HERFST

Culinair

INSPIRATIEMAGAZINE

2024-3

HORECA Van Zon

de meest complete groothandel

Inhoud

BISTROSUGGESTIES:

VOORGERECHTEN MET VIS

9 CARPACCIO VAN SINT JACOBSVRUCHTEN
9 CARPACCIO VAN ZALM
10 CARPACCIO VAN TONIJN
10 LOLIGO PIJLINKTVIS | WILDPLUKSALADE
11 SCAMPISALADE BOWL NORDIC SOUL
11 SCAMPISALADE BOWL SULTAN OF SWING

MAALTIJDSOEPEN

14 RIJKELIJKE TOSCAANSE VISSOEP
15 POMPOENSOEP MET GEROOSTERD BUIKSPEK, LINZEN EN BOSCHAMPIGNONS
16 WITLOOFSOEP MET KIP GEHAKTBALLETJES, GEBRAISEERD WITLOOF EN GEROOSTERDE HAZELNOOT
17 CHINESE TOMATENSOEP MET GEROOSTERDE VARKENSSPIERING EN ATJAR

GEVULDE PASTA

20 TORTELLONE BOSPADDENSTOEL TRUFFEL
21 MEDAGLIONI SALSICCIA
21 RAVIOLI BURRATA E LIMONE
22 TORTELLINI GIGANTE RICOTTA EN SPINAZIE
23 MEDAGLIONI RADICCIO & SCAMORZA
23 RAVIOLONI KREEFT MET CHORIZO EN PASTIS

HARTIGE PANNENKOEKEN

25 BASISBESLAG
26 PANNENKOEKROLLETJES MET SPINAZIE, SPEK EN LOOK
27 HARTIGE PANNENKOEK MET CRISPY KIPPENDIJEN EN KASTANJECHAMPIGNONS
27 PANNENKOEK-PIZZA MET MORTADELLA EN TRUFFEL
28 PAD THAI PANCAKE
29 CHILI CON CARNE PANNENKOEK
29 AMERICAN PANCAKES MET PARMAHAM, VIJGEN EN GEITENKAAS
30-31 BLINI‘S

MEZZE UIT HET MIDDEN-OOSTEN

34 COUSCOUS MET LAMSVLEES EN ZOETE AARDAPPEL
35 KÖFTE PITA
40 SHAKSHUKA
40 STOVERIJ VAN KIPPENDIJEN MET AMANDEL EN OOSTERSE PAREL COUSCOUS
41 TURKSE PIDE MET MUNT EN FETA
42 GEVULDE AUBERGINES MET FREEKEH EN LIMOENYOGHURT
42 BULGUR SALADE MET GRANAATAPPEL, FETA EN PISTACHE
43 BIETENSALADE MET WALNOOT
43 FALAFEL PITA
44 MUHAMARRA
44 BABA GANOUSH
44 LABNEH MET GRANAATAPPEL
44 SPICY HUMMUS VAN KIKKERERWTEN EN GEROOSTERDE GROENTEN
45 FLATBREAD & BREADSTICKS

RECEPTUREN: KNORR PROFESSIONAL HOLLANDAISE SAUS

48 MOUSSELINE SAUS
48 BEARNAISE SAUS
48 CHORON SAUS
48 FOYOT SAUS
48 GRAANMOSTERD SAUS
49 PASTIS HOLLANDAISE SAUS
49 PAPRIKA HOLLANDAISE
49 ORIËNTAL CURRY HOLLANDAISE
49 OOSTENDSE SAUS
49 SPICY MORROCAN HOLLANDAISE

TOPPED PAIN PERDU

53 PAIN PERDU CHOCOLATE ORANGE
54 PAIN PERDU RODE VRUCHTEN
54 PAIN PERDU BANAAN - CHOCO
55 PAIN PERDU PEER SPECULAAS
56 PAIN PERDU APPLE CRANBERRY
56 PAIN PERDU CHOCOLADE

SCAN ME

eurofresh.

RASCAL
tastebuddies

NIEUW

IN ONS ASSORTIMENT

BRAND STORY

Bij Rascal draait ons verhaal om het streven naar smaakperfectie. Wij geloven dat elke maaltijd een avontuur moet zijn, een spannende reis voor je smaakpapillen. Het begon allemaal in New York, waar we genoten van de vele nieuwe foodconcepten, het streetfood en de vele smaken. We brachten de simpele liefde voor chillipepers mee naar huis en de wens om iets buitengewoons te creëren, toegankelijk voor elke culinaire liefhebber.

RASCAL
tastebuddies

NIEUW
IN ONS ASSORTIMENT

De perfecte, pure smaak voor jouw keuken

eurofresh.

BROODJE FALAFEL MET SMOKY CHILLI SAUCE

2 personen | snack & streetfood

Benodigdheden

- 2 pita broodjes
- 8 falafels (of vervang deze door kruidige gehaktballetjes
- 1/8 rode kool
- 1 wortel
- 1/2 rode ui
- 1/8 witte kool
- 2 el Griekse yoghurt
- 1 teentje knoflook
- enkele takjes koriander
- Smoky Chilli Sauce

Bereiding

- Toast de pita broodjes
- Versnij de wortel, rode & witte kool
- Snij de ui in ringen, hak de koriander grof
- Pel & plet de knoflook en meng onder de yoghurt, kruid met peper en zout en voeg wat druppels van de Smoky Chilli Sauce toe.
- Bak de falafels in een braadpan met olie goudbruin of frituur deze.
- Vul het broodje en werk af met de smoky Chilli Sauce.

RASCAL
tastebuddies

NIEUW
IN ONS ASSORTIMENT

eurofresh.

HOT & SPICY BURGER

De Rascal chilisauzen zijn de ideale smaakmakers in de keuken. Geen dodelijk kruidige of monotone smaken, maar diepe, rijke smaakbommetjes.

SWEET & SOUR PICKLES

SMOKY CHILLI SAUCE

PICKLED RED ONION

YOUR NEW fun TASTEBUDDIES ARE HERE

eurofresh.

RASCAL
tastebuddies

NIEUW
IN ONS ASSORTIMENT

De Rascal chilisauzen zijn de ideale smaakmakers in de keuken. Geen dodelijk kruidige of monotone smaken, maar diepe, rijke smaakbommetjes. Onze pickled veggies zijn dan weer heerlijk als topping.

pure HOT & SPICY BURGER

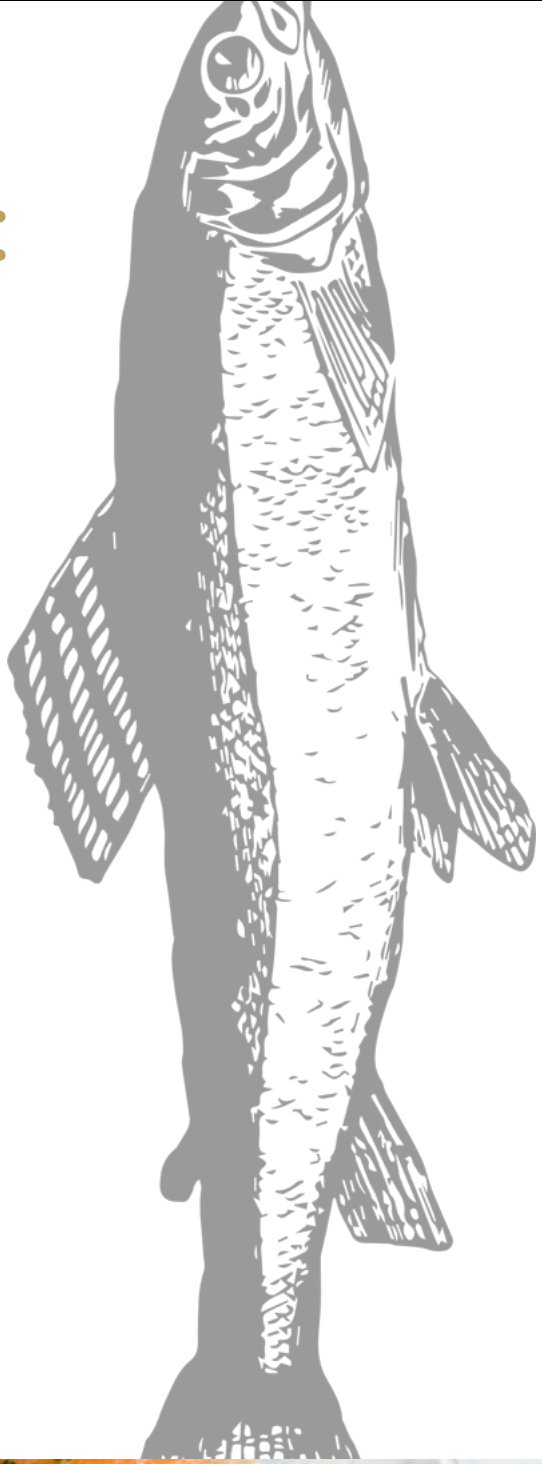
eurofresh.

Je hebt hét perfecte broodje en een heerlijke hamburger gebakken. Maar wat doe je er eigenlijk op?

Met de Sweet & Sour Pickles en de Pickled Red Onion krijg je wat ons betreft dé perfecte burger!

Werk die af met de Smoky Chilli Sauce . Deze Mexicaans geïnspireerde saus voegt een extra smakelijke dimensie toe aan elk stuk vlees.

BISTROSUGGESTIES: **VOORGERECHTEN MET VIS**



CARPACCIO VAN SINT JACOBSVRUCHTEN

4 Personen

• 4 st carpaccio van Sint Jacobsvruchten	57977
• ½ granaatappel	68730
• Extra Vierge olijfolie citroen Buss	76200
• 4 el citrus vinaigrette Hellmann's	29801
• 4 kl mosterdzaadjes	3135
• 100 ml witte wijnazijn Co & Oil	73090
• Atsina cress	41250
• Shiso	40115
• Vene cress	41277
• 4 el houmous basilicum Gran Oliva	58284

BEREIDING

Marineer de mosterdzaadjes in de witte wijnazijn. Plaats de carpaccio bevroren op de borden. Verdeel enkele druppels limoen olijfolie en citrusvinaigrette over de carpaccio.Dresseer met behulp van een spuitzak mooie puntjes van de basilicum houmous willekeurig op de carpaccio. Werk het gerecht verder af met granaatappelpitjes, enkele blaadjes postelein, mosterdzaadjes en de cressen.

