in water en laat uitlekken in een vergiet. Voeg enkele druppels sesamololie toe. Snij de komkommer in lange dunne reepjes en meng ze met de rode kool, geraspte wortelen en de saus. Hak de cashewnoten in groffe stukjes en snij de pijpajuin fijn. Voeg toe aan de salade. Crumble de kroepoek en meng deze ook onder de salade.

Vlees

Bak het vlees krachtig aan, aan beide kanten. Kruid goed met peper en fleur de sel. Laat de tomahawks rustig verder garen in een oven op 160 °C tot een kerntemperatuur van 55 °C. Borstel het vlees royaal in met de pindalak en herhaal dit enkele keren tot er een mooie blinkende laag ontstaat.

Afwerking:

Eens de kerntemperatuur bereikt is breng je nog een finale laag aan met de lak. Snij het vlees van het been en trancheer het in mooie dunne plakjes. Dresseer het met de frisse noedelsalade en verse pluksels koriander.



HEREFORD STEAK ROSSINI

4 Personen

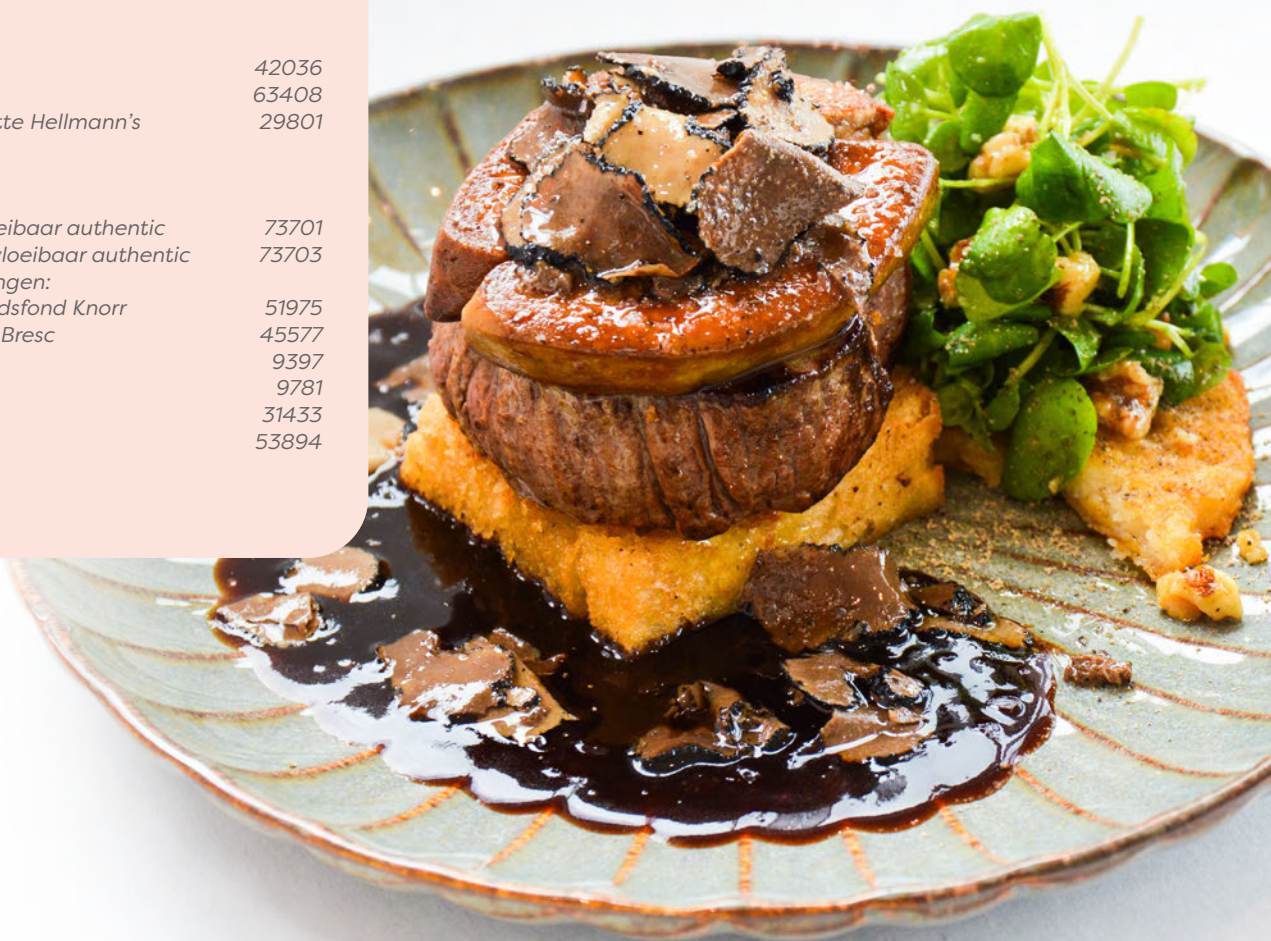
• 1 kg Hereford Baby top	38760
• 1 teen look	53343
• 1 takje tijm	78945
• Olijfolie co & oil	73088
• Boter	15976
• 4 ganzenleversneetjes	37229
• Een potje truffelschijfjes	63199
• 4 aardappelpannenkoeken Farm Frites	57093
• 1 molenaarsbrood Pastridor Wit	54545

