

SNACKBAR

INSPIRATIEMAGAZINE



20
24

Inhoud

Broodjes met warme snacks

- 4. Roulette
XXL Hamburger
- 5. Belcanto
Crumpyburger Jalapeño

Suggestiebroodjes

- 8. Kimchi chicken ricotta sandwino
Vitello tonato sandwino
- 9. Chicken Camembert pickle flaguette
Chicken truffle fosette

3 Nieuwe Favoriet Frietjes

- 12. Favo Nugget Deluxe
- 13. Favo Bitterbal Deluxe
- 14. Favo Special Deluxe

De Kokette Krokot 2.0

- 18. Kokette Lizet
Pierre's Favoriet
- 19. Oma Nanda's Groentekrokot
Smokkel Krokot
- 20. Oma's stoverij Krokot
De Kokette Kipkrokot

Herfstburgers

- 23. Tartiflet burger
- 24. Cranberry, pepper cheese burger
Beetroot burger
- 25. Pumpkinburger
- 26. Foie deluxe burger
Mushroom truffle & Bacon burger

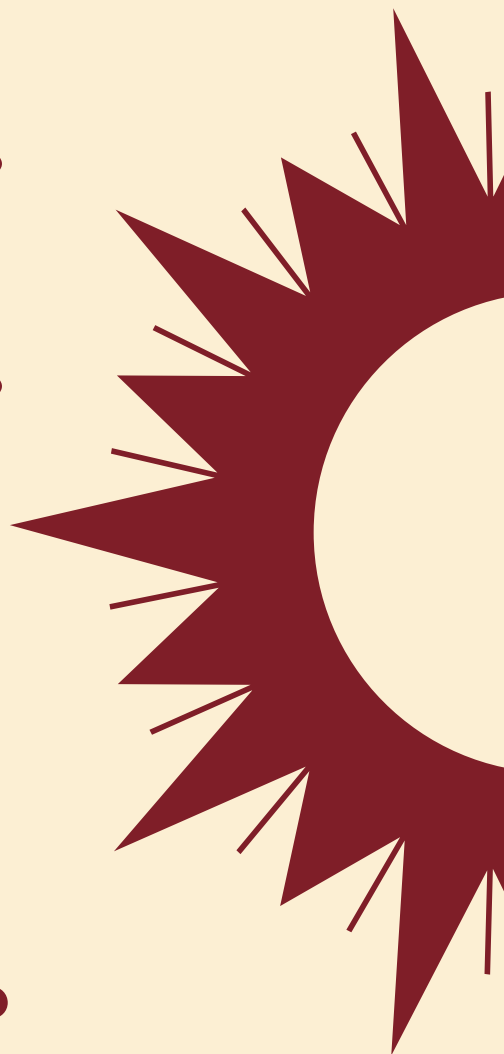
Veggie Take Away Pasta

- 32. Conchigliette met boschampionns en kruidenboter
Paccheri met geroosterde bloemkool en hazelnoot
- 33. Rigatoni met gekonfijte look en aubergine
Fusillioni met venkel, citrus en vegan cream
- 34. Penne Gremolata met spinazie en broccoli
Macaroni spicy caponata

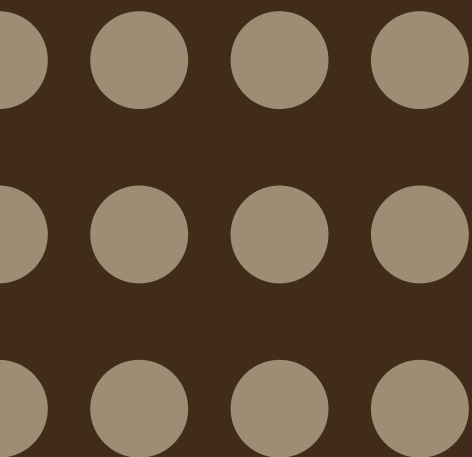
Take away herfst salades

- 37. Herfstsalade met noten, roquefort en Gandaham
Herfstsalade met gerookte heilbot, rode biet en noten
- 38. Herfstsalade met gerookte kip en witloof
Luikse salade
- 39. Herfstsalade met gerookte eendenborst en
sinaasappel sesam vinaigrette
Herfstsalade met pompoen, spek en geitenkaas

Inspiratiemagazine



Broodjes met warme snacks



ROULETTE

Ingrediënten per broodje

1 roulette	662
1 tijger pistolet Pastridor	76046
20 ml andalouse chef Pauwels	57045
Een hand vol rucola	79243
Pickled red onion Rascal	78703
2 el chunky tomato Bresc	66144
1 el parmezaanse kaas schilfers	66862



WARME SNACKS

XXL HAMBURGER

Ingrediënten per broodje

1 hamburger XXL Van Reusel	75469
1 flaguette wit Pastridor	54601
2 plakjes real irish cheddar	61335
Enkele schijven augurk	27033
4 schijven tomaat	3991
1 el geroosterde uitjes	51025
Enkele blaadjes Lollo Bionda sla	3970
30 ml Giga Burgersaus Pauwels	57055
1 el American Mosterd	68561
1 el tomaten ketchup Heinz	31387



