WINTER

Culinair

INSPIRATIEMAGAZINE

HERT Special

jouw EINDEJAARSMENU

2024-4

HORECA Van Zon
de meest complete groothandel

Inhoud

WINTERSE QUICHES

4 ZALM MET BROCCOLI EN KERSTOMAAT
4 MIXTOMAATJES MET BASILICUM EN MOZARELLA
4 GROENE ASPERGES MET KIP EN GORGONZOLA
5 COURGETTE MET GEITENKAAS, OREGANO, RODE UI EN BALSAMICO
5 BOSCHAMPIGNONS MET TRUFFEL EN PULLED PORK
7 ELZASSER STYLE
7 SWEET ONION MET SMOKEY BACON EN CHEDDAR
8 WITLOOF MET BEENHAM EN OUDE KAAS

COMFORT FOOD

10 JUICY MEATBALLS
10 GROENTENSCHOTEL MET GERST EN KIPPENWORST
12 MAC 'N CHILI
12 ERWTENRISOTTO SPIANATINA
14 ROMIGE GNOCCHI, SPINAZIE, BOSPADDENSTOELEN EN SHORTRIB
14 RUNDERSTOOFVLEES GEROOSTERDE KNOLGROENREN, ZILVERUITJES EN KNOLSELDERPUREE

HERT SPECIAL

20 TAGLIATA VAN HERT MET TRUFFEL
20 HERTENBURGER
21 HERTENKROON
21 BAO BUN MET HERT
22 HERTENSTRIPLOIN MET RISOTTO
23 TARTAAR VAN HERT EN RUNDERBEENMERG
23 TATAKI VAN HERT EN VENKEL
24 POKÉ BOWL HERT

INSPIRATIE VOOR DE FEESTDAGEN

AMUSES

26 CANAPÉ MET EENDENLEVER
26 STOOFPOTJE VAN KIPPENMAAGJES
27 GRAVAD LAX
27 LOLIGO LIMOEN
30 SPIESJES MET GROENE ASPERGES
CRISPY MUSHROOMBALLS

VOORGERECHTEN

31 KINGKRAB
31 NIEUW-ZEELANDSE MOSSELEN
33 STEAK TARTAAR AVRUGA
33 TARTAAR VAN ZALM EN AVOCADO
35 RUNDSCARPACCIO TRUFFEL
35 RISOTTO VAN RAAPJES EN LANGOUSTINE
37 ZALMFOREL
37 HEILBOT
38 COQUILLES MET EEN CRÈME VAN BLOEMKOOL EN COUSCOUS

HOOFDGERECHTEN

40 REEFILET
41 HAZENFILET
45 CARBRERA RIBEYE EN KREEFT
46 IERSE FILET PUR

DESSERTS

48 GOLDDIGGER
48 SALTY CARAMEL
48 PINK BERRY
49 KIDS PARTY
49 CUBERDON

WINTERSE
QUICHES

ZALM MET BROCCOLI EN KERSTOMAAT

4 personen

Bladerdeegbodem voor quiche (18 cm)	64583
3 eieren	577
100 ml halfvolle melk	34268
5 broccoliroosjes	39691
120 g verse zalmfilet	57998
20 ml mosterd-dille dressing	69021
2 el zure room	67864
Enkele takken verse dille	78945
100 g zeekraal	34549
50 g cheddarkaas	70067
4 à 5 kerstomaatjes	3995
Droge roze peper	9284

BEREIDING

Klop de 3 eieren op met 100 ml melk om het beslag te maken.
Blancheer de broccoli. Snijd de zalm in kleine blokjes.
Stoof de zeekraal kort aan met de kerstomaatjes.
Snijd de dille fijn. Vul de quichebodem met zalm, broccoli, zeekraal, kerstomaatjes en cheddarkaas. Giet het beslag over de vulling, tot aan de rand van de bodem. Bak de quiche in de oven op 180°C gedurende 15 à 20 minuten.
Serveer de quiche met roze peperbolletjes, dille-mosterd dressing en een takje verse dille.

MIXTOMAATJES MET BASILICUM EN MOZZARELLA

4 personen

Bladerdeegbodem voor quiche (18 cm)	64583
3 eieren	577
100 ml halfvolle melk	34268
150 g mix kerstomaatjes	79116
80 g tomaatstukjes gemarineerd Bresc	46560
1 bol mozzarella	7296
2 takken verse oregano	78951
Enkele blaadjes basilicum	4007
1 el tomatencrumble Jorda	77601

BEREIDING

Bereid het beslag door 3 eieren op te kloppen met 100 ml melk. Snijd de tomaatjes in tweeën. Scheur de mozzarella in stukken.
Pluk de verse oregano van de takjes. Vul de bodem met de mix van tomaatjes, gemarineerde tomaat, mozzarella en verse oregano. Top af met het beslag, tot aan de rand van de bodem. Bak de quiche in een oven op 180°C gedurende 15 tot 20 minuten. Werk de gebakken quiche eventueel af met tomatencrumble en verse basilicum.

GROENE ASPERGES MET KIP EN GORGONZOLA

4 personen

Bladerdeegbodem voor quiche (18 cm)	64583
3 eieren	577
100 ml halfvolle melk	34268
5 à 6 groene asperges	5881
120 g gebakken kippenblokjes Pure Poultry	80004
80 g gorgonzola piccante	72723
½ rode ajuin	3955
1 kl geroosterde sesam wit	77012
2 teentjes knoflook Bresc	45579
50 g gruyère	38528
1 kl groene kruidencrumble Jorda	77595
Platte peterselie	79380

BEREIDING

Bereid het beslag door 3 eieren op te kloppen met 100 ml melk.
Blancheer de asperges in ruim gezouten water.
Snijd de rode ui in halve ringetjes en de teentjes knoflook in schijfjes. Vul de bodem met kippenblokjes, gorgonzola, asperges, knoflookschijfjes en rode ui. Top af met het beslag tot aan de rand van de bodem en strooi er nog een beetje gruyère en sesamzaadjes over. Bak de quiche in een oven op 180°C gedurende 15 tot 20 minuten. Werk de gebakken quiche af met de groene kruidencrumble, sesamzaadjes en enkele takjes platte peterselie.

COURGETTE MET GEITENKAAS, OREGANO, RODE UI EN BALSAMICO

4 personen

Bladerdeegbodem voor quiche (18 cm)	64583
3 eieren	577
100 ml halfvolle melk	34268
½ groene courgette	3968
½ gele courgette	51087
120 g geitenkaas zonder korst	51328
2 takken verse oregano	78951
½ rode ajuin	3955
Balsamicosiroop	72879
Zwarte peper, gestampt	7768
½ plantje waterkers	42036

BEREIDING

Bereid het beslag door 3 eieren op te kloppen met 100 ml melk. Snijd de rode ui in halve ringetjes en de courgette met de mandoline in dunne, lange plakken. Vul de bodem met rode ui, geitenkaas en de lange plakken courgette. Top af met het beslag tot aan de rand van de bodem. Pluk de oreganoblaadjes en strooi ze over de quiche. Kruid nog bij met zwarte peper. Bak de quiche in een oven op 180°C gedurende 15 tot 20 minuten. Serveer de quiche met balsamicosiroop en verse waterkers.

BOSCHAMPIGNONS MET TRUFFEL EN PULLED PORK

4 personen

Bladerdeegbodem voor quiche 18 cm	64583
3 eieren	577
100 ml halfvolle melk	34268
150 g pulled pork	52929
100 ml BBQ-saus Heinz	48929
Truffelschijfjes naar wens	63199
200 g bospaddenstoelen	48190
1 kl lookstukjes Bresc	45562
1 kl Primerba tijm Knorr	9397
50 g gruyère	38528
Geroosterde uitjes	51025
Pijpajuin	3954

BEREIDING

Bereid het beslag door 3 eieren op te kloppen met 100 ml melk. Snijd de pulled pork in fijne stukjes en meng er de BBQ-saus door. Snijd alle paddenstoelen en truffelschijfjes in fijne reepjes en bak ze mooi goudbruin met look en Primerba tijm. Meng de pulled pork, BBQ-saus en paddenstoelen onder elkaar. Vul de bodems met de pulled pork-paddenstoelenmengeling. Top af met het beslag tot aan de rand van de bodem. Strooi er nog een beetje gruyère over. Bak de quiche in een oven op 180°C gedurende 15 tot 20 minuten.
Serveer de quiche eventueel met wat extra BBQ-saus, geroosterde uitjes en pijpajuin.

De vriesverse kruiden en kruidenmixen van Ardo:
het geheim in elke keuken!