CARPACCIO VAN ZALM

4 Personen

• 4 st carpaccio van zalm	57976
• 12 st wasabi nori crackers	74927
• 4 el wasabi topping HERO	69035
• 1 kl furikake	74884
• Enkele takjes dille	78945
• 1 el ponzu	59275
• 4 kl soja wasabi crunch Jorda	77599
• 1 passievrucht	79000
• Vene cress	41277
• Borage cress	61180

BEREIDING

Plaats de carpaccio bevroren op de borden. Hol een passievrucht uit en verdeel willekeurig de pitjes over de carpaccio. Plaats mooie puntjes wasabi topping. Verdeel enkele druppels ponzu over de zalm. Werk het gerecht verder af met furikake, wasabi nori crackers dille, soja wasabi crunch en Borage cress.

CARPACCIO VAN TONIJN

4 Personen

- *4 st tonijncarpaccio* 57975
- *4 kl kappertjes capotes* 11192
- *4 el smokey hemp sauce* 68711
- *Shiso paars* 40115
- *Bloedzuring* 73933
- *Adji cress* 75453
- *Enkele blaadjes rucola* 31296
- *4 kl umami soya* 77021
- *4 kl zwart sesamzaad* 77011

BEREIDING

Plaats de carpaccio bevroren op de borden. Verdeel enkele druppels umami soja over de carpaccio. Breng de smokey hemp sauce over in een spuitzakje. Plaats puntjes op de carpaccio. Werk het gerecht verder af met enkele kappertjes, shiso, rucola en zwarte sesamzaadjes.

LOLIGO PIJLINKTVIS | WILDPLUKSALADE

4 Personen

- *400 g loligo mini calamares ringen* 72893
- *2 el gremolata Bresc* 76791
- *1 kl lookstukjes Bresc* 45562
- *½ citroen* 79150
- *4 el olijfolie co & oil* 73088
- *2 plantjes waterkers* 42036
- *Enkele takjes krulandijvie* 3957
- *4 el komkommerblokjes* 75502
- *4 el tomaatblokjes* 73189
- *4 el witte wijnazijn co & oil* 73090
- *1 rode chilipeper* 74341
- *1 pijpajuin* 3954
- *Enkele takjes koriander* 78948
- *Wildpluksalade* 78983
- *4 el topping knoflook citroen HERO* 75437

BEREIDING

Maak een gemengde salade van de tomaat, komkommer fijngesneden chilipeper en fijne pijpajuin ringetjes. Snij de koriander fijn en meng deze onder de salade. Bak de Loligo calamares mooi krokant in olijfolie. Voeg de gremolata, look, sap van een halve citroen en zeste van een halve citroen toe. Meng de waterkers en de krulandijvie onder de salade en fris het geheel op met wat witte wijnazijn. Dresseer de salade met de gebakken calamares ringen en werk verder af met de topping en eventueel nog enkele korianderblaadjes.

SCAMPISALADE BOWL NORDIC SOUL

4 Personen

- *800 g Nordic soul salade Cuisine easy 75461*
- *120 ml Dille mosterd Dressing HERO 69021*
- *180 g guacamole Native 75605*
- *4 el boekweit krokant 60365*
- *20 st scampi BT RC gepeld 16/20 59890*
- *1 kl Lookstukjes Bresc 45562*
- *1 kl decora look, tomaat, oregano 59365*
- *Atsina cress 41250*
- *Limon cress 77441*
- *Bloedzuring 73933*

BEREIDING

Ontdooi de Cuisine easy salade. Ontdooi de gepelde scampi's. Bak ze mooi krokant in olijfolie. Kruidt ze af met peper, zout en decora en laat afkoelen. Dresseer de salade in het midden van een mooi diep bord. Plaats 5 scampi's op de salade. Werk het gerecht verder af met guacamole, boekweit, dille mosterd dressing, atsina cress, lemon cress en enkele blaadjes bloedzuring.

SCAMPISALADE BOWL SULTAN OF SWING

4 Personen

- *700g Sultan of swing salade Cuisine easy 73355*
- *120 ml Tom Chii topping HERO 75585*
- *180 g zoete aardappel dip 76587*
- *4 el tomaten crumble Jorda 77601*
- *20 st scampi BT RC gepeld 59890*
- *1 kl Lookstukjes Bresc 45562*
- *1 kl decora look, tomaat, oregano 59365*
- *Shiso cress 40115*
- *Dille 78945*
- *Ghoa cress 61181*
- *Borage cress 61180*

BEREIDING

Ontdooi de Cuisine easy salade. Ontdooi de gepelde scampi's. Bak ze mooi krokant in olijfolie. Kruidt ze af met peper, zout en decora en laat afkoelen. Dresseer de salade in het midden van een mooi diep bord. Plaats 5 scampi's op de salade.Werk het gerecht verder af met de zoete aardappeldip, tomatencrumble, Tom chii topping, shiso cress, ghoa cress, borage cress en enkele dillepluksels.

eurofresh.

Izakaya

is overgewaaid uit Japan en wint enorm aan populariteit, het is een traditionele Japanse bistro dat je kan vergelijken met een een tapasbar. Izakaya on a tray is hier het perfecte voorbeeld van. Een verscheidenheid aan kleine, culinaire, Japanse gerechten die geserveerd worden in een gezellige en gemoedelijke sfeer.

MAALTIJDSOEPEN

RIJKELIJKE TOSCAANSE VISSOEP

4 Personen

• *160 g Toscaanse tomatensoep Knorr Professional*	*66267*
• *1.6 l water*	
• *2 el Aglio e peperoncino Bresc*	*76792*
• *Geconcentreerde visbouillon Knorr naar smaak*	*54996*
• *400 g vissersmix*	*72368*
• *12 st scampi 16/20 Vanamei FC gepeld*	*57890*
• *12 st mosselen*	*59318*
• *Tomaatblokjes*	*73189*
• *120 g Paprikablokjes gemengd*	*79222*
• *6 st Roseval aardappel*	*51377*
• *1 rode ajuin*	*3955*
• *Enkele takken basilicum*	*4007*
• *Enkele kervel pluksels*	*78947*

BEREIDING

Ontdooi de gepelde scampi's. Was en reinig de mosselen in ruim koud stromend water. Pocheer de mosselen en de visstukjes in een visfumet tegen het kookpunt. Schep ze er voorzichtig uit en hou apart. Bak de scampi's in olijfolie en breng ze op smaak met peper en zout. Gebruik dezelfde pan om de paprika's en fijngesneden rode ajuin in aan te stoven. Snij de roseval aardappelen in 2 en kook ze in gezouten water. Breng 1.6 liter water aan de kook. Voeg de Toscaanse tomatensoep toe en laat even kort doorkoken. Voeg de Aglio e peperoncino toe aan de soep. Dresseer de scampi's, mosselen, visstukjes, tomaatblokjes, aardappeltjes en paprika in een diep bord en voeg de soep toe. Werk het geheel nog verder af met een straaltje olijfolie, basilicum en kervelpluksels.

POMPOENSOEP MET GEROOSTERD BUIKSPEK, LINZEN EN BOSCHAMPIGNONS

4 Personen

- *180 g pompoen crème soep Knorr Professional* 44304
- *1.6 l water*
- *½ butternutpompoen* 66079
- *120 ml olijfolie Co & Oil* 73088
- *200 g zilveruitjes* 71745
- *2 el bruine cassonade suiker* 68665
- *150 ml merlotazijn* 53894
- *200 g CMS Grillspek* 66791
- *25 g honing* 7638
- *1 kl primerba tijm* 9397
- *120 g gemengde bosschampignons* 48190
- *180 g groene linzen Bonduelle* 75412
- *120 g kikkererwten* 59823
- *40 g pompoenpitten* 73596
- *Enkele blaadjes dragon 7* 8946
- *50 g gruyere* 38528
- *1 half stokbrood 1547 Pastridor* 6826

BEREIDING

Schil de butternut pompoenen en snij ze in vierkante stukken van ongeveer 3 cm. Leg ze in een ovenschotel en besprenkel ze met olijfolie en een beetje honing. Breng ze goed op smaak met peper en zout. Rooster de pompoen in een hete oven van 200°C tot ze mooi goudbruin geroosterd zijn. Plaats de zilveruitjes met merlot azijn en cassonadesuiker in de oven op 180°C tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Meng de primerba tijm met honing. Portioneer het grillspek in gelijke kubussen, besmeer ze met het tijm-honing en rooster de blokjes in de oven op 180°C. Bak de bosschampignons en voeg de kikkererwten, linzen en fijngesneden dragonblaadjes toe. Breng op smaak met peper en zout.Klop de room half op. Snij mooie toasts van het stokbrood. Besprenkel ze met olijfolie en grill ze aan beide kanten. Bestrooi ze met gruyere en plaats ze even onder een grill. Breng 1.6 liter water aan de kook. Voeg de pompoensoep toe en laat even kort door-koken. Dresseer de boschampignonmengeling, de geroosterde pompoen, de gekarameliseerde zilveruitjes, het grillspek en voeg de soep toe. Voeg een lepeltje room toe.

WITLOOFSOEP MET KIP GEHAKTBALLETJES, GEBRAISEERD WITLOOF EN GEROOSTERDE HAZELNOOT

4 Personen

- *160 g witloofsoep Knorr Professional 43325*
- *1.6 l water*
- *8 st witloofstronken 16051*
- *40 g hoeveboter 15976*
- *Enkele kervel pluksels 78947*
- *600 g kippengehakt 33575*
- *1 ei 577*
- *50 g paneermeel 13366*
- *Enkele takken platte peterselie 78944*
- *150 g oud Brugge kaas 53059*
- *Heerenbrood blond voor dikke croutons 77790*
- *Hazelnootjes 8203*
- *Olijfolie Co & Oil 73088*

BEREIDING

Bereid het gehakt met een ei, paneermeel, fijngehakte peterselie en de oud Brugge kaas in blokjes gesneden. Rol het gehakt in balletjes van 3 cm en bak ze mooi goudbruin in olijfolie. Snij het brood in kubussen van 2 cm en bak ze mooi krokant in olijfolie. Snij de witloofstronken in 2 en bak ze aan beide kanten in een diepe pan. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg een bodempje water toe en leg er enkele blokjes boter op. Bedek met een bakpapiertje en laat zachtjes verder garen in de oven op 180°C. Hak de hazelnootjes in stukjes en rooster ze even in een pan op een matig vuur. Breng 1.6 liter water aan de kook. Voeg de witloofsoep toe en laat even kort doorkoken. Dresseer de gehaktballetjes en het gebraiseerd witloof in een mooi diep bord. Voeg de soep toe en werk verder af met de croutons, hazelnootjes en enkele kervelpluksels.