BELCANTO

Ingrediënten per broodje

1 Belcanto Van Reusel	876
1 bio hotdogbroodje zacht natuur	55402
20 ml calabria saus Anda	44852
Enkele blaadjes kropsla	3988
Enkele ringetjes rode ajuin	3955
Pijpajuin	3954
3 el warme bandidosaus Smiling Cook	41869
1 el The Crunche Original	79658



WARME SNACKS



CRUMPYBURGER JALAPEÑO

Ingrediënten per broodje

1 crumbyburger Jalapeño Van Reusel	66253
1 Multiseed Hamburgerbun	79177
20 ml pepersaus Delino	74007
20 ml burger relish Remia	60373
3 schijven tomaat	3991
Enkele plakjes gemarineerde komkommer	27046
Enkele blaadjes kruidlandijvie	3957

PERFECTE TAPASPLANKEN

met onze heerlijke groentesnacks

Tip!
Combineer met
onze tartaar
kruidenmix
8x250g - art. 72995



Oranje groentefingers

Broccoli nuggets

Golden maïsingers

Rode broccolifingers



10x1kg - art. 58622

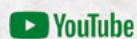


Mix karton - 2 zakken van elke soort
3x(2x1kg) - art. 74369

www.ardo.com

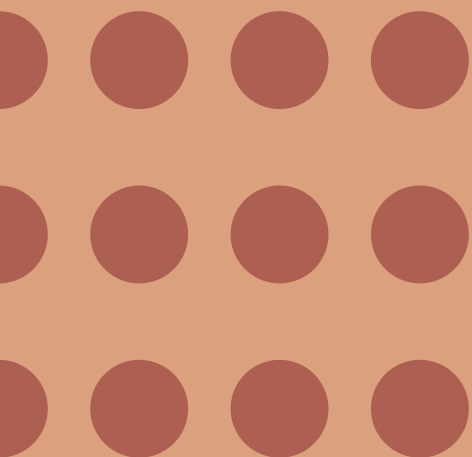


in



We preserve nature's gifts

Suggestiebroodjes



KIMCHI CHICKEN RICOTTA SANDWINO

1 Sandwino chili Pastridor	75828
30 ml Kimchi mayo Maurice Mathieux	77631
4 stuks chick'n fingers Fire roasted	76073
Sweet chili saus	10577
2 el ricotta Galbani	49491
1 pijpajuin	3954
Enkele rode ajuin ringen	3955
1 hand vol Slamix rucola	79062
1 el Geroosterde uitjes	51025



SANDWINO



VITELLO TONATO SANDWINO

1 Sandwino Volkoren	75830
30 ml Vitellosaus Maurice Mathieux	75648
150 g kalfsblank filet d'Anvers (in reepjes gebakken)	35394
1 bol mozzarella di bufala	56005
Enkele zongedroogde tomaten	42000
Een hand vol rucola	31296
Enkele blaadjes basilicum	4007
Enkele schilfers Parmezaanse kaas	66862
Pijnboompitjes	69059
Kappers Capotes	11192

CHICKEN CAMEMBERT PICKLE FLAGUETT

1 Flaguette wit Pastridor	54601
150 g kipfilet geroosterd blokjes Toptable	47971
30 g Pickles mayo Maurice Mathieux	77628
2 el crème de Camembert President	71794
2 el aardappelsla Van Zon	1570
Pijpajuin fijngesneden	3954
2 el augurk blokjes	12752
½ plantje waterkers	42036
Enkele streepjes hemp Sriracha	76715



SANDWINO



CHICKEN TRUFFLE FOSETTE

1 Fosette meergranen	77810
150 g Kipfilet gebraden sneetjes Top Table	47981
2 plakken Brie Lingot	49511
20 ml HERO-dressing mosterd dille	69021
Truffelschijfjes	63199
50 g gemengde boschampignons gebakken	48190
2 el tapenade truffel	72616
Enkele blaadjes eikenbladsla groen	36354
Enkele blaadjes eikenbladsla rood	3969
20 ml truffelmayo Jean Bateau	69433

fun SWEET, SWEET TACO'S

eurofresh.

NIEUW

IN ON'S
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

RASCAL
tastebuddies



eurofresh.



3 Nieuwe Favoriet Frietjes

I 3 NIEUWE FAVORIET FRIETJES

Favoriet Friet kartonnen bakje 68322	0.13€
Frietjes - gebakken 400 g	1.00€
Slamix Rucola 79062	0.35€
Kerstomaatjes - enkele stuks 3995	0.15€
Rode ajuin - enkele ringen 3955	0.10€
HERO topping Bourgondisch 20 ml 70380	0.20€
5 Chicken nuggets Foodworx 61150	1.25€
Ungarische saus Zeisner 1443	0.30€
The Crunche Ketchup 79659	0.15€

Totaal foodcost	3.63€
Advies verkoopprijs	13.00€

STAPPENPLAN

Frietjes goudbruin bakken en in het bakje scheppen. Slamix toevoegen. De nuggets bakken en rond het slaatje schikken. Ungarische saus op de frietjes dresser. Ketchup crunche over het frietje strooien. Werk de sla af met rode ajuinringen en halve kerstomaatjes en Topping Bourgondisch.