- Gemakkelijk in gebruik
- Pure smaak
- Kostefficiënt
- Duurzaam

FINES HERBES

Ontdek ze nu hier

of via www.ardo.com

Barbecue-kruidenmix
8x250g - art. 73000

Tartaar kruidenmix
8x250g - art. 72995

8-kruidenmix
8x250g - art. 72999

Provençaalse kruidenmix
8x250g - art. 72996

Kruidenmix op Scandinavische wijze
8x250g - art. 72997

Kruidenmix op Aziatische wijze
8x250g - art. 72998

Kruidenmix op Thaise wijze
8x250g - art. 73001

Kruidenmix alla Napoletana
8x250g - art. 73002

Kruidenmix all'Italiana
8x250g - art. 72994

Kruidenmix in Mexicaanse stijl
8x250g - art. 73003

Handig!
Onze kruiden komen in hersluitbare verpakkingen

ardo®
We preserve nature's gifts

ELZASSER STYLE

4 personen

Bladerdeegbodem voor quiche (18 cm)	64583
3 eieren	577
100 ml halfvolle melk	34268
2 el zure room	67864
100 g crispy bacon	56557
1 pijpajuin	3954
2 el gehakte peterselie	75316
1 el lookstukjes	45562
½ rode ajuin	3955
150 g aardappelschijven Aviko	673
50 g gruyère	38528

BEREIDING

Bereid het beslag door 3 eieren op te kloppen met 100 ml melk.
Bak de crispy bacon krokant in de oven.
Snijd de pijpajuin in fijne ringetjes en de rode ui in halve ringetjes.
Meng eerst de aardappelschijfjes met peterselie, spek, zure room, look en de helft van de gruyère. Vul vervolgens de bodems met dit mengsel.
Top af met het beslag tot aan de rand van de bodem.
Strooi de rest van de gruyère over de quiche.
Bak de quiche in een oven op 180°C gedurende 15 tot 20 minuten.
Serveer de quiche met wat fijngesneden pijpajuinringetjes.

SWEET ONION MET SMOKEY BACON EN CHEDDAR

4 personen

Bladerdeegbodem voor quiche (18 cm)	64583
3 eieren	577
100 ml halfvolle melk	34268
2 rode ajuinen	3955
200 ml Merlotazijn	53894
100 g donkere cassonade suiker	68665
100 g streaky bacon	73713
2 el chipotle BBQ-saus	70933
120 g verse paprikablokjes 3 kleuren	79222
30 g verse spinazie	78961
50 g cheddarkaas, gemalen	70067
Shiso cress	40115

BEREIDING

Bereid het beslag door 3 eieren op te kloppen met 100 ml melk.
Snijd de rode ui in halve ringen, bak ze aan met olijfolie en blus af met rodewijnazijn. Voeg de cassonade toe en laat zachtjes inkoken.
Bak de crispy bacon krokant in de oven. Stoof de paprika met de spinazie kort aan.
Vul de bodems met de ui, paprika, spinazie, spek en cheddarkaas.
Top af met het beslag tot aan de rand van de bodem.
Bak de quiche in een oven op 180°C gedurende 15 tot 20 minuten.
Serveer de quiche met chipotle BBQ-saus.

WITLOOF MET BEENHAM EN OUDE KAAS

4 personen

• Bladerdeegbodem voor quiche 18 cm	64583
• 3 eieren	577
• 100 ml halfvolle melk	34268
• 3 st witloofstronk, gegaard	80119
• 5 grote sneden beenham	54663
• 5 grote sneden Oud Brugge kaas	53059
• 50 g emmental	51908
• Platte peterselie	79380

BEREIDING

Bereid het beslag door 3 eieren op te kloppen met 100 ml melk.
Snijd de gegaarde witloofstronken in de lengte in twee.
Wikkel de witloofstronken in Oud Brugge kaas en beenham.
Plaats de witloofrolletjes in de bodem.
Top af met het beslag tot aan de rand van de bodem en bestrooi met emmental.
Bak de quiche in een oven op 180°C gedurende 15 tot 20 minuten.
Werk eventueel af met enkele mooie takjes platte peterselie.

COMFORT FOOD

JUICY MEATBALLS

4 personen

GEHAKTBALLEN

600 g kalfsgehakt	33808
120 g wit brood	78636
120 ml halfvolle melk	34268
1 kl lookstukjes Bresc	45562
1 el sjalot Bresc	45577
1 ei	577
1 kl paprikapoeder	13157
Een snuifje gedroogde oregano	3137
Peper en zout	

TOMATEN GROENTENSAUS

700 ml Tomatino Knorr	23015
200 g courgetteblokjes	76295
½ aubergine	79007
100 g gemengde paprikablokjes (10 mm)	79222
1 ajuin	35313
1 scheutje geconcentreerde groentebouillon Knorr	51974

PUREE

800 g spuitbare aardappelpuree Kelderman	41457
120 g emmental	51908
120 g gruyère	38528

BEREIDING

Voeg de melk en het brood samen en laat het zacht worden.
Meng alle ingrediënten voor de gehaktballen goed door elkaar tot een smeuïge gehaktmengeling. Rol balletjes van ongeveer 30 g.
Pocheer de gehaktballen in water en bak ze vervolgens mooi bruin in olijfolie. Snijd de ajuin en aubergine in fijne blokjes en fruit ze aan in olijfolie.
Voeg de paprika- en courgetteblokjes toe en stoof de groenten gelijkmatig aan. Bevochtig met de Tomatino en breng op smaak met een scheutje geconcentreerde groentebouillon.
Meng de puree met de gruyère en schep deze in een ovenbestendig kommetje. Bestrooi de puree met emmental en gratineer in de oven.
Serveer alles samen.

GROENTENSCHOTEL
MET GERST EN KIPPENWORSTJES

4 personen

4 kipchipolata's	33579
500 g voorgekookte gerst Ardo	77113
400 g bloemkool	35088
400g savooikool	76525
2 el sjalot bresc	45577
250 g wortelschijfjes	39609
½ courgette	3968
2 rapen	78996
150 g kastanjechampignons	510
Enkele takjes verse tijm	78954
Een scheutje geconcentreerde groentebouillon Knorr	51974

BEREIDING

Snijd de bloemkool in dikke schijven, leg ze in een ovenschaal, breng op smaak met peper en zout en besprenkel ze met olijfolie.
Rooster de bloemkool in de oven op 200°C.
Bak de kastanjechampignons met de sjalot en de verse tijm in een beetje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
Schil de rapen en snijd ze in halve maantjes. Blancheer de rapen samen met de wortelschijfjes in gezouten water.
Snijd de courgette in blokjes en fruit deze kort aan in olijfolie.
Snijd de savooikool in dunne reepjes. Blancheer de kool in gezouten water en laat deze meteen schrikken in ijswater.
Bak de kipchipolata's in een pan. Meng alle groenten en bevochtig ze met de groentebouillon (op basis van de geconcentreerde groentebouillon van Knorr). Voeg de voorgekookte gerst toe. Dek de schotel af en laat nog even pruttelen in de oven.

HAMAL®

Perfect voor een heerlijk herfstig avondje...

Snel & eenvoudig

Comfort food!

WARME SAUS

Hamal chili con carne	
73680	2,5 kg

RECEPTINSPIRATIE

Chili con carne ovenschotel

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Verwarm de Chili con carne op een zacht vuur of in de microgolfoven.
3. Snijd de avocado's in 2, verwijder de pit en schil en snijd het vruchtvlees in blokjes.
4. Spoel de tomaat en snijd ze in brunoise, houd apart. Snijd de lenteui in fijne ringen en houd apart.
5. Bedek de bodem van de ovenschaal met een wrap en besmeer die royaal met Chili con carne. Verdeel er wat brunoise van tomaat en gemalen cheddar kaas over. Bedek met een 2de wrap en herhaal de vorige stappen. Bedek met de 3de wrap en eindig met Chili con carne en gemalen cheddar. Zet de ovenschotel 10 tot 15 minuten in de oven tot alles goed warm is en de kaas gesmolten is.
6. Werk de ovenschotel af met de rest van de tomaten -en avocadoblokjes en lenteui.

Ontdek ons volledig assortiment!

Signature Foods®

Voor meer info : **www.signaturefoodsprofessional.com**

MAC 'N CHILI

4 personen

- 600 g macaroni horentjes 1851
- 400 ml bandidosaus 41869
- 2 kl lookpoeder 9799
- 1 el Tierenteyn-mosterd 64447
- 1 el gerookt paprikapoeder 53889
- 600 g chili con carne Butcher Carmans 62878
- 200 g gemalen cheddar 70067
- 100 g panko 75159
- 120 g gehakte peterselie 75316

BEREIDING

Kook de macaroni hoornjes beetgaar in ruim gezouten water. Meng de chili con carne met de bandidosaus, lookpoeder, mosterd en gerookt paprikapoeder. Meng de pasta erdoor en doe alles in een ovenschaal. Meng de gemalen cheddar met de panko en gehakte peterselie en strooi het mengsel over de pasta. Gratineren maar! Zet de schotel in de oven en gratineer de pasta in een hete oven van 200°C tot de bovenkant goudbruin en knapperig is.

ERWTENRISOTTO SPIANATINA

4 personen

- 800 g risotto D'lis 68778
- 60 g Parmezaanse kaas, gemalen 54941
- 60 g pecorino (gemalen) 66599
- 600 g erwten fijn Bonduelle 2428
- 2 el sjalot Bresc 45577
- Enkele blaadjes verse munt 78950
- 1 limoen (voor de zeste) 79158
- 1 el lookstukjes 45562
- 120 g CMS spianatina piccante 45323
- Enkele blaadjes basilicum 4007

BEREIDING

Blancheer de erwten kort. Doe de helft van de erwten in een blender samen met een beetje kookvocht en blend tot een puree.
Verwarm de risotto en voeg de erwten, erwtenpuree, Parmezaanse kaas, pecorino, look en sjalot toe.
Snijd de spianatina in blokjes en bak deze kort in olijfolie.
Dresseer de risotto in een diep bord en schik de blokjes chorizo over de risotto.
Werk de risotto af met limoenzeste, fijn gesneden munt, parmezaanschilfers en basilicum.