CHINESE TOMATENSOEP MET GEROOSTERDE VARKENSSPIERING EN ATJAR

4 Personen

• *90 g tomaten groentesoep Knorr Professional*	*45894*
• *1.6 l water*	
• *150 ml gembersiroop*	*37394*
• *2 el sambal*	*53647*
• *2 el Ketjap Manis*	*21094*
• *150 g suiker*	*1923*
• *3 cm verse gember*	*32266*
• *120 ml witte wijn azijn Co & Oil*	*73090*
• *Bonenvermicelli Lungkow nan fen*	*47374*
• *1 pijpajuin*	*3954*
• *Rode peper*	*74341*
• *120 g sojascheuten*	*3990*
• *1 el sesamolie*	*6477*
• *2 el lookstukjes Bresc*	*45562*
• *2 Eieren*	*577*
• *150 g Atjar*	*52590*
• *600 g Varkensspiering*	*53416*
• *Arachide olie*	*26*
• *Peper*	*3140*
• *Fleur de sel*	*37398*

BEREIDING

Snij de varkensspiering in ‘steaks’ van 2 cm en bak ze krachtig en krokant in hete arachideolie. Kruid goed met peper en zout en snij ze in plakjes van 1 cm. Maak van de eieren een dun omeletje. Laat afkoelen en snij het in dunnen reepjes. Snij de pijpajuin in schuine dunne ringetjes. Kook de vermicelli gaar in ruim gezouten water. Breng 1.6 liter water aan de kook. Voeg de tomatensoep toe en laat even kort doorkoken. Voeg gembersiroop, sambal, ketjap, suiker, witte wijnazijn, en fijn gesneden verse gember toe en laat kort even sudderen. Wok de sojascheuten, de atjar en de look even kort op met een straaltje sesamolie. Dresseer de atjar, vermicelli, de gebakken spiering en de omeletsliertjes in een mooi diep bord. Voeg de soep toe en werk alles nog af met de fijngesneden pijpajuin en rode peper.

RASCAL
tastebuddies

NIEUW
IN ONS ASSORTIMENT

PENNE ALL'ARRABBIATA

eurofresh.

4 personen

Hoofdgerechten

Benodigdheden

- 400g penne
- 3 teentjes look
- 400g kerstomaten
- peterselie
- Chilli flakes
- 300g spekblokjes
- Classic Chilli Sauce

Bereiding

- Kook de penne
- Bak de spekblokjes
- Snij de look fijn en stoof in wat olijfolie
- Voeg de kerstomaten toe, strooi er wat chilli flakes bij voor extra pit
- Meng de Chunky Tomato Salsa onder de de tomaatjes
- Voeg de penne en de spekblokjes toe en meng onder de saus
- werk af met fijngesneden peterselie
- Voeg een flinke scheut van de Classic Chilli Sauce toe voor de extra touch

eurofresh.

GEVULDE PASTA

TORTELLONE BOSPADDENSTOEL TRUFFEL

4 Personen

- *20 tortellone gigante bospaddenstoel/truffel Altoni* *51349*
- *600 g gemengde panklare boschampignons* *48190*
- *Gehakte sjalot Bresc* *45577*
- *60 g truffelschijfjes* *63199*
- *2 el gehakte peterselie* *75316*
- *1 st. Parmezaanse kaas (om te schilferen)* *66864*
- *600 ml Debic culinaire room* *6429*
- *Geconcentreerde runderbouillon naar smaak* *51975*
- *1 kl Primerba champignon* *9363*
- *Roast umami intense flavor Knorr naar smaak* *63160*
- *2 kl zwarte lookpuree Bresc* *66110*

BEREIDING

Kook de culinaire room in tot sausdikte. Breng verder op smaak met de geconcentreerde runderbouillon, roast umami, zwarte lookpuree en Primerba champignon. Bak de panklare boschampignons in olijfolie met de gehakte sjalotten en gehakte peterselie. Kook de tortellone al dente gedurende een 5 à 6 minuten. Schilfer de Parmezaanse kaas met een dunschiller. Dresseer de pasta in een mooi diep bord met de saus, gebakken boschampignons en kaas.

MEDAGLIONI SALSICCIA

4 Personen

- *20 st. medaglioni salsiccia Altoni* *71870*
- *300 g arrabiatasaus Altoni* *62104*
- *12 st. CMS Italiaanse BBQ-worstjes Abruzzese* *77371*
- *1.5 venkel* *79238*
- *20 kerstomaatjes* *3995*
- *1 tak basilicumblaadjes* *4007*
- *Enkele takjes dille* *78945*
- *2 el pecorino gemalen* *66599*

BEREIDING

Snij de venkel zeer fijn met de mandoline en stoof ze aan in olijfolie. Voeg halve kerstomaatjes, een tak basilicum en een scheutje sambuca toe. Laat even sudderen en voeg de arrabiata toe. Breng op smaak met peper en zout. Bak de worstjes in olijfolie en gaar ze verder in een oven van 180 °C. Kook de medaglioni al dente gedurende een 5 à 6 minuten. Dresseer de medaglioni, de worstjes, de saus met de groentjes in een mooi diep bord. Voeg desgewenst nog een beetje pecorino toe.

RAVIOLI BURRATA E LIMONE

4 Personen

- *20 st. ravioli burrata e limone Altoni* *66054*
- *12 Kerstomaten* *3995*
- *¼ gekonfijte citroen* *64572*
- *Enkele blaadjes verse basilicum* *4007*
- *4 st. burrata Galbani* *65900*
- *16 st. Sint-Jacobsvruchten* *58006*
- *Peper* *3140*
- *Fleur de sel* *37398*

BEREIDING

Was de kerstomaatjes en snij ze in 2. Stoof ze aan in olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en gekonfijte citroen. Laat zachtjes sudderen. Spoel de Sint-Jacobsvruchten en dep ze droog. Bak ze aan 1 kant in bruisende boter mooi bruin aan. Breng ze op smaak met peper en zout. Kook de ravioli's al dente gedurende 5 à 6 minuten. En voeg een beetje kookvocht toe aan de kerstomaatjes. Snij de basilicumblaadjes in fijne reepjes en laat ze kort smelten in de saus. Dresseer het gerecht met de ravioli's, saus van kerstomaatjes en citroen, Sint-Jacobsvruchten en burrata. Werk af met fleur de sel, peper, olijfolie en enkele basilicumblaadjes.

TORTELLINI GIGANTE RICOTTA EN SPINAZIE

4 Personen

• *20 st. tortellini gigante ricotta en spinazie Altoni*	*41688*
• *80 el gremolata Bresc*	*76791*
• *200 g gemarineerde halve kerstomaatjes*	*32794*
• *4 el gemalen pecorino*	*66599*
• *Olijfolie Co & Oil*	*73088*
• *Een hand vol rucola*	*31296*

BEREIDING

Kook de tortellinies mooi al dente gedurende 5 à 6 minuten. Voeg de gremolata, gemarineerde kerstomaatjes en een beetje kookvocht toe. Meng alles voorzichtig onder elkaar. Dresseer alles in een mooi diep bord. Werk af met olijfolie en enkele takjes rucola.

MEDAGLIONI RADICCIO & SCAMORZA

4 Personen

- *16 st. medaglioni Radiccio & Scamorza Altoni* 71872
- *600 g tomaat mascarponesaus Altoni* 52136
- *20 st. Scampi BT RC 13/15 gepeld* 57887
- *1 el knoflookplakjes Bresc* 45562
- *120 gr. erwtjes Bonduelle* 2428
- *Enkele blaadjes verse basilicum* 4007
- *Shiso paars* 40115
- *Gerookte Scamorza Ambrosi* 72724

BEREIDING

Ontdooi de scampi's. Kook de medaglioni's al dente gedurende 5 à 6 minuten. Warm de saus op en voeg er de erwtjes aan toe. Bak de scampi's mooi krokant en breng ze op smaak met look, peper en zout. Dresseer het gerecht en werk af met de gerookte scamorza, basilicum, shiso, olijfolie en peper.

RAVIOLONI KREEFT MET CHORIZO EN PASTIS

4 Personen

- *16 st Ravioloni kreeft Altoni* 56534
- *300 ml witte wijnsaus Garde d'Or* 8809
- *50 ml pastis* 36214
- *300 ml Debic culinaire room* 6429
- *Vloeibaar concentraat schaaldieren Knorr naar smaak* 77070
- *1 gekookte kreeft* 77467
- *120 g chorizo* 74898
- *12 groene asperges* 5881
- *100 g tomaatblokjes* 73189
- *Atsina Cress* 41250

BEREIDING

Voeg de witte wijnsaus, pastis, culinaire room en het schaaldierenconcentraat samen en laat zachtjes inkoken tot aan mooie gebonden saus. Breek de schalen van de kreeft, haal het staartvlees eruit en snij het in mooie blokjes. Snij het houterige deel van de groene asperges eraf en snij ze vervolgens in gelijke schuine stukjes. Snij de chorizo in kubusjes en bak ze samen met de groene asperges even aan in olijfolie. Kook de ravioli's al dente gedurende 5 à 6 minuten. Voeg de kreeftstukjes toe aan de saus. Dresseer het gerecht en werk het verder af met tomaatblokjes en enkele pluksels Atsina Cress.

ELVEA 1885

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 auberginesschijfjes 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 aubegine 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

Smakelijk, chef Peppe

VOOR MEER RECEPTEN **ELVEA1885.COM**

Cento per Cento Naturale

HARTIGE PANNENKOEKEN

Basisbeslag

• *500 g patisseriebloem*	*67034*
• *1 koffielepel bakpoeder*	*8742*
• *200 g hoeveboter*	*15976*
• *6 eieren*	*577*
• *2 eigelen*	*577*
• *750 ml koude volle melk*	*7290*
• *30 g Gruyère*	*74319*
• *30 g Parmezaan*	*66864*

BEREIDING

Meng de bloem met de bakpoeder. Giet de koude melk erbij en voeg alle eigelen en gesmolten boter eraan toe. Klop de eiwitten stijf en schep ze onder het beslag. Kruidt het beslag af met peper en zout. Rasp de kazen fijn en voeg ze toe aan het beslag.