NUGGETS FOR LIFE

FAVO NUGGET DELUXE

DE
favoriet
FRIET



I 3 NIEUWE FAVORIET FRIETJES

Favoriet Friet kartonnen bakje 68322	0.13€
Frietjes - gebakken 400 g	1.00€
Slamix Rucola 79062	0.35€
Kerstomaatjes - enkele stuks 3995	0.15€
Rode ajuin - enkele ringen 3955	0.10€
HERO topping Bourgondisch 20 ml 70380	0.20€
Bitterbal Bourgondisch De Bourgondiër 49939	2.32€
Smokey BBQ saus 60375	0.25€
Smokey Hemp sauce 68711	0.20€
The Crunche BBQ 79660	0.15€
Totaal foodcost	4.85€
Advies verkoopprijs	16.00€

STAPPENPLAN

Frietjes goudbruin bakken en in het bakje scheppen. Slamix toevoegen. De bitterballen bakken en rond het slaatje schikken. De BBQ saus en de Smokey hemp sauce op de frietjes dresser. BBQ crunche over het frietje strooien. Werk de sla af met rode ajuinringen en halve kerstomaatjes en Topping Bourgondisch.

THE SMOKEY & CRISPY ONE

FAVO BITTERBAL DELUXE

DE *favoriet* FRIET



I 3 NIEUWE FAVORIET FRIETJES

Favoriet Friet kartonnen bakje 68322	0.13€
Frietjes - gebakken 400 g	1.00€
Slamix Rucola 79062	0.35€
Kerstomaatjes - enkele stuks 3995	0.15€
Rode ajuin - enkele ringen 3955	0.10€
HERO topping Bourgondisch 20 ml 70380	0.20€
1 Mega Frik Van Zon 629	0.29€
Truffel mayonaise Pauwels 60307	0.25€
Curry ketchup Hela 1662	0.20€
Verse gesneden uitjes 49015	0.15€
The Crunch Original 79658	0.15€

Totaal foodcost	2.97€
Advies verkoopprijs	11.00€

STAPPENPLAN

Frietjes goudbruin bakken en in het bakje scheppen. Slamix toevoegen. Werk de sla af met rode ajuinringen en halve kerstomaatjes en Topping Bourgondisch. De frikandel insnijden, bakken en een speciaal van maken met de truffelmayo en de curry ketchup en verse uitjes. Dresseer de frikandel naast het slaatje. Truffelmayo op de frietjes dresser. Original crunch over het frietje en de frikandel strooien.

C'EST LA FRICANDELLE

FAVO SPECIAL DELUXE

DE
favoriet
FRIET



al vanaf 72 stuks aan
€2.95
PER STUK
ook interessante
STAFFELPRIJZEN

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.

eurofresh.

—————

GEPERSONALISEERDE MOLENS

gevuld met zwarte peper of zeezout



NU TIJDELIJK

GEEN OPMAAKKOSTEN

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

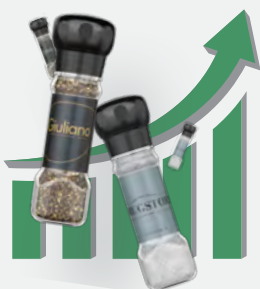


Maak elke tafel uniek met Eurofresh!

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.



De Kokette Krokiet 2.0

Hét enige échte broodje krokiet naar een hoger niveau getild.



I DE KOKETTE KROKET 2.0

DE MEEST VERFIJNDE EN 'KOKETTE' ONDER DE KROKETTEN.

KOKETTE LIZET MET DE AMBACHTELIJKE GARNAALKROKETTEN VAN QALITA

Ingrediënten per broodje

Bio haute dog bun Pur Pain	55402
Slamix rucola	79062
Tartaar Deluxe Pauwels	57069
Enkele rode ui ringen	3955
30 g grijze garnalen	73027
Fijngesneden pijpajuin	3954
Citroen schijfje	79150
2 st. Qalita garnaalkroket	48879



BEREIDING

De bio Haute Dog bun 3 minuten verwarmen in de oven. Boven-aan een insnijding maken. Bodem besmeren met tartaar. Slamix mengen met de garnaaltjes en dresser. 2 garnaalkroketten toevoegen. Afwerken met tartaar, citroen, pijpajuin en rode ui ringen.

PIERRE'S FAVORIET MET DE KANJERKROKET

THE BIG BOSS ONDER DE KROKETTEN. STATIG, GROOT, KROKANT VANBUITEN EN ZACHT VANBINNEN.

Ingrediënten per broodje

Bio haute dog bun Pur Pain	55402
Slamix rucola	79062
Smokey Mountains sweet pickle relish	60194
Enkele rode ui ringen	3955
Geroosterde uitjes	51025
Tuinkers	3996
Amerikaanse mosterd	68561
Curryketchup Hela	1662
Kanjerkroket	43362

BEREIDING

De bio haute dog bun 3 minuten verwarmen in de oven. Boven-aan een insnijding maken. Bodem bedekken met sweet pickle relish. Slamix toevoegen. Kanjerkroket toevoegen. Mooie lijntjes trekken met mosterd en ketchup. Afwerken met geroosterde uitjes, tuinkers en rode ui ringen.





JE PROEFT DE FAMILIALE GASTVRIJHEID.