Slaatje

• 2 plantjes waterkers	42036
• 50 g walnoten	63408
• 100 ml citrusvinaigrette Hellmann's	29801
• Peper van de molen	

Saus:

• 1 l Knorr kalfsfond vloeibaar authentic	73701
• 1 l Knorr demi-glace vloeibaar authentic	73703
• Om op smaak te brengen: geconcentreerde runderfond Knorr	51975
• 2 el sjalotten gehakt Bresc	45577
• 1 el Primerba tijm	9397
• 2 el ajuinschilfers Isfi	9781
• 800 ml rode wijn	31433
• 150 ml merlot azijn	53894



BEREIDING

Saus

Rode wijn en merlotazijn 1/3 laten inkoken.
Primerba sjalot toevoegen.
Voeg alle andere ingrediënten toe en kook het geheel in tot 2/3.
Zachtjes laten inkoken tot er een natuurlijke binding ontstaat.
Breng eventueel nog op smaak met geconcentreerde runderfond.

Vlees

Portioneer de babytops tot mooie dikke steaks van 250g.
Korst de steaks aan in olijfolie. Voeg een paar klontjes boter, een teentje look en een tak tijm toe en arroseer het vlees rijkelijk met de bruisende vetstof.
Gaar de steaks verder in de oven op 160°C tot een kern van 55 °C.
Bak de schijfjes ganzenlever in een droge anti-aanbakpan aan beide kanten. Plaats ze nog een 5-tal minuutjes in de oven.

Garnituur

Snij een dikke schijf brood. Snij de korsten eraf en bak het een beide kanten mooi krokant in olie.
Frituur de aardappelpannenkoeken.
Meng de waterkers, nootjes, vinaigrette en peper tot een fris slaatje.

Afwerking

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

STEAK 'TARTAAT'

TRUFFEL | CITRUS | FRIETGRAS

4 Personen

• 700 g steak tartare CMS	51737
• 2 potjes tartaat	70941
• 3 el mayonaise	7624
• 1 plantje waterkers	42036
• 1 matje tuinkers	3996
• Enkele blaadjes vene cress	41277
• 50 g hazelnootjes	8203
• Een scheutje citrus vinaigrette	29801
• ¼ Granny Smith appel	78963
• 100 ml truffel mayonaise	60307
• 4 st truffel kroepoek	60704
• Frietgras Farm Frites	63983

BEREIDING

Snij de appel in een zeer fijne julienne.
Maak een slaatje met waterkers, tuinkers, gehakte hazelnootjes, een scheutje citrus vinaigrette.
Bak de kroepoek af in een friteuse van 170 °C.
Meng het vlees met de tartaat en de mayonaise.
Maak mooie ronde balletjes van de tartaar en bak de fijne frietjes.
Dresseer het gerecht met alle componenten naar wens of zoals op de foto.



BLACK ANGUS

JODENHAAS

MET 'KOREAN RELISH'

4 Personen

• 1 kg Black Angus jodenhaas	55012
• 300 ml sticky Korean BBQ sauce Heinz 59312	
• 1 rode paprika	3978
• 1 komkommer	3974
• 1 rode ajuin	3955
• Enkele takken koriander	78948
• Enkele takken peterselie	78944
• 50 ml olijfolie	56033
• Gerookt zeezout en peper	

BEREIDING

Jodenhaas kruiden met zeezout en peper van de molen. Goed inwrijven en mooi aankorsten op de BBQ. Onder gesloten deksel op 150 °C verder laten garen tot een kerntemperatuur van 50°C.