PANNENKOEK ROLLETJES MET SPINAZIE, SPEK EN LOOK

4 Personen

- *4 pollepels basisbeslag*
- *50 g bladspinazie* 66566
- *200 g Tartimalin roomkaas* 55401
- *4 grote plakken Oud Brugge kaas* 53059
- *300 g Parijse champignons* 16054
- *200 g shiitake* 78969
- *1 el knoflookplakjes Bresc* 45562
- *1 kl gevriesdroogde tijm* 6606
- *400 g CMS grillspek* 64778
- *200 g mozzarella kubusjes* 70066
- *4 el groene kruiden crumble Jorda* 77595

BEREIDING

Was de spinazie in ruim koud stromend water en zwier ze droog met de slazwierder. Stoof aan in olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Voeg de Tartimalin roomkaas toe en laat kort even mee pruttelen. Snij het grillspek in reepjes en bak ze mooi krokant. Snij de champignons in 4 en bak ze samen met het spek een lepeltje look en een snuifje gevriesdroogde tijm. Bak de pannenkoeken met het basisbeslag en laat ze afkoelen. Meng de spinazie met de gebakken spekjes en champignons.Schep op elke pannenkoek een ruime portie vulling en rol ze op. Plaats ze in een ovenschotel, bestrooi ze met gemalen mozzarella en een crumble van groene kruiden. Plaats de schotel in de oven op 180 °C gedurende 15 minuutjes.

HARTIGE PANNENKOEK MET CRISPY KIPPENDIJEN EN KASTANJECHAMPIGNONS

4 Personen

- *4 pollepels basisbeslag*
- *400 g kastanje champignons* 510
- *2 plantjes waterkers* 42036
- *2 takken verse dragon* 78946
- *BBQ honey Remia naar smaak* 61008
- *600 g Kippendijen* 46500
- *1 ei* 577
- *200 ml karnemelk* 74036
- *150 g patisseriebloem* 67034
- *Cajunkruiden* 3112

BEREIDING

Snij de kippendijen in stukjes van 2 op 2 cm. Maak een beslag van karnemelk, ei en bloem en plaats het in de koelkast. Bak de kastanje champignons in zijn geheel. Kruidt ze met peper en cajun kruiden. Haal de kippendijen door het beslag en bak ze in de friteuse op 170 °C. Bak de pannenkoeken met het basisbeslag. Serveer alles apart, samen met een dragon waterkers slaatje en een potje BBQ honey.

PANNENKOEK-PIZZA MET MORTADELLA EN TRUFFEL

4 Personen

- *4 pollepels basisbeslag*
- *400 ml tomaten tapenade Gran'Oliva* 63114
- *2 mix-potjes kerstomaatjes* 79030
- *2 bollen mozzarella Di Bufala Galbani* 56005
- *400 g gorgonzola picante* 72723
- *Enkele blaadjes verse basilicum* 4007
- *180 g gemengde paprikablokjes* 79222
- *12 plakken CMS mortadella gesneden* 74544
- *Enkele zwarte olijven* 6276
- *4 el tomatencrumble Jorda* 77601

BEREIDING

Bak de pannenkoeken met het basisbeslag. Deze doen nu dienst als pizzabodem. Besmeer ze met tomaten tapenade tot 3 cm van de rand. Snij de buffelmozzarella in mooie schijven en verdeel ze samen met enkele stukjes gorgonzola over de pizza pannenkoek. Voeg enkele olijven, de paprikablokjes en enkele halve kerstomaatjes toe. Bak de pizza in een oven van 220 °C gedurende 10 minuutjes. Dresseer na 7 à 8 minuutjes de mortadella en truffelschijfjes. Werk op het einde nog af met de crumble en verse basilicum.

PAD THAI PANCAKE

4 Personen

- *4 pollepels basisbeslag*
- *Enkele takken verse koriander* 78948
- *2 cm verse gember* 32266
- *1 el citroengraspuree Bresc* 65460
- *1 CMS varkenshaasje* 34273
- *80 g sojascheuten* 3990
- *1 pijpajuin* 3954
- *2 el gezouten pinda's* 55531
- *1 rode chilipeper* 74341
- *1 el sesamolie* 6477
- *1 el rietsuiker* 19406
- *1 el oestersaus* 51198
- *1 el vissaus* 68501
- *2 cm verse gember* 32266
- *180 gr. oesterzwammen* 78968
- *Enkele blaadjes munt* 79378
- *16 blaadjes kropsla* 3988
- *2 limoenen* 79202
- *200 ml sweet chili Heinz* 67215
- *4 el Soja wasabi crumble Jorda* 77599

BEREIDING

Snij de oesterzwammen in reepjes, en de pijpajuin en rode chilipeper in fijne ringetjes. Snij het varkenshaasje in gelijke reepjes van 1 cm dik en wok ze krachtig met fijn gesneden verse gember in een hete wok. Voeg de oesterzwammen, pijpajuin, rode chilipeper, gehakte pindanoten ,sojascheuten en de helft van de gember toe. Wok alles goed onder elkaar. Voeg sesamolie, rietsuiker, oestersaus en vissaus toe. Snij de koriander in reepjes en voeg samen met de citroengras en de andere helft van de gember toe aan het basisbeslag. Bak de pannenkoeken in arachideolie. Deze mogen iets dikker zijn dan een klassieke pannenkoek. Dresseer de pannenkoeken met de Pad Thai, enkele blaadjes kropsla, verse munt, een halve limoen, sweet chili en een lepeltje soja wasabi crumble.

CHILI CON CARNE PANNENKOEK

4 Personen

• 4 pollepels basisbeslag	
• Tex mex hot peppersauce	12552
• Gerookte paprika poeder	53889
• Komijn gemalen	6399
• Koriander gemalen	7414
• 600 gr. CMS chili con carne	62878
• 120 gr. zwarte bonen	53895
• 100 gr. rode bonen	5322
• 6 st. baby maïs	78939
• 1 mespuntje kurkuma	3115
• 120 ml Griekse yoghurt	54253
• 120 g guacamole Native	75605
• Enkele takken verse koriander	78948
• Nacho chips naar wens	61334
• 2 Limoenen	79202
• 4 el donkere chocolade crunch Jorda	77584

BEREIDING

Meng het basisbeslag met Tex Mex Hot peppersauce, gerookte paprika komijn en gemalen koriander. Blancheer de baby maïs in water met een mespuntje kurkuma. Meng de zwarte en rode bonen onder de chili con carne en warm deze op. Bak de pannenkoeken en rol ze in een cone vorm. Vul ze met de chili con carne en werk ze verder af met de mais, yoghurt, guacamole, limoen, nacho's, verse koriander en crunch van donkere chocolade.

AMERICAN PANCAKES MET PARMAHAM, VIJGEN EN GEITENKAAS

4 Personen

• 16 st. American pancakes	71543
• 12 plakken Parmaham	74543
• 10 verse vijgen	66340
• 4 st. geitenkaas met citroen	65220
• 100 ml ahornsiroop	71987
• Een hand vol rucola	79243
• 4 takken citroentijm	78949
• 4 el tijm honing crumble Jorda	77600

BEREIDING

Droog de parmaham mooi krokant in een oven van 120 °C. Pluk de blaadjes van de citroentijm. Warm de pancakes op in een pan met boter. Stapel ze met parmaham, gescheurde geitenkaas en ahornsiroop. Werk verder af met citroentijm, rucola, crumble en in 4 gesneden vijgen.

BLINI'S: GRAVAD LAX | HARING KAVIAAR | RICOTTA

4 Personen

• *8 blini's*	*71536*
• *50 g gravad lax*	*57914*
• *¼ gekonfijte citroen*	*64572*
• *8 quenelles haring kaviaar*	*70333*
• *8 el ricotta*	*49491*
• *enkele takjes dille*	*79037*

BEREIDING

Ontdooi de blini's. Beleg ze met ricotta, gerookte zalm en haring kaviaar. Werk ze af met een fijn takje dille en gekonfijte citroen.

BLINI'S: KRAB | FORELEITJES | AVOCADO

4 Personen

• *8 blini's*	*71536*
• *120 gr. krabbenvlees Fisker*	*74289*
• *30 gr. mayonaise*	*7624*
• *1 avocado Hass*	*55972*
• *1 kl gepofte quinoa*	*60364*
• *enkele blaadjes Atsina Cress*	*41250*
• *2 el foreleitjes*	*70332*

BEREIDING

Ontdooi de blini's. Mix de mayonaise met avocado. Beleg ze met de avocado, puur krabvlees en foreleitjes. Werk ze af met gepofte quinoa en Atsina Cress.

BLINI'S: GEITENKAAS | PATA NEGRA | VIJG

4 Personen

- *8 blini's* *71536*
- *200 g geitenkaasje cuberdon* *67384*
- *8 schijfjes rode biet gegaard* *16045*
- *2 vijgen* *78966*
- *8 schijfjes Iberico chorizo* *41223*
- *2 el Ardense uienconfituur* *41171*

BEREIDING

Ontdooi de blini's. Beleg ze met de geitenkaas, een schijfje rode biet en Pata Negra. Werk ze af met ¼ van een vijg en uienconfituur.

BLINI'S: CAVIAAR D'AUBERGINE | KERSTOMAAT | NO CHICKEN

4 Personen

- *8 blini's* *71536*
- *1 aubergine* *79007*
- *2 tenen look* *53343*
- *een scheutje olijfolie* *52291*
- *peper en zout*
- *4 kerstomaatjes* *3995*
- *enkele blaadjes shiso* *40115*
- *8 stukjes No Chicken chunks UFS* *65848*

BEREIDING

Snij de aubergines in 2 en maak diepe inkervingen in het vruchtvlees. Besprenkel royaal met olijfolie en prik er enkele gepelde tenen look in. Kruid goed af met peper en zout en gaar ze in een oven van 180 °C tot het vruchtvlees mooi goud bruin is. Schraap het vruchtvlees uit de pel en cutter het tot een gladde spread. Ontdooi de blini's. Beleg ze met de kaviaar d'aubergine, een gebakken 'No chicken chunk' en kerstomaatjes. Werk ze af met enkele chiso blaadjes en waterkers.

fun

SWEET, SWEET TACO'S

eurofresh.