OMA NANDA'S GROENTEKROKET MET DE GROENTE KROKET VAN DE JONG

Ingrediënten per broodje

Bio haute dog bun Pur Pain	55402
Slamix rucola	79062
Burger Relish Remia	60373
Fijngesneden pijpajuin	3954
Geroosterde uitjes	51025
Jalapeño gesneden	64386
Tapenade gekonfijte paprika	35514
2 st. groentekroket De Jong	61114

BEREIDING

De bio Haute Dog bun 3 minuten verwarmen in de oven. Boven-aan een insnijding maken. Bodem bedekken met Burger Relish. Slamix toevoegen. Een groentekroket toevoegen. Mooie lijntjes trekken van de tapenade. Afwerken met geroosterde uitjes en Jalapeño.

GRENDOVERSCHRIJDEND LEKKER.

SMOKKEL KROKET MET DE GOULASHKROKET VAN PB

Ingrediënten per broodje

Bio haute dog bun Pur Pain	55402
Slamix rucola	79062
Zigeuner Provençaalse saus van Beckers	1445
Enkele rode ui ringen	3955
Geroosterde uitjes	51025
Ardeense uienconfituur	18875
1 st. goulashkroket PB	1979

BEREIDING

De bio haute dog bun 3 minuten verwarmen in de oven. Boven-aan een insnijding maken. Bodem bedekken met Zigeuner Provençaalse saus. Slamix toevoegen. Goulashkroket toevoegen. Ardeense uienconfituur dresser. Afwerken met geroosterde uitjes en rode ui ringen.



I DE KOKETTE KROKET 2.0

DE DAMPENDE KETEL STOOFVLEES VAN OMA HERLEEFT.

OMA'S STOVERIJ KROKET MET DE STOOFVLEESBOL VAN GASTRONELLO

Ingrediënten per broodje

Bio haute dog bun Pur Pain	55402
Slamix rucola	79062
Mayonaise Pauwels	62966
Graanmosterd Tierentyn à l'Ancienne	64449
Zilveruitjes Devos Lemmens	12429
Pickles Mayonaise Maurice Mathieux	77628
Tuinkers	3996
Gemarineerde mosterdzaadjes (mosterdzaad 3135 / wittewijnazijn 73090)	
Lays ringlingschips	75212
3 st. Stoofvleesbol Gastronello	78057



BEREIDING

De bio Haute Dog bun 3 minuten verwarmen in de oven. Boven-aan een insnijding maken. Bodem bedekken met mayonaise en graanmosterd. Slamix toevoegen. Gebakken stoofvleesbollen toevoegen. Enkele zilveruitjes toevoegen. Afwerken met gemarineerde mosterdzaadjes*, tuinkers, picklesmayo en Ringlings.

*mosterdzaad onderzetten in wittewijnazijn en 1 nacht laten marinieren en wellen. Bewaard minstens 2 weken in de koeling.

DE WERKDAG EINDIGDE BIJ OMA NANDA EN
OPA GRADJE AAN TAFEL. KIP MET APPELMOES
VOOR IEDEREEN...'

DE KOKETTE KIPKROKET MET DE KONINGINNENBOL VAN GASTRONELLO

Ingrediënten per broodje

Bio haute dog bun Pur Pain	55402
Slamix rucola	79062
Smokey Mountains sweet pickle relish	60194
Enkele rode ui ringen	3955
Geroosterde uitjes	51025
Cardini's caesardressing	58514
Appelcompote Noliko	2549
3 st. koninginnenbol Gastronello	78058
Enkele ringetjes pijpajuin	3954
Gedroogde roze peper	9284

BEREIDING

De bio Haute Dog bun 3 minuten verwarmen in de oven. Boven-aan een insnijding maken. Bodem bedekken met Sweet pickle relish. Slamix toevoegen. Gebakken koninginnen bollen toevoegen. 1 eetlepel appelcompote dresser. Afwerken met geroosterde uitjes en rode ui ringen en caesardressing.



Vers bamboeblad
art.75702

Kewpie Japanse mayo
art.69127

Huramaki springroll
art.79190

Kipstukjes Kare Age
art.75140

Ponzu Citrusazijn
art.75129

Gyoza met kip
art.75142

Roasted sesamzaadjes
art.75124

Yakitori Spiesjes
art.75139

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.



Herfstburgers

I HERFSTBURGERS

Ingrediënten per burger

1 Premium brioche bun Pastridor
1 CMS black angus burger 198g
1 el BBQ saus Heinz
50 g oesterzwammen
½ plantje waterkers
1 el The crunche original

Tartiflette

50 g aardappelschijfjes Aviko
2 el spekblokjes crispy bacon
1 el peterselie gehakt
50 ml witte wijn (Villa Blanche Sauvignon Blanc)
1 kl look stukjes Bresc
30 g Timanoix kaas
1/3 Ajuin

60909
56343
48929
78968
42036
79658

BEREIDING

Plaats de bun gedurende 3 minuten in een oven van 190 °C. Besmeer de binnenzijden van het broodje met boter en bak de binnenkant mooi krokant in een antiaanbakpan.

Bereid de tartiflette: Bak de aardappeltjes, spek en de ajuinen. Voeg de look toe, witte wijn en de kaas. Laat alles zachtjes pruttelen tot de kaas begint te binden. Breng alles op smaak met peper en zout en voeg op het einde van de bereiding verse gehakte peterselie toe.