Voor de relish paprika, komkommer en rode ajuin in fijne blokjes versnijden. Peterselie en koriander fijn hakken. Sticky Korean BBQ sauce en scheutje olijfolie toevoegen.
Het vlees versnijden en de relish erop serveren.



TAGLIATA VAN MINHOTA TRUFFEL BALSAMICO HAZELNOOT TOAST EENDENLEVER

4 Personen

• 4 st Minhota entrecôte 200g	69675
• 1 teen look	53343
• 1 takje verse tijm	78945
• 4 eendenlever sneedjes	37232
• 1 rode ui	3955
• 100 ml water	
• 100 g S2 suiker	1923
• 200 ml azijn blauwe hand	1718
• 2 handen vol rucola	31296
• 20 truffelschijfjes	63199
• Truffel balsamico	72973
• 20 g hazelnootjes	8203
• 40 g parmezaanse kaas schilfers	66862
• Enkele zongedroogde kerstomaatjes	51867
• Olijfolie	73088
• 1 bio baguette Pur Pain	53690
• Olijfolie look en tijm	50418

BEREIDING

Snij de rode ajuin in fijne ringetjes en laat minstens 4 uur marineren in een mengeling van het water, azijn en suiker. Bak de entrecote in bruisende boter en laat rusten onder aluminiumfolie. Hou de kerntemperatuur in de gaten, deze mag niet boven de 55°C gaan.

Bak de ganzenleversneedjes in een droge anti-aanbakpan mooi goudbruin. Gaar ze enkele minuutjes verder in een oven van 180 °C.

Bak 8 sneden van de biobaguette in lookolie mooi goud bruin.

Hak de hazelnootjes en walnoten in grove stukjes.

Snij de truffelschijfjes in fijne stukjes.

Maak een gemengd slaatje met rucola, truffel, nootjes, parmezaanse kaas, zongedroogde kerstomaatjes en de gemarineerde rode ajuin en olijfolie.

Snij het vlees in gelijke balkjes en plaats ze naast elkaar op het bord. Dresseer het slaatje, ganzenlever en de balsamico naar wens of zoals op de foto.

Werk verder af met olijfolie en fleur de sel.



Vegetarisch Onwijs Lekker, dat is VOL5: een ambachtelijke saus gevuld met 5 soorten groenten van de koude grond en een unieke kruiding. Iedere toevoeging aan deze saus is van hoogwaardige kwaliteit.

VOL5 is bedoeld voor de foodprofessional en heeft een rijke en volle smaak, waarbij vlees niet wordt gemist. Een mooie eigenschap, aangezien de saus is ontwikkeld om bij elk gerecht te gebruiken als smaakmaker. VOL5 is dus toepasbaar bij zowel vegetarisch, vegan, vlees, vis als gevogelte. De saus is geweldig van smaak, goed te reduceren, plakt aan de lippen en geeft een heerlijk vetzig mondgevoel. En niet onbelangrijk, de saus is direct toe te passen en ook nog eens zeer geschikt om uw eigen 'finishing touch' aan te geven. Kortom, een snelle en smakvolle oplossing voor vega(n) en ieder ander gerecht.

Steeds meer gasten hebben speciale dieetwensen. Allergieën en intoleranties tegen onder meer lactose, gluten en soja zijn geen uitzondering meer en steeds vaker kiezen mensen bewust voor vegan gerechten. Speciale verzoeken kunnen de efficiëntie in de keuken en de smaakbalans van een zorgvuldig uitgedacht gerecht verstoren. Met 'jus de vegetable' VOL5 hoeft u zich over de saus geen zorgen te maken. De saus is volledig vegan en doet qua smaak niet onder voor een goede zelf getrokken jus de veau. Hierdoor is VOL5 uitermate geschikt als basissaus in de keuken, waaraan u als chef een eigen identiteit kunt geven voor toepassing bij diverse gerechten.



Bereidingsadvies

De saus van VOL5 wordt diepgevroren aangeleverd in platte kookzakken welke handig in de vriezer gestapeld kunnen worden met een inhoud van 1 kg en kan worden verwarmd in steamer of pan.

Steamer: Verwarm de saus in de verpakking

Pan: Verwarm de saus al roerend op middelhoge temperatuur (ook geschikt voor au bain-marie)

Het mooie van VOL5 is dat de chef zijn eigen persoonlijke identiteit kan creëren door het reduceren van VOL5 is het mogelijk om het zelfs tot een demi glace te reduceren. Van een krachtige dubbel getrokken fond tot demi glace het is mogelijk!