NIEUW

IN ONS ASSORTIMENT

2 personen

snack & streetfood

Benodigdheden

- 125gr zure room
- 200gr chilli con carne (of gehakt)
- 6 mini wraps of taco's
- radijsjes in schijfjes
- lente-ui in chunks gesneden
- Pickled Red Onion van Rascal
- Cheddar kaas
- Sweet Chilli Sauce

Bereiding

- Maak de Chilli Con Carne (of chilli sin carne)
- Verwarm de wraps even
- Wrijf de wraps in met een flinke lepel zure room
- Vul de wraps met de Chilli Con Carne
- Strooi de versnipperde groentjes over de wraps of taco's en werk af met de cheddar kaas
- Knijp een goede scheut Sweet Chilli Sauce over de wraps

MEZZE UIT HET MIDDEN-OOSTEN

COUSCOUS MET LAMSVLEES EN ZOETE AARDAPPEL

4 Personen

• 600 g Moroccan couscous	78677
• 800 CMS lamsbout Texel zonder been	39498
• 200 g kikkererwten	59823
• 1.5 l tomatino Knorr	23015
• 1 l lamsbouillon (op basis van de lams glace Maître Cuisine)	72605
• 1 l groentebouillon (op basis van de geconcentreerde groentebouillon van Knorr)	51974
• 2 wortelen	79105
• 2 ajuinen	35313
• 2 zoete aardappel	37532
• 1 courgette	3968
• Enkele takken koriander	78948
• Enkele blaadjes munt	78950
• Pijpajuin	3954
• 1 kl gemalen komijn	6399
• 1 kl gemalen koriander	7414
• 1 kl kurkuma	38264
• 2.5 cm verse gember	32266
• 5 verse looktenen	53343
• 1 kl ras el hanout	77435

BEREIDING

Versnijd de lamsbouten in blokjes van 3 cm. Kruid ze voldoende met peper en zout en bak ze aan in olijfolie. Voeg honing toe en laat het vlees lichtjes karamelliseren. Haal ze uit de pan en hou ze even apart. Versnijd de wortelen, de zoete aardappel en de ajuinen en bak ze in olijfolie in dezelfde pan. Kruid alles goed af met peper, zout, komijn en kurkuma. Voeg het vlees terug toe en bevochtig met lamsbouillon en tomatino. Voeg geraspte gember en enkele hele looktenen toe aan de bereiding. Laat rustig sudderen tot het vlees gaar is. Bereid de couscous met groentebouillon op smaak gebracht met kurkuma en ras el hanout. Snij de zeste van de gekonfijte citroen in zeer fijne julienne en voeg deze toe aan de couscous. Voeg de kikker erwten en courgette toe aan de stoverij en laat alles nog eens goed doorwarmen. Serveer met munt en koriander.

KÖFTE PITA

4 Personen

• 800 g CMS rundsgehakt	33501
• 2 kl gemalen korianderzaad	7414
• 1 el look stukjes Bresc	45562
• 1 kl gemalen komijn	6399
• 1 ei	577
• 100 g paneermeel	13366
• Olijfolie Co & Oil	73088
• Enkele takken verse koriander	78948
• 4 el hummus pittig	78130
• ¼ gekonfijte citroen	64572
• 1 rode ajuin	3955
• Enkele opgelegde groene pepers	5201
• 1 el zwarte olijven	6276
• 2 tomaten	3991
• Enkele takken platte peterselie	78944
• Enkele schijfjes komkommer	3974
• ½ ijsbergsla	3972
• 150 g mayonaise	7624
• 50 Griekse yoghurt	54253
• 1 teen look	53343
• Harissa naar smaak	47524
• 4 st. pita brood Nina Bakery	75284

BEREIDING

Meng het gehakt met gemalen koriander, look, komijn, een ei, paneermeel, peper en zout. Kneed alles goed onder elkaar en vorm de köftes rond bamboestokjes. Grill de köftes in een grillpan of op de barbecue. Gaar eventueel verder in de oven. Snij de zeste van de gekonfijte citroen in fijne blokjes en meng deze onder de hummus. Snij de rode ajuin in mooie ringetjes. Snij de tomaten en komkommer in halve maantjes. Snij grove stukken van de ijsberg sla en spoel goed in koud water. Meng de mayonaise met Griekse yoghurt en een geperste teen look. Plaats de artisanale pitabroodjes in een combi-steamer gedurende 5 minuten op 120 °C voeg tegen het einde gedurende 30 seconden stoom toe in de oven. Dresseer een schotel met de sla, komkommer, tomaat, rode ajuin, olijven, groene pepers en de yoghurt saus met look. Besmeer de pitabroodjes met de pittige hummus en plaats er de gegrilde köfte op. Werk nog verder af met enkele takjes koriander en een straaltje olijfolie.

Angus Pure

AWARD-WINNING
AUSTRALIAN
ANGUS BEEF

GRAAN GEVOERD RUNDVLEES UIT AUSTRALIË

EC Carmans
Since 1965
PREMIUM MEAT QUALITY

WAAROM ANGUS PURE?

Angus Pure graan gevoerd rundvlees staat bekend om zijn uitzonderlijke kwaliteit en smaak. Hier zijn enkele redenen waarom dit vlees zo bijzonder is:

- **Voeding:** Het rundvlees is minimaal 150 dagen gevoerd met enkel het beste graan, wat bijdraagt aan de rijke en volle smaak.
- **Precisie:** Het vlees wordt nauwkeurig uitgebeend, waardoor elk stuk de perfecte textuur en consistentie heeft.
- **Kwaliteit:** Het vlees heeft een hoge kwaliteitsgraad van marmering, wat zorgt voor een optimale combinatie van sappigheid en smaak.

Kies voor Angus Pure en ervaar het verschil.

100% ANGUS PURE

Bij Thomas Foods zorgen we ervoor dat elk stukje vlees op uw bord de beste kwaliteit heeft. Ons volbloed Angus Pure graan gevoerd rundvlees staat synoniem voor uitmuntendheid, dankzij onze volledige controle over het gehele productieproces. Van boerderij tot feedlot en van slachterij tot distributie: alles is in eigen beheer. Deze geïntegreerde aanpak garandeert niet alleen de hoogste kwaliteitsstandaarden, maar ook traceerbaarheid en duurzaamheid.

VOEDING

In onze moderne diervoederfabriek krijgen onze graan gevoerde Angus runderen een speciaal samengesteld, energierijk graandieet. Deze mix is zorgvuldig samengesteld op basis van uitgebreid onderzoek en zorgt ervoor dat elke hap bijdraagt aan optimale groei, marmering en welzijn. In tegenstelling tot traditionele methoden, waarbij een vast aantal dagen op graan wordt voorgeschreven, richten wij ons op het behalen van resultaten door flexibel te werken.

THOMAS FOODS INTERNATIONAL
AUSTRALIA

KLIMAAT

Onze boerderijen bevinden zich in het hart van Zuid-Australië, een regio die bekendstaat om zijn uitstekende klimaat voor veeteelt. Het milde en stabiele weer zorgt voor ideale leefomstandigheden voor onze runderen. De vruchtbare grond en de uitgestrekte weiden bieden precies de juiste voeding die nodig is voor de ontwikkeling van superieur vlees. Dit klimaat speelt een cruciale rol in het verkrijgen van de rijke, volle smaak waar Angus Pure om bekend staat.

MARMERING

Een van de kenmerken die ons rundvlees echt onderscheidt, is de marmering. Deze fijne vetadertjes die door het vlees lopen, zorgen voor een ongeëvenaarde sappigheid en smaak. Tijdens het bereiden smelt het vet, waardoor het vlees mals en vol van smaak blijft. Deze marmering is het resultaat van onze nauwgezette zorg en het gespecialiseerde graandieet dat onze runderen krijgen.

WORLD STEAK CHALLENGE
WINNAAR 2023

SHAKSHUKA

4 Personen

- *2 ajuinen* 35313
- *1 el look stukjes Bresc* 45562
- *3 rode paprika's* 3978
- *120 g tomatenpuree* 46209
- *600 ml Tomatino Knorr* 23015
- *1 kl cayennepeper* 3113
- *1 kl gemalen komijn* 6399
- *1 rode chilipeper* 74341
- *1 kl paprikapoeder* 13157
- *Enkele takken platte peterselie* 78944
- *4 eieren* 577
- *Enkele takken verse koriander* 78948

BEREIDING

Snipper de ajuinen in fijne blokjes en snij de paprika in reepjes. Hak de peterselie fijn en snij de chilipeper in fijne blokjes. Fruit de ajuin aan in olie en bak de paprika, look, peterselie, chilipeper, cayenne, komijn en paprikapoeder gedurende een 2-tal minuutjes mee. Voeg de tomatino en tomatenpuree toe en laat 10 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout. Maak 4 kuitjes in het tomatenmengsel en breek er voorzichtig telkens een ei in. Plaats het deksel op de pan en laat enkele minuten koken tot het eiwit gestold is. Serveer de shakshuka met fijngesneden verse koriander en wat gegrild brood.

STOVERIJ VAN KIPPENDIJEN MET AMANDEL EN OOSTERSE PAREL COUSCOUS

4 Personen

- *750 g kippendijen* 46500
- *150 g gepelde amandelen* 51544
- *2 el lookstukjes Bresc* 45562
- *1 kl gerookte paprika* 53889
- *2 kl gemalen komijn* 6399
- *700 g Napoletana Knorr* 328
- *400 ml kippenbouillon* 51973
  (op basis van de liquide concentraat gevogeltebouillon)
- *180 g gedroogde abrikozen* 76753
- *2 wortelen* 4005
- *120 g kikkererwten* 56028
- *400 g parelcouscous* 52564
- *1 el tahini* 73798
- *2 el pijnboompitten* 69059
- *1 kl ras el hanout Bresc* 76254
- *½ kl kurkuma* 3115
- *50 g donkere rozijnen* 71822
- *2 takjes munt* 78950

BEREIDING

Snij de kippendijen in 2 en bak ze mooi krokant aan met de lookstukjes, komijn, peper en zout. Bak de amandelen mee in dezelfde pan. Bevochtig de kippendijen met kippenbouillon en Napoletana van Knorr. Snij de wortelen in staven en voeg deze met de kikkererwten toe aan de stoverij. Laat zachtjes pruttelen tot de kip mooi gaar is en voeg de abrikozen toe. Kook de parelcouscous beetgaar. Voeg de tahini, (geroosterde) pijnboompitten, rozijnen, kurkuma, ras el hanout en fijn gesneden munt toe. Meng alles goed onder elkaar. Breng op smaak met peper en zout en fris op met een beetje zeste van citroen.