Bak de burgers mooi rosé en kruidt ze af met peper en zout. Borstel de oesterzwammen schoon en bak ze mooi goud bruin in olijfolie. Assembleer de burger. Onderaan de burger. Vervolgens de tartiflette en de gebakken oesterzwammen, BBQ saus, de crunch en een handvol waterkers.

673
56557
75316
64789
45562
66474
35313

TARTIFLET BURGER



CRANBERRY, PEPPER CHEESE BURGER

Ingrediënten per burger

1 potato hamburgerbun Pastridor	75592
1 CMS black Angus burger 198g	56343
2 el steakpeper zwart Isfi	9831
1 st. Regal Cranberry kaas	67386
1 handvol rucola	79243
1 el Ardeense uien konfijt	41171

Cranberry mayo

1 el mayo Heinz Professional	70470
1 kl peperpuree Knorr	34932
1 el veenbessen natuur Colac	55423

BEREIDING

Plaats de bun gedurende 3 minuten in een oven van 190 °C. Besmeer de binnenzijden van het broodje met boter en bak de binnenkant mooi krokant in een antiaanbakpan. Wentel de beefburger in de steakpeper. Bak de burgers mooi rosé en kruidt ze af met een beetje zout. Meng de ingrediënten voor de cranber-rymayo onder elkaar. Druk het cranberry kaasje met behulp van een spatel op een snijplank wat platter tot ongeveer het formaat van de burger. Plaats het kaasje op de hete gebakken burger. Assembleer de burger. Onderaan de burger met het kaasje (dat ondertussen al een beetje aan het smelten is). Dresseer vervolgens de uien konfijt, een goeie hand rucola en een lepel cranberry mayo.



BEETROOT BURGER

Ingrediënten per burger

1 pretzel sesam hamburger bun Pastridor	77923
1 CMS black Angus burger 198g	56343
2 el red root relish LA	77039
½ gegaarde rode biet gegrild	16045
1 el Crumble van rode biet Jorda	77574
30 g gorgonzola piccante	72723
2 blaadjes Lollo Bionda	3970
2 blaadjes Lollo Rosso	3983

BEREIDING

Plaats de bun gedurende 3 minuten in een oven van 190 °C. Besmeer de binnenzijden van het broodje met boter en bak de binnenkant mooi krokant in een antiaanbakpan. Bak de burgers mooi rosé en kruidt ze af met peper en zout. Snij dikke schijven van de rode biet en grill deze krachtig aan in een grillpan of op de BBQ. Beleg de burgers met de gegrilde rode biet en enkele stukjes roquefort. Plaats even heel kort in een hete oven tot de kaas lichtjes smelt. Assembleer de burger. Onderaan de burger met rode biet en roquefort. Vervolgens een goede portie beetroot relish en een lepel crumble en de sla.



I HERFSTBURGERS

Ingrediënten per burger

1 Chili hamburgerbun Banquet D'or Vandemoortele	78153
1 CMS black Angus burger 198g	56343
Een flink stuk Butternut pompoen (gegrild)	66079
1/3 st. kaas cheddar whisky amber	74254
2 el mangochutney	53504
3 blaadjes eikenbladsla	3969
1 kl peper puree Knorr	34932
1 el mayonaise Heinz Professional	70470
2 el walnoten	63408
1 el pompoenpitten	73596

BEREIDING

Plaats de bun gedurende 3 minuten in een oven van 190 °C. Besmeer de binnenzijden van het broodje met boter en bak de binnenkant mooi krokant in een antiaanbakpan. Snij een dikke schijf van de Butternut. Verwijder de schil en besprenkel met olijfolie. Grill de pompoen mooi krachtig aan in een grillpan of op de BBQ. Kruidt royaal met peper en zout. Bak de burgers mooi rosé en kruidt ze af met peper en zout. Plaats de gegrilde pompoen en de Whisky cheddar kaas op de burger. Plaats even heel kort in een hete oven tot de kaas lichtjes smelt. Hak even grof door de walnoten en rooster ze met de pompoenpitten in een droge pan. Meng de mayonaise met de peperpuree. Assembleer de burger. Onderaan de burger met de pompoen en de kaas. Schep er nog een flinke lepel mangochutney op en enkele geroosterde nootjes en pitten. Werk verder af met de sla en de peper mayo.

PUMPKINBURGER



FOIE DELUXE BURGER

Ingrediënten per burger

1 potato hamburgerbun Pastridor	75592
1 CMS black Angus burger 198g	56343
2 schijven Foie gras	37229
1 el paddenstoelen-mix	66111
30 g shiitake	78969
sjalot Bresc	45577
1 vijgen konfijt	10278
25 g truffelmayo Maurice Mathieux	77632
Enkele takken platte peterselie	78944
½ plantje waterkers	42036

BEREIDING

Plaats de bun gedurende 3 minuten in een oven van 190 °C. Besmeer de binnenzijden van het broodje met boter en bak de binnenkant mooi krokant in een antiaanbakpan. Bak de burgers mooi rosé en kruidt ze af met peper en zout. Bak de foie gras schijven vanuit bevroren toestand in een droge antiaanbak pan en gaar ze verder in de oven op 180 °C. Borstel de shiitake schoon en bak ze in olijfolie. Assembleer de burger. Onderaan de burger en de gebakken foie gras, vijgencompote, paddenstoelen-mix en de gebakken chitake. Vervolgens waterkers, platte peterselie en de truffelmayonaise.