BRESC

VERRAS JE GAST
MET EEN
SPANNENDE TWIST

CREATIEVE COMBINATIES
FRUITY & SPICY
VERSBEREID

KIWI AND JALAPEÑO SALSA

NIEUW

EEN BIJZONDERE 'SALSA VERDE', DIE HET FRISSE VAN KOMKOMMER EN GROENE PAPRIKA MET HET FRUITIGE VAN KIWI COMBINEERT. DE FRIS-PITTIGE MEXICAANSE GROENE JALAPEÑO PEPER, LIMOENSAP EN KORIANDER GEVEN DE AUTHEN-TIEKE MEXICAANSE SMAAK MEE AAN DEZE VERSE SALSA.

SCAN VOOR MEER INFORMATIE!

(+31) 183 200 000 | info@bresc.com | www.bresc.com

ROMIGE GNOCCHI MET SPINAZIE, BOSPADDENSTOELEN EN SHORTRIB

4 personen

- 700 g gnocchi Altoni 65019
- 300 g verse jonge spinazie 78961
- 500 g gemengde bospaddenstoelen 48190
- 600 ml Authentic kalfsfond Knorr 73701
- Geconcentreerde runderbouillon Knorr (naar smaak) 51975
- 150 ml Debic culinaire room 6429
- 1 el lookstukjes Bresc 45562
- 50 g gehakte peterselie 79187
- 1 kl chilipoeder 3113
- 2 kl gerookte paprikapoeder 53889
- 2 st CMS gegaarde shortribs Simmental 60240
- Parmezaanse kaas 66862
- Enkele takken platte peterselie 79380

BEREIDING

Kook de kalfsfond in tot ongeveer 2/3 van het oorspronkelijke volume. Voeg de culinaire room, look, chili, peterselie en paprikapoeder toe en laat zachtjes inkoken. Breng op smaak met een scheutje geconcentreerde runderbouillon.
Snijd de gemengde bospaddenstoelen in gelijke stukjes en bak ze goudbruin in olijfolie. Voeg de spinazie toe en laat deze kort meebakken.
Kook de gnocchi gaar in gezouten water.
Warm de shortribs op en snijd het vlees in mooie reepjes.
Laat wat boter smelten in een diepe pan en roerbak de gnocchi met een beetje look. Voeg de bospaddenstoelen, spinazie en saus toe aan de gnocchi en meng alles goed door elkaar.
Serveer de gnocchi in een diep bord en werk af met Parmezaanse kaas en takjes platte peterselie.

RUNDERSTOOFVLEES GEROOSTERDE KNOLGROENTEN, ZILVERUITJES EN KNOLSELDERPUREE

4 personen

- Kempens stoofvlees Butcher Carmans 62886
- 2 dikke rapen 78996
- 2 dikke koolrabi's 38872
- 2 st gekookte rode biet 16045
- 4 bussels wortels 79185
- 400 g knolselder 79597
- 2 el vloeibare honing 7638
- 1 el gevriesdroogde tijm 6606
- 50 g gehakte peterselie 75316
- 150 g zilveruitjes 71745
- 600 g knolselderpuree Kelderman 41766

BEREIDING

Schil de rapen, koolrabi's, wortelen en knolselder en snijd ze in gelijke stukken. Verdeel de groenten over een ovenschotel en besprenkel ze met olijfolie. Kruid af met peper en zout.
Rooster de knolgroenten in de oven op 200°C tot ze goudbruin en gaar zijn. Bak de zilveruitjes goudbruin in margarine en breng ze op smaak met peper en zout.
Voeg de gehakte peterselie toe. Warm de knolselderpuree en het stoofvlees op. Serveer alles samen.

Ravioli
Tartufo e Funghi
D20 | ref Van Zon 71647

THE SMILING COOK

MECHELSE KOEKOEK MET CHAMPIGNONS EN RAVIOLI

1 persoon

Mechelse Koekoek - ½ borst
Ravioli Tartufo e Funghi - 3 stuks
Spek - 25 g
Mini-champignons - 1 dozijn
Gekarameliseerde zilveruitjes - 1 dozijn
Boeket garni - 1 stuk
Tijm – 1 bosje
Droge witte wijn - ½ glas
Boter - 50 g
Room - 15 cl
Zout en peper

1. Breng witte wijn aan de kook. Haal van het vuur, voeg de tijm toe en laat 10 minuten trekken. Verwijder de tijm, voeg de room toe, breng op smaak. Kook op en laat sudderen tot de saus indikt, meng dan de boter erdoor.
2. Kleur de borst van de Mechelse Koekoek goudbruin. Voeg de mini-champignons, spekblokjes en het bouquet garni toe. Laat goed kleuren.
3. Zet in de oven op 160°C, bestrijk regelmatig met het braadvocht, en voeg de uitjes 5 minuten voor het einde van de gaartijd toe. De kip is klaar wanneer de interne temperatuur 74°C bereikt.
4. Verwarm de ravioli door ze 5 minuten in lichtgezouten kokend water te dompelen.
5. Serveer een stuk kip met de garnituur. Voeg de ravioli erbij, bedek met saus en garneer met een paar takjes tijm.

Fiori Scampi all'aglio e Limone
D22 | ref. Van Zon: 71649

Mezzalune Quattro Formaggi
D24 | ref. Van Zon: 76128

Mezzalune Vitello
D21 | ref. Van Zon: 71648

Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci
D15 | ref Van Zon: 55014

Ravioli Mozzarella e Pomodoro
D23 | ref. Van Zon 76576

Meer recepten op:
www.thesmilingcook.com

HERT
SPECIAL

Hert

Een groot voor fijn vlees.

SHANNON CAMPBELL

Een chef met een hart voor hertenvlees brengt de smaken van Nieuw-Zeeland naar de wereld.

In dit interview duiken we in de culinaire wereld van een gepassioneerde chef die zijn hart heeft verloren aan Nieuw-Zeelands hertenvlees. Van zijn eerste ervaring tot wereldwijde reizen en unieke bereidingen. Ontdek hoe hij deze delicatesse naar nieuwe hoogten brengt!

Shannon werkt als chef-kok voor New Zealand Venison. Hij reist de wereld rond om het Nieuw Zeelands hert te promoten.

ACHTERGROND & INSPIRATIE

Wat inspireerde je in eerste instantie om chef-kok te worden, en hoe ben je je gaan specialiseren in het promoten van Nieuw-Zeelands hertenvlees?

Het voelde eigenlijk altijd al als een logische keuze. Zelfs als klein kind wist ik al dat ik chef wilde worden, ik schreef het zelfs op in mijn lijstje met toekomstplannen toen ik zeven jaar oud was. Ik geniet van het proces, en vooral dat het een oneindige ontdekkingsreis is. Hoe meer je leert, hoe groter de wereld van gastronomie wordt. Dat vind ik ontzettend spannend. Mijn specialisatie in Nieuw-Zeelands hertenvlees begon toen ik een evenement verzorgde op de Nieuw-Zeelandse ambassade. Ik werd benaderd door NZ Venison, en ik was direct enthousiast om met dit prachtige product te werken, dat behoort tot het beste wat we in Aotearoa (Nieuw-Zeeland) te bieden hebben.

"Ik ben dol op jullie frieten en een goedgemaakte stoofvlees is een favoriet, maar ik begrijp de textuur van bitterballen echt niet."

Kun je ons vertellen over je eerste ervaring met Nieuw-Zeelands hertenvlees? Wat maakte het zo bijzonder voor jou?
Mijn eerste ervaring was tijdens een barbecue-evenement. We gebruikten delen van de achterbout, en ik was enorm onder de indruk van de kwaliteit. Het was een wereld van verschil met het wilde hertenvlees waar ik eerder mee werkte.

Nieuw-Zeeland staat bekend om zijn hoogwaardige vlees. Wat maakt volgens jou Nieuw-Zeelands hertenvlees zo uniek in vergelijking met andere vleessoorten?
Het draait allemaal om het land en de manier van fokken. Nieuw-Zeeland heeft een fantastisch klimaat, vruchtbare bodems, schoon water en veel zon. Dit zorgt voor uitstekende weilanden waar de dieren natuurlijk van kunnen grazen. Daarbij werken we met enkele van de meest vooruitstrevende en betrokken boeren ter wereld. Het feit dat de herten in hun natuurlijke omgeving kunnen leven en zich natuurlijk voeden, maakt dit vlees niet alleen van uitzonderlijke kwaliteit, maar ook duurzaam.

REIZEN & CULINAIRE ERVARINGEN

Je reist de wereld rond om hertenvlees te promoten. Wat is tot nu toe je meest memorabele ervaring of locatie geweest?
Dat is moeilijk te zeggen, want ik heb het geluk gehad om zoveel prachtige plekken te bezoeken. België is waarschijnlijk mijn favoriete land om uit eten te gaan; de culinaire standaard is er enorm hoog en er zijn veel geweldige chefs op een klein gebied. Andere hoogtepunten zijn koken in het Yankees-stadion, open vuur koken in New Jersey, evenementen in de Zweedse bergen en koken tussen de orchideeën in Noord-Italië. Er zijn gewoon zoveel onvergetelijke momenten!

Hoe beïnvloeden verschillende culturen en culinaire tradities de manier waarop je hertenvlees presenteert in verschillende landen?
Het is belangrijk om te begrijpen waar je bent. Ik probeer mensen altijd halverwege te ontmoeten door iets bekends aan te bieden, met herkenbare elementen, maar ik voeg ook graag kleine verrassingen toe die hun aandacht trekken en het gerecht memorabel maken. Het is voor mij ook een geweldige kans om zelf nieuwe culinaire tradities te ontdekken en ermee te experimenteren.