Het reduceren is mogelijk doordat er een laag zoutgehalte is en de binding na reduceren een prachtig plakkerig gevoel geeft aan de lippen.

Hoe het begon

De behoefte aan puur, smaak en groente en het gebrek aan een echte 'jus de vegetable' in de markt bracht ons op het idee om VOL5 te ontwikkelen. In onze umami masterclasses geven wij deelnemers gereduceerde knolselderij in blinde proeverijen en keer op keer krijgen wij te horen dat zij een vleesjus proeven. Toch ontbrak er nog te veel om hiervan een hoog kwalitatieve 'ready to use' saus te maken. Bij Food Things! zijn wij specialist in innoveren in food, dus de uitdaging was daar!

Twee jaar zijn wij bezig geweest om de juiste combinaties van Hollandse groenten, kruiden en specerijen te maken en de techniek voor het vervolmaken en perfectioneren van een ambachtelijke vega(n) saus. Een saus waarin de smaak oprecht het allerbelangrijkst is, nog voor het vega(n) aspect. Wij hebben werkelijk alle geleerde technieken en kennis moeten aanboren om dit voor elkaar te krijgen en de saus toepasbaar te maken voor elk soort gerecht. Wij zijn trots op het resultaat, trots op de smaak van VOL5 en trots om hiermee de wereld een stukje minder vlees te laten eten.

Zonder twijfel kunnen wij stellen dat VOL5 een hoge kwaliteit, een uitzonderlijke smaak en unieke eenvoudige toepasbaarheid heeft. Een saus met een gouden randje, dat het antwoord is op de zoektocht van velen naar duurzame voeding die uit minder vlees bestaat. Uiteraard past de VOL5 bij zowel vis, vlees als vega(n)

VOL5 is op selderij na allergenenvrij en vegan, laag in vet

Recepten



Provençaalse saus

Ingrediënten:

- 1 dl rode wijn
- 0,5 dl rode port of 1 el appelstroop
- 2 st sjalot - 1 teen knoflook
- 3 tak geritste tijm
- 2 tak gehakte verse rozemarijn of steel
- 2 tak dragon zonder steel gesneden
- 5 dl VOL5

Bereidingswijze:

1. Snij de sjalot in dunne plakjes of blokjes.
2. Snij de knoflook fijn.
3. Zweet de sjalot samen met de knoflook, tijm en rozemarijn aan en blus af met rode wijn en rode port.
4. Kook in tot een spiegel (stroopje).
5. Voeg VOL5 toe en kook in naar wens is.
6. Voeg voor serveren de dragon toe.

Sjalot-rode wijnsaus

Ingrediënten:

- 1 dl rode wijn
- 0,5 dl rode port of 1 el appelstroop
- 2 st sjalot - 1 teen knoflook
- 3 tak geritste tijm
- 5 dl VOL5

Bereidingswijze:

1. Snij de sjalot in dunne plakjes of blokjes
2. Snij de knoflook fijn en hak de tijm
3. Zweet de sjalot samen met de knoflook en tijm aan en blus af met rode wijn en rode port.
4. Kook in tot een spiegel (stroopje)
5. Voeg VOL5 toe en kook in naar wens



Paddenstoelensaus

Ingrediënten:

- 10 st champignons/of paddenstoelenmix
- 1 st sjalot
- 1 teen knoflook
- 1 dl droge witte wijn
- 3 tak geritste tijm
- 5 dl VOL5

Bereidingswijze:

1. Snij de paddenstoelen in plakjes.
2. Snipper de sjalot en hak de knoflook.
3. Zweet de sjalot, knoflook en tijm aan en blus af met witte wijn.
4. Laat inkoken tot 1/3.
5. Voeg de paddenstoelen toe en laat kort koken.
6. Voeg VOL5 toe en laat eventueel reduceren.
7. Maak de saus eventueel af met (vegan)room.



The background of the advertisement is a high-quality photograph of bread. The top half shows a close-up of a loaf of bread with a golden-brown crust and a visible diagonal score. Below this, a semi-transparent yellow banner contains the text 'Premium Bread'. The bottom half of the image shows a basket of bread, including a loaf with sesame seeds, and a brown and white checkered cloth. Small, round, golden-brown seeds are scattered on the dark surface in the bottom left corner.