MUSHROOM TRUFFLE & BACON BURGER

Ingrediënten per burger

1 premium brioche bun Pastridor	60909
1 CMS black angus burger 198g	56343
5 plakjes streaky bacon	73713
1 el truffel tapenade Lisimo	72616
Enkele truffelschijfjes	63199
5 oesterzwammen	78968
1 portobello	78970
½ waterkers	42036
1 el the Crunche BBQ	79660

Mushroom mayo

2 el truffelmayo Jean Bateau	69433
4 st. gedroogd eekhoortjesbrood (blenden tot poeder)	59126
1 paddenstoelen mix Bresc	66111

BEREIDING

Plaats de bun gedurende 3 minuten in een oven van 190 °C. Besmeer de binnenzijden van het broodje met boter en bak de binnenkant mooi krokant in een antiaanbakpan. Bak de streaky bacon mooi krokant in de oven. Borstel de portobello schoon en grill ze met olijfolie in een hete grillpan. Borstel de oesterzwammen schoon, snij ze in reepjes en bak ze in olijfolie. Bak de burgers mooi rosé en kruidt ze af met peper en zout. Meng de ingrediënten voor de mushroom mayo. Assembleer de burger. Onderaan de truffel tapenade. Daarop de burger, spek, portobello, oesterzwammen, en truffelschijfjes. Bestrooi royaal met de BBQ crunch. Voeg vervolgens de waterkers en mushroom mayo toe.





SCAN
ME

eurofresh.

RASCAL

tastebuddies

NIEUW

IN ONS
ASSORTIMENT

BRAND STORY

Bij Rascal draait ons verhaal om het streven naar smaak-perfectie. 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

NIUW

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
TASTEBUDDIES
ARE HERE**

eurofresh.

RASCAL

tastebuddies

NEUW

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.



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.



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.

The background is a solid orange color. On the left side, there are three large, concentric, semi-circular bands in a darker shade of orange. In the bottom right corner, there is a grid of small, dark orange dots arranged in three rows and four columns.

Veggie take away pasta

I VEGGIE TAKE AWAY PASTA

CONCHIGLIETTE MET BOSCHAMPIGNONS EN KRUIDENBOTER

Ingrediënten per pasta

300 g conchigliette D'lis	78114
40 g Parijse champignons	16054
40 g kastanje champignons	510
40 g shiitake mini	78971
40 g oesterzwammen	78968
1 kl gevriesdroogde tijm	6606
Enkele takken platte peterselie	78944
Enkele salieblaadjes	78953
Peper	3140
Fleur de sel	37398
Boekweit gepoft Jorda	60365

Kruidenboter

100g hoeveboter	15976
1 el sjalot Bresc	45577
Dragon	78946
2 el gehakte peterselie	75316
Enkele pluksels kervel	78947
Look stukjes Bresc	45562



BEREIDING

Meng alle ingrediënten van de kruidenboter. Breng goed op smaak met peper en zout. Rol de kruidenboter in plasticfolie en laat opstijven in de koelkast. Borstel alle champignons schoon. En bak ze mooi in bruisende boter. Breng ze op smaak met tijm, peper, zout en fijngesneden platte peterselie. Kook de pasta gedurende 30 seconden vanuit diepgevroren toestand. Frituur de salieblaadjes mooi krokant in olijfolie. Dresseer de pasta met de gebakken champignons, kruidenboter en krokante salie en de gepofte boekweit.

PACCHERI MET GEROOSTERDE BLOEMKOOL EN HAZELNOOT

Ingrediënten per pasta

300 g paccheri Altoni	67801
400 g bloemkool	35088
250 ml volle melk	7290
120 g vegan creamy smeerkaas Violife	73304
Gevriesdroogde oregano	7894
2 hele looktenen Bresc	45579
Peper	3140
Fleur de sel	37398
1 el kappers Capotes	11192
2 el gehakte peterselie	75316
1 el hazelnootjes	8203
Olijfolie Co&Oil	73088

BEREIDING

Kook de helft van de bloemkool samen met de look door en door gaar in de melk. Kruid goed af met peper en zout. Voeg de smeerkaas, look en oregano toe. Blend het geheel met een mooie gladde zalvende massa. Snij de andere helft van de bloemkool in dikke schijven en verdeel ze op een ovenschotel. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Plaats de schotel in de oven en rooster de bloemkool op hoge temperatuur van 220 °C in de oven. Voeg tegen het einde de kappers en gehakte hazelnootjes toe. Laat deze nog even mee roosteren. Haal ze uit de oven en bestrooi royaal met de gehakte peterselie. Kook de pasta al dente gedurende 2 à 3 minuten. Dresseer de pasta met de bloemkoolsaus, de geroosterde bloemkool met kappers en hazelnootjes en een straaltje olijfolie.