TURKSE PIDE MET MUNT EN FETA

4 Personen

• 4 pizzadeeg bollen	77735
• 700 g rundgehakt	33501
• 600 g tomaat blokjes blik	46205
• 100 g tomatenpuree	46209
• 2 ajuinen	35313
• 1 el look stukjes Bresc	45562
• 150 g paprika blokjes	79222
• 4 el gehakte peterselie	75316
• Enkele blaadjes munt	78950
• 2 kl gemalen komijn	6399
• 1 rode chilipeper	74341
• 50 g feta Greco	64159
• 1 ei	577
• 1 kl zwart sesamzaad	77011
• 1 kl wit sesamzaad geroosterd	77012

BEREIDING

Snipper de ajuinen en fruit ze aan in olie. Bak het gehakt mee en voeg de tomaatblokjes, tomatenpuree, look, paprikablokjes, peterselie, komijn, peper en zout toe. Snij de rode chilipeper in fijne blokjes en voeg ze toe aan de gehakt mengeling. Rol het pizzadeeg uit tot een ovale vorm. Indien je iet in het bezit bent van een pizza-oven, dresseer je de pide op een GN 1/1 ovenplaat met een bakpapier Beleg het deeg royaal met de gehaktmengeling en rol de randjes van het deeg 1 x naar binnen tot je de typische pide vorm bekomt. Ovaalvormig en puntjes aan de 2 uiteinden. Verdeel de feta gelijkmatig over de pizza. Bestrijk de randen met ei en bestrooi ze met een mengeling van witte en zwarte sesamzaadjes. Bak ze in de oven op 220 °C gedurende 10 à 15 minuten. In de pizza-oven op 300 °C gedurende 5 à 10 minuten.

GEVULDE AUBERGINES MET GERST EN LIMOENYOGHURT

4 Personen

• 2 aubergines	79007
• 12 looktenen	53343
• 600 g gerst voorgekookt Ardo	77113
• 2 dikke ajuinen	35313
• 400 g tomatenblokjes Elvea	46205
• 120 g pijnboompitjes	69059
• 3 cm gember	32266
• 2 el look stukjes Bresc	45562
• Enkele takken verse koriander	78948
• Platte peterselie	78944
• 4 el blanke rozijnen	71823
• Een goede scheut olijfolie	73088
• Griekse Yoghurt	54253
• Limoen	79202

BEREIDING

Halveer de aubergines en snij het vruchtvlees eruit. Snij het vruchtvlees in blokjes en bak het mooi aan in olijfolie. Kook de freekeh in ruim gezouten water. Rooster de pijnboompitjes in een droge anti-aanbak pan. Snij de ajuinen in blokjes en stoof ze aan in olijfolie. Snij de gember in julienne en voeg samen met de look, rozijntjes en de pijnboompitjes toe aan de ajuinen. Voeg de tomaatblokjes en de auberginebloklokjes toe en laat even sudderen. Als het lichtjes ingekookt is, mag de freekeh toegevoegd worden. Kruid goed af met peper en zout. Besprenkel de uitgeholde aubergines lichtjes met olijfolie en plaats ze voor 10 minuutjes in een hete oven van 200 °C. Snij de peterselie fijn en meng deze onder de freekeh. Vul de halve aubergines met de freekeh en plaats ze nog een 5 minuutjes in de oven. Breng de Griekse yoghurt op smaak met peper, zout, zeste en sap van limoen. Serveer als bijgerecht of als volwaardig vegetarisch gerecht.

BULGUR SALADE MET GRANAATAPPEL, FETA EN PISTACHE

4 Personen

• 250 g bulgur	77483
• Granaatappelpitjes van 1 granaatappel	68730
• Een halve courgette	3968
• 1 pijpajuin	3954
• Enkele takken verse koriander	78948
• Enkele takken platte peterselie	78944
• Enkele takken munt	78950
• 180 ml olijfolie Co & Oil	73088
• Sap van een halve citroen	79150
• 200 g feta blokjes	64159
• 100 g pistachenoten (gehakt)	78752

BEREIDING

Kook de bulgur in gezouten water gedurende een 3 à 4 minuutjes en laat afkoelen. Snij de courgette in dunne plakjes en hak, de kruiden fijn. Meng alles onder de bulgur samen met citroensap, olijfolie en granaatappelpitjes. Verbrokkel de feta over de salade en strooi om af te werken de gehakte pistachenoten over het geheel.

BIETENSALADE MET WALNOOT

4 Personen

- *400 g gekookte rode biet* 16045
- *1 tl gemalen komijn* 6399
- *Enkele takken platte peterselie (gehakt)* 78944
- *Sap van een halve sinaasappel* 62235
- *Een scheutje olijfolie Co&Oil* 73088
- *Een scheutje rodewijnazijn Co&Oil* 73089
- *75 g walnoten (gehakt)* 63408
- *Peper en zout*

BEREIDING

Snij de bieten in fijne reepjes en doe ze in een grote kom. Meng alle andere ingrediënten eronder. Breng alles op smaak met peper en zout. Laat minstens een uurtje trekken.

FALAFEL PITA

4 Personen

- *16 st. falafel Ardo* 70129
- *4 Pitabroodjes ovaal Nina Bakery* 75285
- *Enkele blaadjes jonge spinazie* 79212
- *1.5 rode biet gekookt* 16045
- *1 chioggia biet* 78993
- *Wittewijnazijn Co&Oil* 73090
- *100 g feta Greco* 64159

Saus:
- *120 ml mayonaise* 7624
- *50 ml Griekse yoghurt* 54253
- *1.5 el ras el hanout Bresc* 76254
- *Enkele blaadjes koriander* 78948
- *Enkele blaadjes munt* 78950

BEREIDING

Snij de chioggia biet met een mandoline in dunne plakjes. Snij de gekookte rode biet in blokjes. Besprenkel beide lichtjes met wittewijnazijn. Meng alle ingrediënten voor de saus. Houd nog enkele takjes munt en koriander over tot de afwerking. Verwarm de pita in een voorverwarmde oven gedurende max. 5 minuten. Bij 120 °C, stoom toevoegen voor max. 30 sec direct nadat het pitabroodje in de oven is geplaatst. Warm de falafels op in de oven op 180 °C. Stel de pita's samen in pitabroodje met bladspinazie, de 2 soorten rode biet, saus, falafels, feta en enkele groene blaadjes munt en koriander.

1

LABNEH MET GRANAATAPPEL

4 Personen

• 500g Griekse yoghurt	54253
• Peper en zout	
• 1 tl lookpuree Bresc	45570
• 1 tl ras el hanout mix Bresc	76254
• olijfolie Co&Oil	73088
• Enkele blaadjes munt	78950
• Granaatappelpitjes van een halve granaatappel	68730

BEREIDING

Laat de Griekse yoghurt uitlekken in een fijne zeef. Er zal een iets dikkere substantie overblijven. Schep de yoghurt in een kom. Breng op smaak met de Ras el Hanout-mix, look, peper.

2

BABA GANOUSH

4 Personen

• 500 g aubergines	79007
• 150 ml olijfolie Co&Oil	73088
• 40 g tahini	73798
• 5 el citroensap	474
• 3 tenen look	53343
• Zout	
• Peper	
• 70 g Griekse yoghurt	54253
• 1 kl gehakte peterselie	75316

BEREIDING

Halveer de aubergines en snij het vruchtvlees kruiselings in. Wrijf in met olijfolie en kruidt met peper en zout. Bak ze in een oven van 200 °C tot ze gaar zijn. Laat ze afkoelen en haal het vruchtvlees met een lepel uit het vel. Doe het vruchtvlees van de aubergine samen met de tahini, look, citroensap, Griekse yoghurt, look, peper en zout in een blender en mix tot een smeuïge massa. Voeg de gehakte peterselie toe en doe de Baba ganoush in een kommetje. Werk af met een straaltje olijfolie, peper en zeste van citroen.

3

SPICY HUMMUS VAN KIKKERERWTEN EN GEROOSTERDE GROENTEN

4 Personen

• 500g kikkererwten	56028
• 2 el tahini	73798
• 200 ml olijfolie Co&Oil	73088
• Sap van een halve citroen	79150
• 2 tenen look	53343
• 1 tl koriander gemalen	9837
• 1 tl harissa	47524
• 3 dikke wortelen	79105
• 2 rode ajuinen	3955
• 2 rode paprika's	3978
• 1 gele paprika's	40049
• Snuifje kurkuma	3115
• Snuifje Medina kruiden	10748
• Enkele takken verse koriander	78948

BEREIDING

Schil de wortelen en pel de ajuinen. Snij de paprika's in 2 en verwijder de zaadlijsten. Snij de groenten in grove stukken. En besprenkel met olijfolie en kruidt met peper en zout. Rooster de groenten in een hete oven van 200 °C tot ze mooi gekleurd zijn. Vul een blender met de geroosterde groenten, kikkererwten, tahini, olijfolie, citroensap, look, gemalen koriander, harissa, kurkuma en medina kruiden. Blend alles tot een smeuïge massa. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout.

4

MUHAMARRA

4 Personen

• 3 st. rode paprika	3978
• 3 looktenen	53343
• 1 rode chilipeper	74341
• 150 g tomaten tapenade	63114
• 120 g walnoten	63408
• 150 ml olijfolie Co&Oil	73088
• 2 el panko	51194
• 2 kl gemalen komijn	6399
• ¼ gekonfijte citroen	64572
• 1 limoen	79202

BEREIDING

Snij de paprika's en de chilipeper in 2 en verwijder de zaadlijsten. Plaats ze op een ovenschaal met de look en besprenkel met olijfolie. Schuif ze in de oven op 190 °C gedurende een 20 – tal minuutjes tot ze helemaal zacht zijn. Snij de zeste van de gekonfijte citroen in stukjes. Doe de walnoten in een blender met een goeie scheut olijfolie en mix ze fijn. Voeg de tomaten tapenade, paprika, look, panko, komijn en chilipeper en gekonfijte citroen toe. Mix tot een gladde massa en breng zo nodig op smaak met een beetje zout. Schep de muhammara in een kommetje en werk af met nog wat grof gesneden walnoten, een straaltje olijfolie en een limoentje

FLATBREAD & BREADSTICKS

4 Personen

Selfmade flatbread

• *500g Griekse yoghurt*	*54253*
• *500g zelfrijzende bloem*	*78420*
• *Snuif fleur de sel*	*37398*
• *Peper*	*3155*
• *1 kl komijnzaadjes*	*9795*
• *1 kl korianderzaadjes*	*6875*
• *Olijfolie Co&Oil*	*73088*

BEREIDING

Meng alle ingrediënten onder elkaar en kneed tot een mooi elastisch deegje. Vorm tot platte ovale vorm en bak ze met olijfolie in een grillpan tot een mooi krokant breekbrood.

4 Personen

Breadsticks

• *Volkoren broodsticks Nina Bakery*	*75282*

BEREIDING

Verwarm de ontdooide breadsticks in een voorverwarmde oven van 120 °C gedurende 5 minuten.

Granen, onmisbare bron van vezels

Ardo biedt een uitgebreid en vernieuwd assortiment aan granen en 'pseudogranen' aan, zodat je volop kan variëren in je menu!