Heb je uitdagingen ondervonden bij het introduceren van hertenvlees op plaatsen waar het minder bekend of zelfs onbekend is? Hoe pak je dit aan?
Ik laat het product meestal voor zichzelf spreken. Zodra mensen het hebben geproefd en erover in gesprek raken, is het halve werk al gedaan. Natuurlijk geef ik ook uitleg en probeer ik mensen te informeren, maar de beste manier om ze te overtuigen is door ze ervan te laten genieten.

Wat is je favoriete en minst favoriete Belgische ingrediënt of gerecht?
Ik ben dol op jullie frieten en een goedgemaakte stoofvlees is een favoriet, maar ik begrijp de textuur van bitterballen echt niet.

KOKEN & BEREIDING

Wat zijn enkele unieke eigenschappen van hertenvlees waar chefs rekening mee moeten houden tijdens de bereiding?
Wees er voorzichtig mee. Het is zo'n mals en verfijnd product. Omdat het vlees heel mager is, moet je het goed indiën voordat je het bakt. Overkook het nooit en als je het in de oven afmaakt, gebruik dan een iets lagere temperatuur dan normaal.

Kun je een of twee van je favoriete manieren delen om hertenvlees te bereiden?
Heet als de hel op een barbecue in de zomer, met een biertje in beide handen en een vriend om de steaks om te draaien. Ik hou er ook van om het rauw te gebruiken, wat je niet kunt doen met wild hertenvlees. De smaak is zo zoet en puur dat je er echt verrassende dingen mee kunt doen. Sushi met hertenvlees is een van mijn favorieten.

Heb je tips voor thuiskoks die voor het eerst hertenvlees willen bereiden?
Behandel het als een biefstuk. Zorg dat het op kamertemperatuur is. Olie aan alle kanten, schroei het aan in een hete pan, beide kanten 2-3 minuten. Laat het daarna twee minuten rusten op een warme plek en serveer. Je kunt niet misgaan.
Als je een stoofpot maakt, mijn tip is om het op het fornuis te beginnen en het dan zonder deksel in de oven te zetten op 140 graden. Door het deksel eraf te laten en het een paar uur te laten sudderen, vormt zich een gekarameliseerde korst die je bij het roeren weer door de stoofpot mengt voor extra diepte en smaak.

DE TOEKOMST VAN NIEUW ZEELANDS VLEES

Hoe zie je de toekomst van Nieuw-Zeelands hertenvlees op de wereldmarkt? Zijn er trends of ontwikkelingen waar je enthousiast over bent?
Ik denk dat mensen steeds meer beseffen hoe ongelooflijk gezond hertenvlees is, rijk aan voedingsstoffen en eiwitten. Als je dit combineert met de smaak en de duurzaamheid, heb je echt een product van de hoogste standaard. Daarom zie ik het steeds meer verschuiven van de perceptie als 'wild vlees' naar een eigen segment als premium vlees.

Heb je specifieke doelen of plannen om de bekendheid van Nieuw-Zeelands hertenvlees te vergroten?
Ik blijf de wereld rondreizen om het vlees te laten zien. Een belangrijk onderdeel hiervan zijn de leveranciers en importeurs met wie ik werk, die net zo enthousiast zijn als ik. Het verder versterken van deze relaties en het vinden van innovatieve manieren om het product te promoten, is mijn belangrijkste doel voor de komende jaren.

Wat is je beste reistip voor een bezoek aan Nieuw-Zeeland?
Ga begin februari. De kinderen zijn weer naar school, het weer is fantastisch en het is rustiger. Natuurlijk mag je het Zuidereiland niet missen voor het indrukwekkende landschap, maar persoonlijk vind ik de subtropische gebieden in het verre noorden geweldig. Prachtige stranden, het geluid van cicaden en het warme zand tussen je tenen na een duik, dat gevoel is gewoon onverslaanbaar.

Sashimi van Nieuw Zeelands Hert

Ingrediënten

(voor 4 personen):

1 komkommer (3974)
2 el furikake (74884)
200 g hertenbovenbil (53805)
4 el Rascal sweet chili sauce (78707)
150 g octopus kimchi Tasty Bites (55927)
Frituurolie (19937)

Bereiding:

Voorbereiden van de komkommer:
Schil de komkommer en snij deze in schijven van ongeveer 1 cm dik. Leg de schijven op een bord en kruid ze royaal met furikake voor een heerlijke umami-smaak.

Marineren van de hertenbout:
Snij de hertenbovenbil in dunne plakjes, net zoals sashimi. Doe de plakjes in een kom en meng ze met de Rascal sweet chili sauce. Laat de marinade minstens 15 minuten intrekken, zodat de smaken goed in het vlees trekken.

Tasty Bites frituren:
Verhit de frituurolie tot 180°C. Frituur de octopus kimchi Tasty Bites in de hete olie tot ze knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Samenstellen van het gerecht:
Leg een plakje gemarineerde hertensashimi op elke gekruide komkommerschijf. Zorg dat elk hapje een mooie balans heeft tussen het frisse van de komkommer en het rijke van het vlees.

Afwerking:
Net voor het serveren werk je de sashimi af met een krokant gefrituurd octopus Tasty Bite bovenop elke hap. Serveer meteen voor de ultieme smaakbeleving.

Serveer Tip:
Dit gerecht is perfect als verfijnde amuse of als bijzonder voorgerecht bij een uitgebreid diner. De combinatie van sappige hertensashimi, frisse komkommer, en krokante octopus zorgt voor een explosie van smaken en texturen.

Eet smakelijk!

TAGLIATA VAN HERT MET TRUFFEL

4 personen

• 600 g CMS hertensteak filet	36927
• 4 handenvol rucola	31296
• 120 g gemarineerde kerstomaatjes	32794
• 50 g Parmezaanse kaasschilfers	66862
• 2 el truffeltapenade	72616
• 1 potje truffelschijfjes	63199
• Balsamico truffelsaus	72973
• 4 el Jean Baton truffelmayonaise	69433
• 4 st risottini truffel & bospaddenstoel	74541

BEREIDING

Plaats de hertensteak in een oven van 50°C gedurende een uur. Korst het vlees aan in vloeibare boter en arroseer overvloedig. Voeg tijdens het arroseren de truffeltapenade toe aan de hete boter. Bak de risottini in de friteuse op 170°C. Trancheer het vlees en dresseer het op een bord.
Meng een slaatje van rucola, zongedroogde kerstomaten en Parmezaanse kaas. Werk het bord verder af met truffelmayonaise, truffelschijfjes, truffelbalsamico, het rucolaslaatje en het risottokroketje

HERTENBURGER
PRETZEL | PROVOLONE

4 personen

• 4 CMS hertenburger	51118
• 4 st pretzel hamburgerbroodje sesam Pastridor	77923
• 4 el pepersaus Vandemoortele	14205
• 4 el gepekelde rode ajuin Rascal	78703
• 4 handenvol rucola	31296
• Enkele kropjes veldsla	36876
• 4 el veenbessen natuur	55423
• 200 g provolone piccante	72720

HERTENKROON
KARNEMELKPUREE | SPRUITJES SPEK | VLEESJUS MET STERANIJS

4 Personen

- 4 st CMS hertenkroon 36924
- 600 g karnemelkpuree Kelderman 66053
- 600 g verse spruitjes 79907
- 120 g crispy bacon 56557
- 4 el veenbessen natuur 55423
- Shiso paars 40115

SAUS:
- 300 ml demi-glace Authentic Knorr 73703
- 300 ml kalfsfond Authentic Knorr 73701
- Een scheutje vloeibaar concentraat rund Knorr 51975
- 5 st steranijs 57012
- 2 el sjalot Bresc 45577
- 1 el Primerba tijm Knorr 9397

BEREIDING

Voeg alle ingrediënten voor de saus samen en laat inkoken tot 2/3.
Maak de verse spruitjes schoon en blancheer ze kort in gezouten water. Laat ze schrikken in ijswater.
Snijd ze in 2 en bak ze even aan in vloeibare boter.
Plaats de crispy bacon in de oven 180 °C tot ze mooi krokant zijn.
Voeg ze toe aan de spruitjes. Bak de hertenkroon mooi aan in vloeibare boter en gaar ze verder in een oven van 180°C tot een kern van 52°C à 54°C.
Verwarm de karnemelkpuree en dresseer het bord met de spruitjes, veenbessen, de hertenkroon en enkele cressen.

BAO BUN | HERT
STICKY KOREAN BBQ

4 Personen

- 8 st bao buns EF 77899
- 800 g CMS hertensteaks bout hert 36927
- 4 el sticky Korean BBQ-saus 59312
- Verse gember 32266
- 1 rode chilipeper 74341
- 1 el geroosterde sesamzaadjes 77012
- 4 el geroosterde uitjes 51025
- 200 g rode kool fijngesneden 66546
- 120 ml rodewijnazijn Co&Oil 73089
- 1 pijpajuin 3954
- Koriander 78948
- 50 g sojascheuten 3990

BEREIDING

Snijd de steaks in dunne reepjes en voeg de Korean BBQ -saus en fijngesneden verse gember toe aan het vlees.
Marineer de rode kool in de rodewijnazijn. Stoom de bao buns warm in een stoommandje of in de combi steamer op 100 °C
Snij de rode chilipeper in zeer fijne julienne. Snij de pijpajuin in dunne ringetjes. Beleg de bao buns met rode kool, vlees, pijpajuin en sojascheuten. Werk ze verder af met chilipeper, sesamzaadjes, geroosterde uitjes en verse koriander.