I VEGGIE TAKE AWAY PASTA



RIGATONI MET GEKONFIJTE LOOK EN AUBERGINE

Ingrediënten per pasta

300 g rigatone Altoni	65011
1/2 aubergine	79007
Peper	3140
Fleur de sel	37398
5 looktenen Bresc	45579
Olijfolie Co&Oil	73088
1 el pijnboompitten	69059
75 g zongedroogde tomaatjes	42000
Enkele zwarte olijven	6276
Enkele blaadjes salie	78953
Verse tijm	78954
Basilicum	4007

BEREIDING

Pel de looktenen en zet ze onder in olijfolie. Laat ze heel zachtjes garen in de olie op een heel laag vuurtje. Rooster de pijnboompitten mooi goudbruin in een droge antiaanbakpan. Schil de aubergine en snij hem in blokjes. Bak de aubergine in olijfolie en voeg de pijnboompitten, zongedroogde kerstomaatjes, olijven, salie en tijm toe. Breng op smaak met peper en zout. Kook de rigatoni al dente gedurende een 4 à 5 minuten. Dresseer de pasta met de aubergines en zongedroogde kerstomaten. Dresseer de gekonfijte looktenen ertussen. Werk af met een take basilicum en een straaltje olijfolie.

FUSILLIONI MET VENKEL, CITRUS EN VEGAN CREAM CHEESE

Ingrediënten per pasta

300 g fusillioni Altoni	67501
½ venkel	79238
Olijfolie Co&Oil	73088
30 ml pastis	36214
150 ml vegan creamy smeerkaas Violife	73304
Enkele takjes verse dille	78945
Peper	3140
Fleur de sel	37398
Enkele druppels intense flavor citrus fresh	63158
¼ gekonfijte citroen	64572
Atsina Cress	41250

BEREIDING

Snij de venkel in flinterdunne plakjes. Wok ze heel kort in olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Blus af met pastis en voeg de vegan creamcheese toe. Laat deze kort smelten door het geheel. Snij de zeste van ¼ gekonfijte citroen in fijne blokjes en voeg deze met enkele druppels citrus fresh en fijngesneden dille toe aan de venkel. Kook de fusillioni al dente gedurende 4 à 5 minuten. Dresseer de pasta met de venkel/saus en werk af met een goede draai aan de pepermolen en enkele takjes Atsina.



I VEGGIE TAKE AWAY PASTA

PENNE GREMOLATA MET SPINAZIE EN BROCCOLI

Ingrediënten per pasta

300 g penne D'lis	20265
100 g gremolata Bresc	76791
1/3 rode chili peper	74341
5 roosjes broccoli	39691
40 g spinazie	78961
50 g erwten	2428
150 g vegan creamy smeerkaas Violife	73304
Peper	3140
Fleur de sel	37398
Citroen voor zeste	79150

BEREIDING

Blancheer de erwten en de broccoli. Was de spinazie en stook deze kort aan in olijfolie. Voeg de Vegan creamcheese en de erwten toe. Kook de pasta gedurende 30 seconden in water. Giet ze af en schep de gremolata en fijngesneden rode chilipeper eronder. Dresseer de pasta met de spinazie en broccoli roosjes. Werk af met een straaltje olijfolie, peper van de molen en zeste van citroen.



MACARONI SPICY CAPONATA

Ingrediënten per pasta

300 g macaroni D'lis	22689
120 g caponata Bresc	76790
50 g arrabiata Bresc	76793
150 g No Mince Vegetarian Butcher	65845
Shiso cress duo	40115
Kervelplukjes	78947
20 g vegan mozzarella Violife	69964

BEREIDING

Verwarm de caponata en voeg de arrabiata en de no mince eraan toe. Kook de pasta gedurende 30 seconden in water. Voeg alles samen. Dresseer de pasta en werk af met shiso, kervel en mozzarella.



RASCAL

tastebuddies

NIUW

IN ONS
ASSORTIMENT

real 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.

The background is a solid dark brown color. On the left side, there are three concentric circles in shades of brown, with the innermost being the darkest and the outermost being the lightest. In the bottom right corner, there is a grid of twelve small, light brown circles arranged in three rows and four columns.

Take away herfst salades

HERFSTSALADE MET NOTEN, ROQUEFORT EN GANDAHAM

Ingrediënten per salade

Een goede hand vol rucola	31296
1 plantje waterkers	42036
Enkele blaadjes spinazie	78961
5 à 6 kastanje champignons (gebakken)	510
2 el gedroogde cranberry's	71629
2 verse vijgen	78966
50 g Roquefort	70594
2 el salade noten mix	51551
3 plakken Ganda ham grand cru	52377
1 snede molenaarsbrood meergranen (voor dikke croutons)	54731

Dressing:

80 ml Hellmanns vinaigrette sjalot rode ui	42727
30 ml Blauwbaard bessen coulis	71625

BEREIDING

Snij het brood in dikke croutons en bak ze mooi krokant in olijfolie. Meng de rucola, waterkers en spinazie. Dit is de basis van de salade. Bak de kastanjechampignons en breng ze op smaak met peper en zout. Snij de vijgen in vier. Dresseer de salade met de champignons, gedroogde cranberry's, vijgen, roquefort, notenmix en de 3 plakken Ganda ham Grand cru. Meng voor de dressing de vinaigrette met de bessencoulis. Verpak deze apart.