Premium Bread

PASTRAMI PEPPER SANDWICH

PREMIUM BREAD

Ingrediënten per broodje

• Heerenbrood zaden XL	77792
• NY Pastrami	70705
• American Mustard	68561
• Rucola	31296
• Sweet pickle relish	60194
• Radijs	74482
• Rode kool fijn gesneden	66546
• Vinaigrette sjalot rode ui	42727
• Gepofte boekweit Jorda	60365

Pepermayonaise

• Mayonaise	7624
• Peperpuree Knorr	34932
• Peper van de molen	
• Limoen	79158



TOAST NORDIC GEROOKTE ZALM

Ingrediënten per broodje

• Heerenbrood donker 1kg	77791
• Gerookte zalm longsliced Noors (in rolletjes)	68713
• Toverkaas prei	76143
• Avocado Hass Bruin	55972
• Sesamzaad wasabi	77013
• Sesamzaad zwart geroosterd	77011
• Komkommer	3974
• Dille	78945
• Tuinkers	3996
• Rode biet gekookt	16045
• Zalm eitjes	70331



GEGRILDE BOTERHAM COPPA DI PARMA EN GEITENKAAS IN SINAASOLIE

Ingrediënten per broodje

• Heerenbrood blond	77790
• Veldsla	36876
• Pijnboompitten	73595
• Coppa di Parma	74545
• Geitenkaas met sinaasolie	76896
• Zongedroogde tomaatjes	42000
• Sweet bite tapenade	51856



SMOKEY CLUB SANDWICH



Ingrediënten per broodje

• Broodheeren gesneden boterham blond	75975
• Lollo rossa	3983
• Groene eikenbladsla	36354
• Gerookte kipfilet	39601
• Streaky Bacon	73713
• Tomaat	35419
• Komkommer	3974
• Belegen kaas	53009
• Tom-Chi topping	75585

VEGGIE TOAST MET PERZIK EN HALLOUMI

Ingrediënten per broodje

• Broodheeren gesneden boterham donker	75976
• Dip zoete aardappel	76587
• Halloumi	75873 gegrild
• Perzik	45865 gegrild
• Walnoten	63408
• Pompoenpitten	
• Koriander	78948
• Basilicum	4007



KRENTENBLOK GEGRILD MET PEER EN PORTO CHEDDAR



Ingrediënten per broodje

• Broodheeren krentenblok	75013
• Cheddar porto ruby	74253
• Peer	66500
• Serrano snippers	53630
• Rucola	31296
• Olijfolie Co & Oil	73088
• Peper	



Arancini met aubergine en tomatensaus

BEREIDING

Fruit de rode ui aan in een steelpannetje op het vuur. Voeg de rijst toe en laat even bakken. Overgiet met de warme groentebouillon en laat 25 minuten koken, tot de rijstkorrels alle bouillon hebben opgenomen. Roer regelmatig. Breng de risotto nog op smaak met een klontje boter en de geraspte Parmezaanse kaas. Laat afkoelen.

Maak mooie ronde ballen van de risotto. Duw een kuiltje in het midden van elke bal, vul met de mozzarella en vouw de bal terug mooi dicht zodat de mozzarella volledig omsloten is met rijst.

Meng de bloem met het water en een snuifje zout. Wentel de ballen door het bloempapje en vervolgens door het paneermeel.

Snij de aubergine in dunne schijfjes. Kruid aan beide kanten met zout. Verwarm wat olijfolie in een pan en bak er de aubergineschijfjes krokant in aan. Dep de plakjes af met keukenpapier.

Bak de arancini in de friteuse op 170 graden gedurende 10 à 12 minuten. Als ze naar de oppervlakte komen drijven zijn ze klaar. Haal de arancini uit de friteuse als ze mooi goudbruin zijn en laat uitlekken op keukenpapier.

Verwarm de passata in een steelpannetje.

Schep een lepel van de warme passata op bordjes en schik er een arancini bovenop. Werk af met een schijfje aubergine en verse basilicum.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERS.