HERTENSTRIPLOIN
BOSPADDESTOELEN | DUXELLE RISOTTO | TRUFFELKROEPOEK WORTEL | PEPERSAUS

4 personen

- 800 g CMS hertenstriploin 36910
- 400 g gemengde bospaddenstoelen 48190
- 1 el lookstukjes Bresc 45562
- 30 g gehakte peterselie 75316
- 120 g Parijse champignons 16054
- 100 g kantanjechampignons 510
- 1 el sjalot Bresc 45577
- 4 takken verse tijm 78954
- Een scheutje geconcentreerde groentebouillon Knorr 51974
- 600 g risotto D'liss 68778
- 2 el paddenstoelenmix Bresc 66111
- 80 st miniwortel oranje 78959
- Affila cress 50890
- 4 st truffelkroeppoek 60704

INGREDIËNTEN PEPERSAUS:

- 1 l Knorr kalfsfond vloeibaar Authentic 73701
- 1 l Knorr demi-glace vloeibaar Authentic 73703
- Geconcentreerde rundsfond (om op smaak te brengen) 51975
- 1 el gehakte sjalotten Bresc 45577
- 1 el Primerba tijm 9397
- 2 el ajuinschilfers Isfi 9781

PEPERSAUS

- 1 l basisjus
- 1 el peperpuree Knorr 34932
- 400 ml culinaire room Debic 6429
- 100 ml tomatenketchup Heinz 7315
- 4 el groene peperbollen op sap 40915
- 1 el roze peperbollen 9284
- 100 ml cognac 66029
- Carte Blanche Kalfsfond poeder 35833
- Debic bakken en braden 10206

BEREIDING

BASISJUS:
Alles samenvoegen en zachtjes aan de kook brengen. Laten inkoken tot een matige natuurlijke binding ontstaat. Eventueel verder op smaak brengen met geconcentreerde rundsfond.

SAUS:
De peperbolletjes kort aanbakken in Debic bakken en braden. Blussen met cognac en flamberen. Basisjus en Debic culinaire room toevoegen. Zachtjes laten inkoken tot een natuurlijke binding ontstaat. Tomatenketchup en peperpuree toevoegen. Eventueel verder op smaak brengen met Carte Blanche kalfsfondpoeder van Knorr.

HERT:
Snijd de Parijse champignons en de kastanjechampignons in zeer fijne blokjes. Stoof ze aan met sjalot en blaadjes verse tijm. Breng op smaak met een scheutje geconcentreerde groentebouillon. Laat zachtjes uitkoken tot een smeuïge duxelle.

Bak de striploin mooi aan in vloeibare boter en gaar ze verder in een oven van 180°C tot een kerntemperatuur van 52°C tot 54°C.

Snijd de bospaddenstoelen in fijne, gelijke stukken en bak ze mooi goudbruin met een lepeltje knoflook en gehakte peterselie.

Blancheer de miniwortelen en rooster ze kort in de oven op 180°C met een scheutje olijfolie, peper en zout.

Verwarm de risotto en voeg een lepeltje paddenstoelenmix toe.

Bak de truffelkroepoek af in de friteuse.

Dresseer het bord naar wens of zoals op de foto.

TARTAAR VAN HERT RUNDERBEENMERG

4 personen

4 st runderbeenmerg	63010
600 g hertenfilet	36925
4 el tartaat	70940
3 el Medline notentapenade	78477
3 el veenbesjes natuur	55423
4 el Alabama White Sauce	76863
2 st verse sjalot	3987
2 el kappertjes capotes	11192
4 el truffelmayonaise Jean Baton	69433
4 el Medline rode biet houmous	78478
Chili cress	77279
Sakura cress	79221
Borage cress	61180
Vene cress	41277
1 kg grof zout	37399
3 eieren voor eiwit	577

BEREIDING

Snijd de hertenfilet in fijne tartaar. Voeg de notentapenade, veenbesjes, fijn gesneden sjalot, kappertjes, Alabama White Sauce en tartaat toe aan de tartaar van hert. Bak het beenmerg in de oven op 200°C tot het merg gaar is. Maak een mengsel van het grof zout en eiwit om een basis te creëren. Dresseer de tartaar op het beenmerg. Werk af met de cressen, truffelmayo en rode biet houmous.

TATAKI VAN HERT VENKEL

4 personen

600 g CMS hertenstriploin	36910
2 el zwart sesamzaad	77011
1 el geroosterd wit sesamzaad	77012
2 tenen verse look	53343
120 ml ketjap manis	21094
80 ml ponzu	75129
1 rode chili peper	74341
3 cm verse gember	32266
1 venkel	79238
Zwarte peper	
1 citroen	79150
150 g jonge spinazie	78961

BEREIDING

Maak een marinade van ketjap manis, ponzu, rode chilipeper, knoflook en verse gember. Marineer het vlees minstens 8 uur. Haal het vlees uit de marinade en druk het aan alle kanten stevig in de sesamzaadjes.
Schroei het vlees dicht aan alle kanten in een hete pan met olijfolie. Snijd de venkel flinterdun met een mandoline.
Breng op smaak met citroensap, zwarte peper, citroenrasp, en fleur de sel. Maak een frisse salade met jonge spinazie, venkel, een scheutje olijfolie en fijngesneden rode chilipeper.

POKÉ BOWL | HERT

4 personen

750g CMS hertenstriploin	36910
Een goed scheutje hoisinsaus	52288
1 el lookstukjes Bresc	45562
1 el geroosterde look en soja glaze Bresc	76458
350 g volkoren basmatirijst	63981
4 scheutjes dressing geroosterde sesam	69128
8 el edamame bonen	53162
Een scheutje sjalot rode ui vinaigrette Hellmann's	42727
4 st gekookte rode biet	16045
2 st mango	3936
1,5 rode ajuin	3955
½ komkommer	3974
120 g rode kool	66546
Een scheutje rodewijnazijn Co&Oil	73089
Smokey hemp sauce	68711
Rascal classic chili sauce	78705
4 el geroosterde uitjes	51025
½ pijpajuin	3954
4 el geroosterde witte sesamzaadjes	77012
12 st Opak Pedis kroepoek	51193

BEREIDING

Snijd de hertenfilet in hapklare reepjes. Bak ze krachtig aan en voeg de knoflook, hoisinsaus en look-sojaglazuur toe. Kook de rijst gedurende 15 minuten gaar. Snijd de rode biet in blokjes en besprenkel met de sjalot-rode uienvinaigrette. Laat de fijngesneden rode kool even intrekken met de rode wijnazijn.

Snijd de mango in gelijke blokjes. Snijd de rode ui in fijne ringetjes. Snijd de komkommer in gelijke blokjes. Spoel de edamame boontjes af onder koud water.

DRESSEER DE POKÉ BOWL
Schep een flinke bodem lauwwarme rijst als basis. Breng hier een laag dressing van geroosterde sesam aan. Dresseer alle garnituren in een cirkel op de rijstbasis. Plaats de gebakken hertenreepjes in het midden.
Strooi wat fijngesneden pijpajuin erover en breng de smoky hemp sauce en de red chili sauce aan in streepjes. Werk af met Opak Pedis kroepoek, geroosterde uitjes en sesamzaadjes.

INSPIRATIE VOOR DE FEESTDAGEN

CANAPÉ MET EENDENLEVER MAANZAAD EN APPELCONFITUUR

4 personen

• 4 schijfjes eendenlever Ficelle	54020
• 1 snede wit molenaarsbrood Pastridor	54545
• 50 g maanzaad	60849
• 4 kl bosbessen violette confituur	77652
• Enkele takjes kervel	78947

BEREIDING

Snijd het molenaarsbrood in 4 dikke vierkante canapés op maat van de eendenlever Ficelle. Bak ze aan alle kanten mooi krokant in olijfolie.
Snijd 4 mooie schijven van de eendenlever en dip ze tot de helft in het maanzaad. Dresseer ze op de canapés.
Voeg de confituur toe en werk af met een mooi takje kervel.

STOOFPOTJE VAN KIPPENMAAGJES MET GEBRANDE UI

4 personen

• 600 g kippenmaagjes	51900
• 2 dikke ajuinen	35313
• 1 kl gevriesdroogde tijm	6606
• 3 blaadjes laurier	6155
• 1 liter kalfsfond Authentic Knorr	73701
• 1 dikke wortel	4005
• 1 stengel witte selder	36353
• 500 ml rode wijn (Brise de France Merlot)	31433
• 2 tenen verse knoflook	79228
• 2 st steranijs	57012
• 2 rode ajuinen	3955

BEREIDING

Ontdooi de kippenmaagjes en leg ze een nachtje in licht gezouten water om ze te reinigen en eventuele bloedresten te verwijderen.
Snijd de uien zeer fijn en stoof ze aan met de steranijs, look, laurier en tijm. Snijd de kippenmaagjes in gelijke stukken en bak ze mooi goudbruin in margarine, samen met grof gesneden wortelen en witte selder. Voeg de uien toe en bevochtig met rode wijn en kalfsfond.
Laat het geheel enkele uren pruttelen tot de maagjes mooi gaar zijn.
Verwijder de wortelen en de witte selder.
Breng verder op smaak met peper en zout.
Snijd de rode uien in tweeën en rooster ze in een hete oven van 190°C. Brand de uien af met een bunsenbrander zodra ze gaar zijn. Serveer eventueel met lekker getoast stokbrood.