HERFSTSALADE MET GEROOKTE HEILBOT, RODE BIET EN NOTEN

Ingrediënten per salade

1 gekookte rode biet	16045
200 ml rode wijn azijn Co&Oil	73089
Een straaltje olijfolie Co&Oil	73088
1 hand vol rucola	31296
100 g feta Greco	64159
2 el walnoten	63408
Zwarte peper	3140
80 ml yoghurt vinaigrette Hellmann's	7196
150 g gerookte heilbot	20839
200 g voorgekookte gerst Ardo	77113

BEREIDING

Snij de rode biet in blokjes, breng goed op smaak met peper, zout, olijfolie en rodewijnazijn. Voeg de nootjes, feta, gekookte gerst en een goeie hand rucola toe. Dresseer de gerookte heilbot op het slaatje en geef ze een goede draai van de pepermolen. Verpak de yoghurt vinaigrette apart in een potje.



HERFSTSALADE MET GEROOKTE KIP EN WITLOOF



Ingrediënten per salade

100 g gerookte kip	39601
1 witloofstronk	16051
1 el blanke rozijnen	71823
4 Granny smith appel	78963
1 el pecannoten	65334
1 plantje waterkers	42036
2 el croutons tuinkruiden Qalita	60326
1 mandarijntje	3924

Dressing

2 el mayonaise	7624
1 el Griekse yoghurt	54253
2 honing	7638
10 ml citroensap	474
1 kl mosterd	31942

BEREIDING

Meng alle ingrediënten van de dressing onder elkaar. Snij het witloof in de lengte in twee. Verwijder het bittere gedeelte en snij ze in reepjes. Snij de Granny Smith appel in julienne en meng deze samen met de rozijnen en gehakte pecannoten onder het witloof. Meng er de dressing onder. Dresseer de salade met mandarijn partjes, mooie verse waterkers en gerookte kip.

LUIKSE SALADE

Ingrediënten per salade

Een hand vol spinazie	78961
2 kropsla	3988
1/3 radicchio	32338
150 g krielaardappelen	36284
60 g groene boontjes	31702
2 eieren	577
2 st. verse sjalot	3987
Witte wijn azijn Co&Oil	73090
120 g gerookte spekblokjes	7265
Vinaigrette salée Maurice Mathieux	77627

BEREIDING

Snij de krielaardappelen in 2 en kook ze even voor in gezouten. Blancheer de boontjes in gezouten water. Laat ze schrikken in ijswater. Kook de eieren gedurende 7 minuutjes. Koel ze goed af in koud water. Pel de sjalotjes en snij ze in dunne plakjes, meng ze onder de boontjes en besprenkel met wittewijnazijn. Bak de spekblokjes mooi krokant. Bak de aardappeltjes mooi krokant en goudbruin in de pan. Was en droog de slasoorten en de spinazie. Meng ze goed onder elkaar met een beetje vinaigrette. Dresseer de salade en verpak nog een potje met de vinaigrette.



HERFSTSALADE MET GEROOKTE EENDENBORST EN SINAASAPPEL SESAM VINAIGRETTE

Ingrediënten per salade

100 g rode kool fijn gesneden	66546
1 bussel wortel	39401
Enkele rode ajuinringen	3955
Enkele takken verse koriander	78948
½ pijpajuin	3954
1 el hazelnoten	8203
150 g gerookte eendenborst	72242

Dressing

80 ml sinaasappelsap	53574
50 ml wittewijnazijn Co&Oil	73090
1 el tahini	73798
150 ml olijfolie Co&Oil	73088
Peper	3140
Zout	37398
Zeste van citroen	79150

BEREIDING

Meng alle ingrediënten van de dressing onder elkaar. Schil de wortelen en snij met behulp van een dunschiller lange dunne lamellen. Meng deze onder de rode kool en voeg de rode ajuin en de gehakte hazelnootjes erbij. Voeg de dressing toe en meng deze goed onder de salade. Dresseer de gerookte eendenborst op de salade en werk verder af met fijngesneden pijpajuin en verse koriander.



HERFSTSALADE MET POMPOEN, SPEK EN GEITENKAAS

Ingrediënten per salade

1/3 Butternutpompoe	66079
Zwarte peper	3140
Zout	37398
2 el honing	7638
Enkele takken verse tijm	78954
1 kl Medina kruiden	10748
30 ml balsamicoazijn platina	74910
80 ml olijfolie Co&Oil	73088
1 handvol rucola	31296
1 el pompoeppitten	73596
Enkele rode ajuin ringen	3955
4 geitenkaasje honing karamel	67385
5 st. streaky bacon	73713

BEREIDING

Snij de pompoen in blokjes en verdeel ze in een ovenschotel. Kruidt ze goed af met peper en zout. Voeg honing, verse tijm en gemalen komijn toe. Rooster ze in een oven op 190 °C tot ze mooi karamelliseren. Bak de Streaky Bacon krokant in de oven op 190 °C. Rooster de pompoeppitten in een droge pan. Laat de pompoen afkoelen voeg de pompoeppitten, olijfolie en balsamico toe. Dresseer de geitenkaasjes en het spek op de pompoen. Werk af met rucola en rode ajuinringen.





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.