- 1 rode ui, fijngesnipperd
- 200 g risottorijst
- 600 ml groentebouillon
- 1 klontje boter
- 100 g Parmezaanse kaas
- 1 bol mozzarella, in stukjes versnipperd
- 4 eetlepels bloem
- 200 ml water
- 6 eetlepels paneermeel
- 1/2 aubergine
- 500 g ELVEA passata
- Een paar basilicumblaadjes
- olijfolie
- zout



VOOR MEER RECEPTEN [ELVEA1885.COM](https://www.elvea1885.com)

Cento per Cento Naturale

Smakelijk, chef Peppe

Loaded fries



FOXY STYLE FRIES

4 Personen

- 1.2 kg friet home style rustic met schil Farm Frites 61487
- Enkele stengels platte peterselie 78944
- 1 rode ajuin 3955
- 8 el sweet pickle Relish 60194
- 4 el tomaten crumble Jorda 77601
- 200g mezzo mix saus 23350
- 100 g gemalen pecorino 66599

Kip

- 600g kipgyros CMS 62400
- 1 el lookstukjes 45562
- 1 kl mespunt Grate Goods Pork & Poultry BBQ rub CMS 75229



SMOKEY CHICKEN FRIES

4 Personen

- 1.2 kg Fry'n dip met schil Mc Cain 64295
- 600 g CMS kippendijen blokjes 76020
- 250 ml Bandidosaus D'Lis 41869
- 2 kl lookpoeder 9799
- 1 rode peper 74341
- 200 ml BBQ saus chipotle 70933
- 4 el tijm honing crumble Jorda 77600
- 4 el gehakte peterselie 75316

BACON KIMCHI FRIES

4 Personen

- 800 g Frietgras Farm Frites 63983
- 400 g crispy bacon 56557
- 1 rode paprika 3978
- 200 g Kimchi 73770
- 180 g Kimchi mayonaise Maurice Mathieu 77631
- 1 pijpajuin 3954
- Enkele takken koriander 78948
- 2 limoenen 79158
- 4 el soja wasabi crumble Jorda 77599



SOUTHERN CHICKEN FRIES

4 Personen

- 1.2 kg crinkle Fries Mc Cain 67922
- 12 kiphaasjes Southern Fried Top Table 47305
- 120 g Carolina style Mustard BBQ sauce Grate Goods 75237
- 120 g Gilroy Style Garlic BBQ sauce Grate Goods 75233
- 4 el jalapeño gesneden 64386
- 4 el crispy coleslaw Grate Goods 75241
- 2 el mais 45941
- 1 pijpajuin 3954
- 4 el tomatenketchup crumble The Crunchie



TEXAS STYLE FRIES

4 Personen

- 1.2 kg steakhouse friet MC Cain 21648
- 600 g CMS pulled beef 52929
- + met CMS California hot BBQ saus Grate Goods 75237
- 120 g smokey hemp sauce 68711
- 100 g crispy bacon 56557
- 250 g cheddarsaus D'Lis 66400
- BBQ crumble The Crunchie

Ribfingers

- 600 g Iberico ribfingers 61637
- 2 el sweet paprika BBQ rub Grate Goods 75230
- 3 el Memphis sweet & smokey BBQ sauce 75236

Recept ribfingers:

- Rub de ribfingers rijkelijk met de paprika rub.
- Gaar ze in een oven van 150 graden gedurende 2 uur.
- Lak ze rijkelijk met de Memphis sweet & smokey BBQ sauce.
- Plaats de fingers nog een 10 à 15 minuten in de oven om de lak mooi te doen karamelliseren.

SEAFOOD FRIES

4 Personen

- 1.2 kg Sure crisp Mc Cain 52730
- 8 st kibbeling Royal Greenland 25637
- 12 st gepaneerde mosselen 33375
- 1 ajuin 35313
- (gemarineerd in Chardonnay azijn) 53893
- 4 el wakame 52832
- 1 el hijiki salade edamame 75766
- 120 g Hero wasabi mayo 69035
- Enkele wasabi tempura crackers 74927
- 5 g furikake kruiden 74884

Saus

- 150 g mayo 7624
- 70 g Griekse yoghurt 54253
- 3 el kruidenmix Aziatische wijze Ardo 72998



OPEN HET BBQ-SEIZOEN MET BONDUELLE GRILLED!

GEZOND, MAKKELIJK & SMAAKVOL

Bonduelle's gegrilde groenten zijn de ideale aanvulling op het barbecue menu. **Veelzijdig** in gebruik, in een mum van tijd te serveren en vooral: **een heerlijke, authentieke grillsmak**. Voeg ze toe als smakelijke bijgerechten bij de barbecue, in een frisse salade, of op de grill. De mogelijkheden zijn eindeloos!



ALS SIDE DISH



IN EEN HEERLIJKE SALADE



IN EEN TACO



OP DE GRILL



OP ZOEK NAAR MEER INSPIRATIE? SCHRIJF JE
DAN NU IN OP ONZE NIEUWSBRIEF OF SURF NAAR
WWW.BONDUELLE-FOODSERVICE.BE