Granen zijn één van de belangrijkste voedingsbronnen en elke soort heeft z'n eigen gezondheidsvoordelen. Ze zijn rijk aan voedingsstoffen, vezels, verschillende vitamines, ijzer, calcium en magnesium. Variatie in je voedingspatroon is daarom essentieel.

'Pseudogranen' zijn net als 'echte' granen heel voedzaam en voorzien je van de nodige energie. Bovendien bevatten sommige pseudogranen, zoals boekweit en quinoa, van nature geen gluten, wat een extra gezondheidsvoordeel biedt.

Ontdek ons gamma aan (pseudo)granen en andere koolhydraten hier of via www.ardo.com

Quinoa
10x1kg - art. 55276

Gerst
10x1kg - art. 77113

Mix van granen
10x1kg - art. 77112

www.ardo.com YouTube

ardo®
We preserve nature's gifts

GEMAKKELIJKE RECEPTUREN OP BASIS VAN

DE KNORR PROFESSIONAL HOLLANDAISE SAUS

TIP VAN DE CHEF

Deze saus vormt een mooie basis voor het creëren van oneindig veel sauzen. Knorr Professional Hollandaisesaus is een vloeibare basissaus met volop ruimte voor eigen creativiteit. Geschikt voor al uw recepten; even gemakkelijk te gebruiken in oven, salamander, magnetron en niet onbelangrijk, hij blijft au bain-marie ook uren stabiel. Daarnaast is de saus ook uitstekend te gebruiken in een koud bereidingsproces. Met toevoeging van een minimum aan extra ingrediënten maak je in een mum van tijd verschillende smaakvolle sauzen.

MOUSSELINE SAUS

- *1 l Knorr Professional Hollandaise* *11232*
- *200 ml Debic room 40 %* *435*
- *Enkele druppels Intense Flavor Citrus Fresh* *63158*
- *Peper en zout*

BEREIDING

De Knorr Professional Hollandaise verwarmen. Room opkloppen tot mayonaise dikte en toevoegen aan de Hollandaise. Niet meer laten koken. Enkele druppels Intense Flavor Citrus Fresh toevoegen. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout.

BEARNAISE SAUS

- *1 l Knorr Professional Hollandaise* *11232*
- *3 el Knorr Primerba dragonblaadjes op azijn* *1703*
- *100 ml witte wijn (Brise de France Sauvignon Blanc)* *31430*
- *1 el sjalot Bresc* *45577*
- *50 ml bearnaise extract (gastrique)* *47521*
- *Peper en zout*

BEREIDING

Sjalot, witte wijn en bearnaise extract samen ½ laten inkoken. Knorr Professional Hollandaise toevoegen en verwarmen. Voeg de dragonblaadjes toe. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout

CHORON SAUS

- *1 l Knorr Professional Hollandaise* *11232*
- *4 el Knorr Primerba dragonblaadjes op azijn* *1703*
- *100 ml witte wijn (Brise de France Sauvignon Blanc)* *31430*
- *1 el sjalot Bresc* *45577*
- *50 ml bearnaise extract (gastrique)* *47521*
- *400 ml Knorr Tomatino* *23015*
- *Peper en zout*

BEREIDING

Sjalot, witte wijn en bearnaise extract samen ½ laten inkoken. Knorr Professional Hollandaise toevoegen en verwarmen. Voeg de dragonblaadjes en Tomatino toe. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout.

FOYOT SAUS

- *1 l Knorr Professional Hollandaise* *11232*
- *4 el Knorr Primerba dragonblaadjes op azijn* *1703*
- *100 ml witte wijn) (Brise de France Sauvignon Blanc)* *31430*
- *1 el sjalot Bresc* *45577*
- *50 ml bearnaise extract (gastrique)* *47521*
- *400 ml Knorr Professional Demi Glace naturel* *6183*
- *Peper en zout*

BEREIDING

Sjalot, witte wijn en bearnaise extract samen ½ laten inkoken. Knorr Professional Hollandaise toevoegen en verwarmen. Laat ondertussen de demi glacé inkoken tot 2/3. Voeg de dragonblaadjes en de ingekookte demi glacé toe. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout.

GRAANMOSTERD SAUS

- *1 l Knorr Professional Hollandaise* *11232*
- *Debic room 40 %* *435*
- *2 el mosterd Tierenteyn Stropkes* *64448*
- *3 el graanmosterd Tierenteyn à l'Ancienne* *64449*
- *Peper en zout*

BEREIDING

De Knorr Professional Hollandaise verwarmen. Room opkloppen tot mayonaise dikte en toevoegen aan de Hollandaise. Niet meer laten koken. De 2 soorten mosterd toevoegen. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout.

PASTIS HOLLANDAISE SAUS

- *1 l Knorr Professional Hollandaise* *11232*
- *een scheutje pastis naar smaak* *36214*
- *1 kl venkelzaad* *43710*
- *Enkele takken verse dille* *79037*
- *Peper en zout*

BEREIDING

Het venkelzaad kneuzen in een vijzel en kort roosteren in een pan zodat de aroma's mooi vrij komen.De Knorr Professional Hollandaise verwarmen.Een scheutje pastis, het geroosterde venkelzaad en wat fijngesneden dille toevoegen. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout.

PAPRIKA HOLLANDAISE

- *1 l Knorr Professional Hollandaise* *11232*
- *200 ml Debic culinaire room* *6429*
- *350 g gemengde paprikablokjes* *79222*
- *150 g ajuinblokjes* *26917*
- *200 ml witte wijn (Brise de France Sauvignon Blanc)* *31430*
- *2 el paprika puree Knorr* *34931*
- *Debic bakken en braden* *10206*
- *Peper en zout*

BEREIDING

Ajuinblokjes en paprikablokjes, kort maar krachtig bakken in Debic bakken en braden. Blussen met witte wijn. Hollandaise en culinaire room toevoegen. Paprika puree van Knorr toevoegen. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout.

ORIËNTAL CURRY HOLLANDAISE

- *1 l Knorr Professional Hollandaise* *11232*
- *1 kl Knorr Primerba Asian pesto* *32322*
- *1 kl Knorr Primerba look* *9352*
- *1 el Knorr kruidenpuree curry* *9332*
- *Verse gember* *32266*
- *Kurkuma poeder* *3115*
- *Peper en zout*

BEREIDING

De Knorr Professional Hollandaise verwarmen. Verse gember versnijden tot zeer fijne brunoise en toevoegen aan de hollandaisesaus. Voeg de Asian pesto, look, en de curry kruidenpuree toe. Werk af met een koffielepel kurkuma poeder. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout.

OOSTENDSE SAUS

- *1 l Knorr Professional Hollandaise* *11232*
- *200 ml Debic culinaire room* *6429*
- *300 ml Knorr Professional visfumet* *5603*
- *200 ml witte wijn (Brise de France Sauvignon Blanc)* *31430*
- *Noordzeegarnalen gepeld* *73027*
- *Parijse champignons* *16054*
- *Mosselvlees* *70394*
- *Intense Flavor Citrus Fresh* *63158*
- *Citroenzeste* *68626*

BEREIDING

Laat de witte wijn, visfond en culinaire room tot 1/3 inkoken. Voeg de Hollandaisesaus eraan toe. Snijd de champignons in 4 en bak ze mooi goudbruin. Voeg de champignons, grijze garnaaltjes en het mosselvlees toe aan de saus. Breng op smaak met enkele druppels Intense Flavor Citrus Fresh, zeste van citroen, peper en zout.

SPICY MORROCAN HOLLANDAISE

- *1 l Knorr Professional Hollandaise* *11232*
- *1 el Harissa* *47524*
- *1 kl korianderpoeder* *7414*
- *1 kl komijnpoeder* *6399*
- *1 kl tahini* *73798*
- *Gekonfijte citroen* *64572*
- *Enkele takken verse koriander* *79042*
- *Intense Flavor Roast Umami* *63160*

BEREIDING

De Knorr Professional Hollandaise verwarmen. Snijd de schil van de gekonfijte citroen in een zeer fijne brunoise. Voeg de tahini, harissa en de specerijen toe aan de Hollandaise. Snijd de verse koriander zeer fijn en voeg deze samen met de gekonfijte citroen toe aan de saus. Breng op smaak met enkele druppels Intense Flavor Roast Umami, peper en zout.

al vanaf 72 stuks aan

€2.95

PER STUK

ook interessante STAFFELPRIJZEN

eurofresh.

GEPERSONALISEERDE MOLENS

gevuld met zwarte peper of zeezout

NU TIJDELIJK

GEEN OPMAAKKOSTEN

MAATWERK
U kan het zo gek niet verzinnen of het is mogelijk bij ons: de felste kleuren, de meest opvallende designs... het kan allemaal!

DUURZAAM
Duurzame grinder in een strakke en moderne verpakking.

HOGE KWALITEIT LABELS
Onze labels worden in-house geprint op de meest moderne printer met een kwaliteit van meer dan 1200dpi.

MET DE HAND GEPLAKT
Onze producten worden met de hand geplakt in een sociale werkplaats waar mensen met een beperking met grote precisie het product met veel liefde finaliseren.

BESTEL SNEL & EENVOUDIG

1

BESTELLEN

Geef uw bestelling door per mail samen met uw logo in de hoogst mogelijke kwaliteit en uw persoonlijke voorkeuren qua kleur.

2

VORMGEVING

Onze designers gaan direct aan de slag om voor u een uniek en opvallend label te maken.

3

LEVERING

Van zodra u uw akkoord heeft gegeven over de vormgeving van het label zal het product binnen 2 tot 3 weken bij u geleverd worden.

info@eurofresh.be

Maak elke tafel uniek met Eurofresh!

Bij Eurofresh zijn we sinds 2017 dé specialist in gepersonaliseerde producten voor kleine aantallen. Onze unieke peper- en zoutmolens, speciaal ontworpen voor de horeca in België en Nederland, bieden een stijlvolle en praktische aanvulling op uw tafelaankleding.

Waarom kiezen voor Eurofresh?

• **Gepersonaliseerde Molens:** Voeg een persoonlijk tintje toe aan uw horecazaak met peper- en zoutmolens voorzien van uw eigen logo, naam en zelfs een QR-code. Perfect om uw merk te versterken en een blijvende indruk achter te laten op uw gasten.

• **Kleine Aantallen, Grote Impact:** Wij bieden onze molens kant-en-klaar aan in veelvouden van 72 stuks, tegen een zeer scherpe prijs van slechts €2,95 per molen. Inclusief uw eigen etiket, ontworpen door Eurofresh of door uzelf aangeleverd.

• **Handgemaakte Perfectie:** Onze molens worden met de hand voorzien van etiketten, met oog voor detail en precisie. Ze zijn niet alleen functioneel, maar ook een streling voor het oog.