GRAVAD LAX
RODE BIET | SINAAS | GEROOKT MET HOUTSKOOL

ingrediënten per filet

1 zalmfilet zonder vel	57998
1.5 kg zout	63854
1.5 kg suiker	1923
200 g droge roze peper	9284
200 g gevriesdroogde dille	3117
750 ml rode bietensap	75320
1 sinaasappel	79107
1 blokje houtskool	42810

4 personen

½ komkommer	3974
4 el crumble van rode biet Jorda	77574
2 plantjes atsina cress	41250
1 plantje shiso paars	40115
1 plantje waterkers	42036
4 el dille-mosterd dressing Hero	69021
Rodewijnazijn Merlot	53894

BEREIDING

Pareer de zalmfilet door de vetlaag er mooi af te snijden.
Meng de suiker met het zout en de roze peper. Bedek de bodem van een diep plateau met de suiker-zoutmengeling. Plaats de zalmfilet erop, bedek met een laag dille en dunne schijven sinaasappel.
Bedek de zalm weer met de suiker-zoutmengeling zodat de filet volledig bedekt is. Giet voorzichtig het rode bietensap erover. Laat de zalm nu een nacht trekken.
Snijd de rode biet in kleine blokjes en marineer ze in Merlotazijn.
Verwijder alles na het trekken en leg de zalm in een diepe gastronormplaat. Verhit een blokje houtskool met een bunsenbrander en plaats het bij de zalmfilet. Dek alles meteen af om de rook bij de filet te houden. Laat het een uur staan.
Snijd mooie plakjes van de filet en dresseer ze op een bord. Werk verder af met komkommer in rolletjes, een minislaatje van cressen, rode biet, rode bietcrumble en dille-mosterd dressing.

LOLIGO
LIMOEN | PARMEZAANSE KAAS KRUIDENYOGHURT

4 personen

600 g Loligo minicalamarisringen	72893
50 g Parmezaanse kaas	54941
1 el lookpoeder	9799
2 limoenen	79158
300 ml Griekse yoghurt	73510
100 ml mayonaise	7624
1 plantje kervel	78947
Enkele takken dille	78945
Enkele takken munt	78950
Enkele takken dragon	78946
Atsina cress	41250

BEREIDING

Hak de verse kruiden fijn en meng ze met de yoghurt en de mayonaise. Breng het op smaak met peper en zout.
Bak de Loligo's in hete olijfolie. Breng ze op smaak met peper, zout, enkele druppels limoensap, lookpoeder en parmezaanpoeder.
Dresseer met een mooie lepel kruidenyoghurt en garneer met enkele takjes atsina cress.

een smaakvolle verrassing

dipper

Art.nr. 79944
Verpakking: 200ml/potje

MOSTERD-DILLE

HEERLIJK BIJ KAAS, VIS, VLEES OF ALS DRESSING BIJ EEN SALADE

eurofresh.

SOJA SAUS UMAMI

De lekkerste Japanse sojasaus met een unieke intense en zachte smaak.
Vrij van E-nummers.

lekker bij
SUSHI EN POKE BOWLS

eurofresh.

Art.nr. 77021
Verpakking: 200ml/fles
ook beschikbaar in 1000ml

SPIESJE MET GROENE ASPERGES CRISPY MUSHROOMBALLS

4 personen

4 groene asperges	5881
150 g CMS kalfsgehakt	33808
1 el paneermeel	13366
6 st shiitake	78969
1 el paddenstoelenmix Bresc	66111
1 el sjalot Bresc	45577
Enkele verse salieblaadjes	78953
Bloem	67034
2 eieren	577
Panko	51194
4 bamboe prikkers	30575
Aioli Lisimo	72611

BEREIDING

Snijd de shiitake in heel kleine kubusjes. Stoof ze aan in olijfolie en voeg de paddenstoelenmix en sjalot toe.
Kruid goed af met peper en zout. Voeg de salie toe en laat goed uitkoken tot al het vocht verdampt is.
Voeg de shiitake-mengeling toe aan het kalfsgehakt en meng goed door. Voeg 1 ei en het paneermeel toe en kneed alles goed door elkaar. Snijd de groene asperges op gelijke lengte van ongeveer 15 cm en blancheer ze in ruim gezouten water.
Rol balletjes van het gehakt en boetseer het gehakt rond de asperges.
Paneer de balletjes klassiek in bloem, ei en panko.
Steek een lange prikker door de asperge.
Frituur de spiesjes tot de balletjes krokant zijn.
Gaar ze eventueel nog na in de oven op 170°C.
Serveer de spiesjes met een lekkere aioli.

KINGKRAB
BOTER | LOOK | CITROEN

4 personen

- 8 kingkrabpoten 78674
- 150 g hoeveboter 15976
- 1 el lookstukjes Bresc 45562
- 1 citroen 79150
- Enkele takken platte peterselie 79380
- 1 tl gerookte paprika 53889
- 1 tl lookpoeder 9799
- 1 bio baguette half desem Pur Pain 53690
- Atsina cress 41250

BEREIDING

Laat de hoeveboter zacht worden tot kamertemperatuur. Breng op smaak met peper, zout, lookpoeder en gerookt paprikapoeder. Snijd de peterselie fijn en rasp de zeste van de citroen. Meng alles door de boter. Ontdooi de kingkrabpoten en warm ze lichtjes op. Verdeel de gekruide boter over het krabbenvlees. Snijd de baguette in dikke schijven en gril ze krachtig in een grillpan. Serveer de kingkrabpoten met het gegrilde brood en enkele takjes atsina cress.

NIEUW-ZEELANDSE MOSSELEN
ZEEKRAAL | CURRY | GEMBER

4 personen

- 28 Nieuw-Zeelandse greenshell mosselen 63535
- 1 el gele currypasta 43759
- 1 l kokosmelk 43763
- 1 scheutje geconcentreerde visbouillon Knorr 54996
- Enkele takken koriander 78948
- 200 g zeekraal 34549
- 2 cm verse gember 32266
- 4 st banaansjalot 3987
- 200 ml witte wijn (Villa Blanche Sauvignon Blanc) 64789

BEREIDING

Snijd de gember in fijne reepjes en de sjalot in dunne ringetjes.
Stoof aan in olijfolie.
Voeg de zeekraal toe en blus af met witte wijn. Laat kort inkoken.
Voeg de kokosmelk en de gele currypasta toe.
Breng op smaak met een scheutje geconcentreerde visbouillon.
Voeg de mosselen toe aan de saus en laat ze even mee pruttelen.
Serveer de mosselen in een diep bord en werk af met verse koriander.

GO·TAN
FOODLOVING ASIAN FAMILY
EST. 1954

RECEPT

MILD CURRY CHICKEN WITH RICE NOODLES

Ingrediënten

- 250g Go-Tan Rice Sticks
- 200g kipfiletblokjes
- 4 eieren
- 4 lente-uitjes in ringen
- Rode paprika in reepjes
- Paksoi, grof gesneden
- 80g pinda's
- 100ml Go-Tan milde curry woksaus

4 PERSONEN

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de lente-uitjes in ringen, de rode paprika in reepjes en de paksoi grof.
2. Bereid de noodles volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en spoel goed af met koud water.
3. Mix de eitjes goed los tot een glad eimengsel en voeg peper en zout toe.
4. Doe wat olie in de pan en bak de kipfilet halfgaar.
5. Breng vervolgens de kipfilet op smaak met 100ml Go-Tan milde curry.
6. Voeg de noodles toe en blijf goed omroeren.
7. Giet het eimengsel in de pan en blijf goed doorroeren, zodat de eieren goed om de noodles plakken.
8. Doe de paprika en paksoi erbij en blijf goed omroeren. Voeg naar eigen wens iets meer woksaus toe.
9. Voeg de pinda's en de witte delen van de lente-ui bij het geheel.
10. Serveer met sriracha voor nog meer pit!

STEAK TARTAAR | AVRUGA

4 personen

- 600 g steak tartaar CMS 51737
- 4 el tartaat 70940
- 4 el Grate Goods Alabama White BBQ Sauce 75231
- 4 kl gepofte boekweitzaadjes 60365
- 4 eigelen 577
- 4 el Avruga kaviaar 70333
- Vene cress 41277
- Atsina cress 41250
- Shiso paars 40115
- Wildpluksalade 78983

BEREIDING

Meng de ijskoude kant-en-klare steak tartaar met de tartaat, gepofte boekweitzaadjes en de Alabama White BBQ Sauce. Voeg een beetje fleur de sel en een draai van de zwarte peper toe. Neem een kleine dresseerring van 3 à 4 cm en een grotere van ongeveer 10 à 12 cm. Plaats de ringen in elkaar op een bord. Dresseer de tartaar tussen de twee ringen en plaats het eigeel in het midden. Werk af met Avruga kaviaar, cressen, wilde scheutjes en takjes.

TARTAAR VAN ZALM
AVOCADO | KOMKOMMER CITRUS

4 personen

- 600 g verse zalmfilet 57998
- 1/2 Grannysmithappel 78963
- 1/2 rode ajuin 3955
- 1/3 komkommer 3974
- 150 ml citroenvinaigrette 29801
- 1 avocado Hass bruin 55972
- 1 tl zwarte sesamzaadjes 77011
- 4 schijfjes bio baguette half desem Pur Pain 53690
- Waterkers 42036
- Dille 78945
- Atsina cress 41250
- Vene cress 41277
- 4 el zalmeitjes 70331
- Wasabimayo Hero 69035

BEREIDING

Snijd de verse zalmfilet in een fijne tartaar.
Snijd de rode ajuin, komkommer en Grannysmithappel in een zeer fijne brunoise en voeg ze toe aan de zalm. Snijd het vruchtvlees van de avocado in blokjes van ongeveer 1 cm en voeg samen met de zwarte sesamzaadjes toe aan de zalm. Breng het geheel op smaak met de citroenvinaigrette, peper en zout.
Snijd dunne plakjes van het bruine stokbrood en bak ze mooi krokant in olijfolie. Maak een klein slaatje van de kruiden en cressen. Dresseer de tartaar in een ring en leg het slaatje, de zalmeitjes en de toast er bovenop. Werk af met de wasabimayo.

Steak met Provençaalse saus en tagliatelle

BEREIDING

Zorg dat de bavette minimaal 30 minuten voor bereiding uit de koelkast is gehaald. Verwarm de oven voor op 230 °C met de grill op maximum.

Snijd de paprika, aubergine, courgette en rode ui in grove stukken van 4 tot 5 cm. Bestrijk alles met een scheutje olijfolie en doe in een ovenvaste schotel. Kruid met zout en peper en bak gedurende 15 minuten. Roer de groenten elke 5 minuten om voor een gelijkmatige garing.

Verhit een grote pan met gezouten water op hoog vuur om de pasta in te koken.

Haal de groenteschotel uit de oven en verlaag de oventemperatuur naar 200 °C zonder grill.

Voeg twee teentjes gehakte knoflook toe aan de groenten, een takje verse tijm en een laurierblaadje. Voeg de ELVEA Cubes toe, roer goed om en laat een tweede keer garen. Deze keer 15 minuten op 200 °C.

Verhit een grote grill op een hoog vuur. Smeer het stuk vlees in met een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en grill in totaal 5 minuten intensief. Voor een stuk bavette draai ik het vlees graag elke minuut om, zodat het gelijkmatig gaar wordt en een mooie kleur krijgt aan de buitenkant. Laat na het koken minimaal 5 minuten rusten voor je het snijdt.

Kook de pasta al dente in kokend water. Giet de pasta af en meng deze onmiddellijk door de Provençaalse saus die uit de oven komt.

Werk af met 1 eetlepel kappertjes en roer goed om. Snijd het vlees in mooie sneetjes en leg op de tagliatelle. Serveer met geraspte kaas.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERS.

- 400 g bavette
- 1/2 rode paprika
- 1/2 gele paprika
- 1/2 aubergine
- 1/2 courgette
- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 takje verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 blik ELVEA Cubes
- 400 g tagliatelle
- 1 eetlepel kappertjes
- 150 g geraspte kaas
- peper & zout
- olijfolie

VOOR MEER RECEPTEN **ELVEA1885.COM**

Cento per Cento Naturale

Smakelijk, Loïc

RUNDSCARPACCIO TRUFFEL

4 personen

- 4 porties rundscarpaccio Roos 76432
- 4 el truffelmayonaise Jean Baton 69433
- 1 potje truffelschijfjes 63199
- 4 verse sjalotjes 3987
- 4 handenvol rucola 31296
- Vene cress 41277
- Atsina cress 41250
- 4 tl gepofte boekweit 60365

BEREIDING

Leg de kant-en-klare gesneden carpaccio op een bord.
Snijd de sjalotjes in dunne ringetjes.
Werk de carpaccio af met truffelmayonaise, truffelschijfjes, sjalot, rucola, vene cress, atsina cress en gepofte boekweit.

RISOTTO VAN RAAPJES
LANGOUSTINE | KNOLSELDER HAZELNOOT

4 personen

- 12 langoustine 4-7 57968
- 800 g risotto D'lis 68778
- Verse dille 78945
- 2 witte rapen 78996
- 50 g hoeveboter 15976
- 30 g pecorino 66599
- 4 el hollandaisesaus Knorr 11232
- 200 g knolselder 79597
- Een scheutje geconcentreerde groentebouillon Knorr 51974
- 1 el hazelnootjes 8203
- Salad pea 58416

BEREIDING

Schil de rapen en snijd ze in kubusjes van ongeveer 1 cm. Gaar ze langzaam in groentebouillon met een klontje boter. Verwarm de risotto en voeg de raapjes, pecorino en een scheutje hollandaise-saus toe. Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Steek de langoustines op een stokje, zodat ze mooi gestrekt kunnen bakken in olijfolie. Snijd dunne plakjes van de knolselder en bak ze in de friteuse tot ze goudbruin en krokant zijn. Dresseer de risotto met de gebakken langoustines, knolselderchips, salad pea en hazelnootjes. Werk af met verse dille.

Tip!

THE SMILING COOK

RISOTTO

B13 | Nr. Van Zon: 68778

RISOTTO MET BOSPADDENSTOELEN

1 persoon

Risotto (ref. B13) - 450 g
Mengeling bospaddenstoelen - 200 g
Tijm - 1 takje
Parmezaanse kaas - 15 g
Boter - 10 g
Gehakte sjalot - 5 g
Peper en zout

1. Borstel de champignons en snijd ze in partjes
2. Bak de fijngehakte sjalot, tijm en champignons goudbruin in boter. Breng op smaak met zout en peper. Houd enkele champignonstukjes apart voor de decoratie, laat de rest in de pan.
3. Verlaag het vuur en voeg de bevroren risotto toe aan de pan. Roer regelmatig terwijl de risotto zachtjes opwarmt. Zodra de risotto volledig verwarmd is en een smeuïge textuur heeft bereikt, voeg je al roerend de geraspte kaas toe. Blijf roeren tot de kaas volledig gesmolten en vermengd is met de risotto.
4. Schep de bereide risotto op een bord. Gebruik de apart gehouden champignons om de risotto te garneren en leg er een takje tijm bovenop ter afwerking.

The Smiling Cook®

COQUILLES
CRÈME VAN GEROOSTERDE BLOEMKOOL
COUSCOUS VAN BLOEMKOOL
VENKEL

4 personen

INGREDIËNTEN

8 coquilles	58006
½ bloemkool	35088
Intense Flavor Roast Umami	63160
Citrusvinaigrette Hellmann's	29801
2 tenen verse look	53343
150 ml Debic room plus mascarpone	70982
Peper en zout	
300 ml demi-glace Authentic Knorr	73703
Vloeibaar concentraat runds Knorr Professional	51975
Gekleurde miniwortel	78959
Enkele roosjes romanasco	32026
50 g melkerijboter	15976
Truffelschijfjes	63199
Enkele takjes postelein	79913

BEREIDING

ROOSTER DE BLOEMKOOL:
Snijd ¾ van de bloemkool in grove stukken en leg deze op een bakplaat. Besprenkel de bloemkool met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Leg 2 hele tenen knoflook, een takje tijm en een laurierblad tussen de bloemkool. Rooster de bloemkool in de oven op 200°C tot deze goudbruin en zacht is (ongeveer 25-30 minuten). Verwijder de aromaten en pureer de geroosterde bloemkool met de look tot een gladde, romige massa.

MAAK DE BLOEMKOOLCOUSCOUS:
Snijd de rest van de rauwe bloemkool in kleine stukjes tot je de textuur van couscous hebt. Blancheer de bloemkoolcouscous kort in gezouten water en koel deze af onder koud stromend water.
Fris de bloemkoolcouscous op met een scheutje citrusvinaigrette en breng op smaak met peper en zout.

BEREID DE SAUS:
Kook de demi-glace voor de helft in en voeg een scheutje vloeibaar concentraat runds Knorr Professional toe. Breng verder op smaak met peper en zout.

BEREID DE BLOEMKOOLCRÈME:
Klop de Debic room plus mascarpone op tot een lobbige dikte. Spatel de opgeklopte room door de geroosterde bloemkoolpuree. Voeg enkele druppels Intense Flavor Roast Umami toe en breng de bloemkoolcrème verder op smaak met peper en zout.

KOOK DE GROENTEN:
Kook de romanesco beetgaar in gezouten water en zet opzij.
Kook de miniworteltjes beetgaar en stoof ze kort aan in de boter.

BEREID DE COQUILLES:
Verhit een beetje olijfolie in een hete anti-aanbakpan en bak de coquilles kort tot ze mooi goudbruin en gaar zijn.
Dresseer het bord naar wens of zoals op de foto.

ONTDEK ONS VERNIEUWDE VERSTEGEN PROFESSIONAL ASSORTIMENT

Het Verstegen productassortiment, exclusief voor de professionele chef en versspecialist, verandert langzaam naar Verstegen Professional met een vernieuwde look en feel, een verduidelijking van het assortiment en bijbehorende concepten waarbij gebruik en verbruik gekoppeld wordt aan verpakkingsgroottes.

Dit gebeurt stap voor stap. De nieuwe uitstraling past perfect bij waar Verstegen Professional voor staat: verfijning, vakmanschap en een diep-gewortelde passie voor authentieke smaken.

SMALL	MEDIUM	LARGE	X-LARGE
Smart jar	Taste jar	VSB	Moensdoos

Weten wat er voor jou verandert?
Scan nu de QR-code of neem contact op met een van onze specialisten.