• **Brede Markt:** Naast restaurants, vinden ook winkels, hotels en andere horecagelegenheden hun weg naar onze gepersonaliseerde producten. Elk jaar zien we een enorme groei in deze markt.

In 2023 bereikten we een belangrijke mijlpaal:
meer dan 1 miljoen gepersonaliseerde molens verkocht!

Dit succesverhaal onderstreept de kwaliteit en de populariteit van onze producten.

Wat betekent dit voor u?

• **Exclusiviteit en Professionaliteit:** Geef uw klanten een exclusieve ervaring door uw tafels te voorzien van stijlvolle, gepersonaliseerde molens.

• **Eenvoud en Gemak:** Bestellen is simpel en snel. U kiest het ontwerp, wij doen de rest.

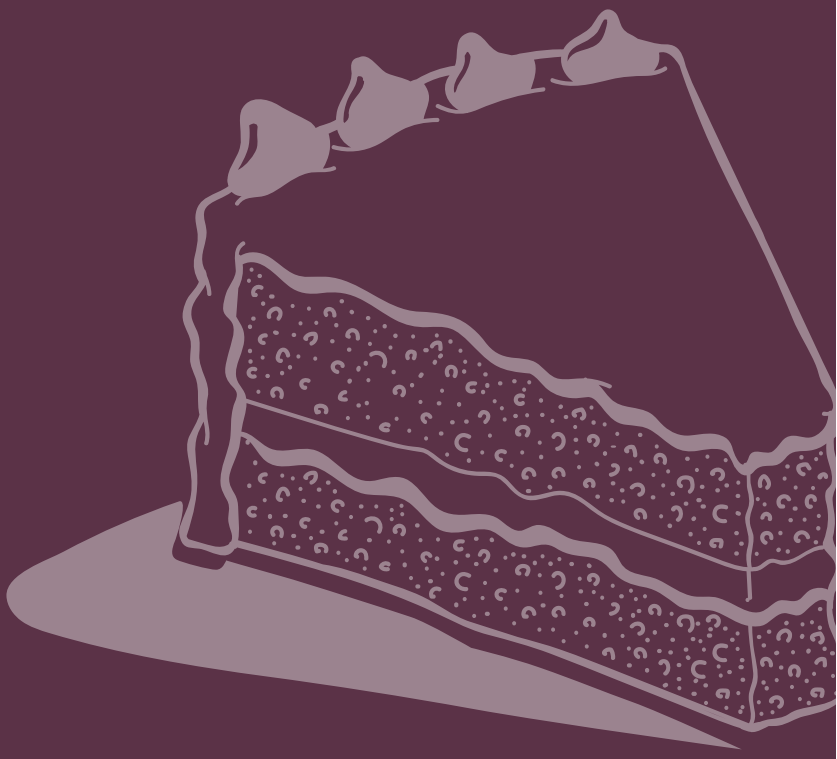
• **Kostenefficiëntie:** Met onze scherpe prijs hoeft u niet in te leveren op kwaliteit.

Laat uw horecazaak stralen met Eurofresh gepersonaliseerde peper- en zoutmolens. Bestel vandaag nog en ervaar zelf waarom zoveel tevreden klanten u al zijn voorgegaan!

Neem contact met ons op voor meer informatie of om uw bestelling te plaatsen.

eurofresh.

TOPPED PAIN PERDU



PAIN PERDU CHOCOLATE ORANGE

4 Personen

- *8 st. kant en klare Pain Perdu* *77057*
- *150 ml Grand Marnier* *63306*
- *150 ml sinaasappelsap* *53574*
- *1 sinaasappel voor zeste* *79107*
- *2 st. steranijs* *57012*
- *2 st. kruidnagel* *9796*
- *200 g zure room* *67864*
- *5 g vanille-extract* *71301*
- *100 g bloemsuiker* *20408*
- *200 g chocolade crema 811 Callebaut* *55862*
- *4 el donkere chocolade crunch Jorda* *77584*

BEREIDING

Ontdooi de pain perdu's. Maak een 'marinade' van Grand Marnier, sinaasappelsap, zeste, steranijs, kruidnagel en vanille-extract. Warm de pain perdu's op in de marinade. Meng de zure room met de bloemsuiker en een beetje vanille-extract. Dresseer de pain perdu per 2 op een mooi bord en werk verder af met de zure room, chocolade crema en de crunch van donkere chocolade.

PAIN PERDU RODE VRUCHTEN

4 Personen

- *8 st. kant en klare Pain Perdu* *77057*
- *12 st. aardbeien* *32236*
- *12 st. frambozen* *3928*
- *4 el blauwe bessen* *31581*
- *12 st. braambessen* *3920*
- *200 g crème Suisse Debic* *13099*
- *2 el Pasto framboos Colac* *69833*
- *200 g chocolade crema Ruby RB1 Callebaut* *62360*
- *4 el Melkchocolade crunch Jorda* *77597*

BEREIDING

Ontdooi de pain perdu's. Klop de crème Suisse op tot een luchtige massa. Klop op het einde de Pasto Framboos eronder. Breng het beslag over in een spuitzak met een spuitmond zonder tandjes. Warm de pain perdu's op in de oven. Dresseer de pain perdu per 2 op een mooi bord en werk verder af met de crème Suisse, verse rode vruchten, chocolade crema en de melkchocolade crunch.

PAIN PERDU BANAAN - CHOCO

4 Personen

- *8 st. kant en klare Pain Perdu* *77057*
- *120 g walnoten in esdoornsiroop* *41240*
- *1 banaan* *3917*
- *20 g boter* *15976*
- *4 el Nutella pasta* *31235*
- *200 g plattekaas* *57742*
- *50 g bloemsuiker* *20408*
- *1 citroenzeste* *79150*
- *5 g vanille-extract* *71301*
- *200 g chocolade crema 811 Callebaut* *55862*
- *4 el Crumble van gezouten caramel Jorda* *77598*
- *Atsina Cress* *41250*

BEREIDING

Ontdooi de pain perdu's. Snij de banaan in dikke stukken en bak ze kort in boter. Voeg de walnoten in esdoornsiroop toe en enkele druppels vanille-extract. Laat alles lichtjes karamelliseren. Warm de pain perdu's op in de oven. Meng de plattekaas met bloemsuiker, citroenzeste, en enkele druppels vanille-extract. Dresseer de pain perdu per 2 op een mooi bord en werk verder af met chocopasta, de warme banaan, plattekaas, chocolade crema, de crumble van gezouten caramel en Atsina Cress.

PAIN PERDU PEER SPECULAAS

4 Personen

• 8 st. kant-en-klare Pain Perdu	77057
• 200 g crème Suisse Debic	13099
• 2 el pasto speculaas Colac	75326
• Enkele blaadjes Melissa cress	41250
• 200g chocolade crema Doppia Nocciola Callebaut	55862
• 200 g mascarpone	2227
• 50 g bloemsuiker	20408
• 5 g vanille-extract	71301
• 4 el boekweit krokant gepoft Jorda	60365

Peer

• 2 st. conference peer	66500
• 200 ml witte wijn (Villa Blanche Sauvignon Blanc)	64789
• 100 g suiker	1923
• 1 citroen (sap en zestes)	79150
• 2 st. steranijs	57012
• ½ kl speculaaskruiden	23375
• 5 g vanille-extract	71301

BEREIDING

Ontdooi de pain perdu's. Schil de peren, snij ze in 2 en verwijder het klokhuis. Laat het steeltje eraan. Meng alle overige ingredienten voor het bereiden van de peren. Gaar de peren in deze jus op een laag vuurtje. Klop de crème Suisse op tot een luchtige massa. Klop op het einde de Pasto speculaas eronder. Breng het beslag over in een spuitzak met een spuitmond zonder tandjes. Warm de pain perdu's op in de oven. Meng de mascarpone met de bloemsuiker en een beetje vanille-extract. Dresseer de pain perdu per 2 op een mooi bord en werk verder de warme peertjes, mascarpone, chocolade crema, de gepofte boekweit.

PAIN PERDU APPLE CRANBERRY

4 Personen

• 8 st. kant-en-klare Pain Perdu	77057
• 2 st. Jonagold appel	40419
• 20 g S2 suiker	1923
• 20 g boter	15976
• 4 el gedroogde cranberry's	71629
• 1 kl kaneel	9792
• 4 el blanke rozijnen	71823
• 2 st. steranijs	57012
• 8 kardemom peultjes	53680
• 20 ml cognac	26284
• 200 g ricotta	49491
• 50 g bloemsuiker	20408
• 5 g vanille-extract	71301
• 200 g chocolade crema Gold Callebaut	78682
• 4 el tijm honing crumble Jorda	77600

BEREIDING

Ontdooi de pain perdu's. Was de appels, snij ze in dikke blokjes en bak ze in boter. Bestrooi ze met suiker kaneel, steranijs en kardemom toe. Blus met cognac en laat zachtjes inkoken. Voeg de gedroogde cranberry's toe en laat ze enkele minuten wellen in de jus. Meng de ricotta met de bloemsuiker en een beetje vanille extract. Warm de pain perdu's op in de oven. Dresseer de pain perdu per 2 op een mooi bord en werk verder de warme appeltjes, ricotta, chocolade crema, de crumble van tijm en honing.

PAIN PERDU CHOCOLADE

4 Personen

• 8 st. kant-en-klare Pain Perdu	77057
• 120 ml Debic chocolademousse	45747
• 200 g witte chocolade crema W2 Callebaut	1955
• 200 g zure room	67864
• 50 g bloemsuiker	20408
• 5 g vanille-extract	71301
• 4 st. brownie	55169
• 4 el chocolade schaafsel	1348
• 4 el espresso crunch Jorda	77593

BEREIDING

Ontdooi de pain perdu's. Klop de chocolademousse op tot een luchtige massa. Het volume zal verdubbelen. Meng de zure room met de bloemsuiker en een beetje vanille-extract. Snij de brownies in kleinere kubusjes. Warm de pain perdu's op in de oven. Dresseer de pain perdu per 2 op een mooi bord en werk verder af met de chocolademousse, zure room, chocolade crema, chocolade schaafsel en de espresso crunch.

Schulp sappen zijn verkrijgbaar bij Horeca Van Zon

In onze sap-perserij, langs rivier de Vecht, selecteren en combineren wij de lekkerste fruitsoorten. Dagelijks zetten wij ons persoonlijk in om hier heerlijk sap van te maken. De smaak van de natuur en dat proefje.

Schulp Vruchtensappen | Zandpad 76 Breukelen | schulp.nl

eurofresh.