Verstegen
SPICES & SAUCES

ZALMFOREL

TERIYAKI | JASMIJNRIJST | BIMI | TAUGÉ

4 personen

4 zalmforel porties	66876
200 ml teriyakisaus Yama	75133
2 tl sesamzaadjes geroosterd	77012
1 pijpajuin	3954
200 g jasmijnrijst	43747
Een scheutje sesamolie	6477
150 g sojascheuten	3990
2 el sojasaus Kikkoman	7223
4 el gezouten pindanootjes	55531
2 eieren	577
8 st bimi	71797
Shiso paars	40115

BEREIDING

Kook de jasmijnrijst gaar volgens de instructies op de verpakking. Breng de rijst op smaak met een scheutje sesamolie en de teriyaki-saus. Snijd de pijpajuin in fijne ringetjes en meng deze samen met de geroosterde sesamzaadjes door de rijst.
Klop de eieren los en bak een dun omeletje. Snijd de omelet vervolgens in fijne julienne. Wok de sojascheuten kort in wat olie met enkele druppels sojasaus. Voeg de gehakte pindanootjes toe en meng alles door de rijst. Blancheer de bimi's kort in kokend water en zet ze apart. Verwarm de zalmforelfilets in de oven en bestrijk ze met de teriyakisaus..Dresseer naar wens of zoals op de foto.

HEILBOT

PREISTOEMP | GRIJZE GARNALEN TOMATENSALSA

4 personen

4 porties van 180 g heilbotfilet	70173
120 g grijze noordzeegarnalen	73026
600 g spuitbare aardappelpuree Kelderman	41457
1 st prei los	8655
Debic bakken en braden	10206
4 el chunky salsa tomato	66144
Basilicum	4007
1 el tomatencrumble Jorda	77601

BEREIDING

Was de prei goed en snijd deze schuin in stukjes van ongeveer 1 cm. Stoof de prei aan in wat Debic bakken en braden (of boter) tot deze goed zacht is. Breng op smaak met peper en zout.
Meng de gestoofde prei onder de spuitbare aardappelpuree.
Verwarm de oven voor op 180°C. Gaar de heilbotfilets in de oven tot ze mooi gaar zijn (ongeveer 12-15 minuten afhankelijk van de dikte).
Dresseer het gerecht: leg een lepel preistoemp op het bord, voeg de grijze garnalen, chunky salsa, basilicum en tomatencrumble toe.

REEFILET

GEBRANDE PREI
KNOLSELDER MOUSSELINE
CRUMBLE VAN RODE BIET EN BOSVRUCHTEN
GELAKTE WORTEL MET HAZELNOOT TRUFFEL | RODE BIETJUS
GEFERMENTEERDE LOOK

4 personen

VLEES

• 600 g reefilet	51110

GARNITUUR:

• 1 prei	78973
• 30 g zwarte truffelschijfjes	63199
• Olijfolie	74917
• 300 g knolselderpuree Kelderman	41766
• 100 ml Debic room plus mascarpone	70982
• 25 g melkerijboter	15976
• 100 g crumble van rode vruchten	77591
• 4 miniwortelen	78959
• 2 el honing	7638
• Enkele hazelnootjes	8203
• Soja en zwarte knoflook glaze	73559

SAUS:

• 300 ml demi-glace Authentic Knorr Professional	73703
• 300 ml wildfond (op basis van wildfond poeder Knorr Professional)	291
• 1 tl sjalot Bresc	45577
• 1 tl Primerba tijm	9397
• 100 g gekookte rode biet	16045
• 200 ml rodebietensap	75320
• 50 ml Merlot azijn	53894
• Geconcentreerde runderbouillon Knorr Professional	51975

BEREIDING

VLEES
Ontdooi het vlees op de juiste manier, een dag van tevoren in de koeling, zodat het rustig kan ontdooien. Verwijder het zilvervlies en kruid het vlees goed met peper en zout. Verpak het vlees vacuüm en gaar het sous-vide op 52°C gedurende 60 minuten. Korst het vlees à la minute aan in een hete pan en laat het voldoende rusten.

PREI
Was de prei en snijd deze in dikke ringen van ongeveer 3 cm.
Stoom de preiringen gedurende 8 minuten op 90°C. Mix de truffelschijfjes met de olijfolie tot kleine zwarte puntjes. Zet enkele truffelschijfjes opzij voor de afwerking van het bord. Brand de prei af met een bunsenbrander en breng de truffelolie aan met een borsteltje. Kruid het geheel af met fleur de sel en zwarte peper.

KNOLSELDERMOUSSELINE:
Meng de knolselderpuree met room plus mascarpone en een klontje boter tot een smeuïge massa. Kruid eventueel verder af met peper en zout.

CRUMBLE
Droog de rode bietenspekjes in een oven van 70°C tot ze krokant zijn.
Cutter ze vervolgens tot kleine stukjes en meng de crumble van rode vruchten erdoor. Breng de crumble zo nodig verder op smaak met peper en zout.

WORTELEN
Borstel de miniwortelen schoon en snijd het loof eraf tot ongeveer 4 cm.
Rooster ze kort in een hete oven op 200°C tot ze beetgaar zijn.
Lak de worteltjes aan het einde met honing zodat ze mooi kleven aan de buitenkant. Hak de hazelnootjes fijn en haal de wortelen erdoor.

SAUS
Voeg alle ingrediënten samen in een kookpotje. Laat het geheel zachtjes voor een derde inkoken. Breng de saus verder op smaak met geconcentreerde runderbouillon. Snijd de gegaarde rode biet in zeer fijne brunoise en voeg deze toe als garnituur in de saus.

AFWERKING
Het gerecht dresseren naar wens of zoals op de foto.

HAZENFILET

RAVIOLONI VAN BOSPADDENSTOEL CRÈME VAN KASTANJE | BIMI BLADSPINAZIE | JUS VAN STERANIJS KOFFIERUB

4 Personen

VLEES

• 4 hazenfilets	36901
• Enkele eetlepels Braairub De fik erin nr. 3	70859
• 25 g melkerijboter	15976

GARNITUUR

• 12 st ravioloni bospaddestoel truffel	41686
• 100 g kastanjecrème	73368
• 4 st bimi	71797
• Enkele blaadjes bladspinazie	78961
• 4 el gepofte boekweit	60365
• Enkele bruine beukenzwammen	53325
•	

SAUS

• 300 ml demi-glace Authentic Knorr Professional	73703
• 300 ml wildfond (op basis van wildfond pasta Knorr Professional)	291
• 300 ml rode wijn (Brise de France Merlot)	31433
• 1 el sjalot Bresc	45577
• 1 tl Primerba tijm	9397
• Steranijs	57012
• Geconcentreerde runderbouillon Knorr Professional	51975

BEREIDING

GARNITUUR

Kook de ravioloni in ruim gezouten water gedurende 3 minuten.
Blancheer de bimi's even in ruim gezouten water.
Hou de bladspinazie rauw en breng ze op smaak met olijfolie en peper.
Bak de beukenzwammetjes even krachtig aan in olijfolie.
De boekweit en aioli zijn kant-en-klaar te gebruiken.

SAUS

Voeg alle ingrediënten samen in een kookpotje.
Laat de saus zachtjes voor een derde inkoken.
Breng op smaak met geconcentreerde runderbouillon.
Verwijder de steranijs aan het einde van de bereiding.

VLEES

Vacumeer de hazenfilets individueel met peper, zout en een blokje boter.
Gaar de hazenfilets sous-vide op 55°C gedurende 25 minuten.
Laat de filets schrikken in ijswater om ze te kunnen bewaren.
Korst de hazenfilets aan in bruisende boter en wentel ze vervolgens in de Braairub.

AFWERKING

Het gerecht dresseren naar wens of zoals op de foto.

De ideale basis

Atypische kumquatsaus

20 PERS

Ingrediënten

100 ml	water
100 g	suiker
150 g	kumquat, in schijven gesneden
40 g	**Knorr Professional Gember Specerijenpuree** art. nr. 43715
500 ml	**Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar** art. nr. 6183
5 g	**Conimex Sambal Oelek** art. nr. 2620
10 g	**Knorr Primerba Dragon** art. nr. 9383
5 ml	**Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh** art. nr. 63158

Oosterse kokos-gembersaus

20 PERS

Ingrediënten

500 ml	**Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar** art. nr. 6183
100 ml	kokosmelk
30 g	**Knorr Primerba Asian Pesto** art. nr. 32322
60 ml	**Conimex Ketjap Manis** art. nr. 8346
30 g	**Knorr Professional Gember Specerijenpuree** art. nr. 43715
80 g	pijpajuin, fijngesneden
10 g	sesamzaad
10 ml	limoensap

Tip!

Eigen twist

WESLEY BAY, UFS CHEF: "In combinatie met het Knorr Primerba-assortiment creëer je onverwachte sauzen. Met de kant-en-klare verse kruiden die hun smaak nooit verliezen, schakel je het hele jaar door extra snel in je keuken."

De b

Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar

- ✔ Een krachtige fond voor bruine sauzen, gemaakt van vlees, wijn en groenten. Herkenbaar aan de fluweelachtige glans, precies zoals je versbereide sauzen
- ✔ Koud en warm te bereiden
- ✔ Bewaar tot 48 uur in de koelkast

s remastered

a sissaus

Ontdek het product

Scan voor de volledige recepten

Frisse currysaus

20 PERS

Ingrediënten

		art. nr.
500 ml	**Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar**	6183
50 g	**Knorr Primerba Curry**	9332
100 g	zure room	
8 ml	**Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**	63158
6 g	**Conimex Sambal Oelek**	2620

Saus van pruimen & peperkoek

20 PERS

Ingrediënten

100 g	peperkoek
500 ml	**Knorr Professional** art. nr. 6183 **Demi-Glace Vloeibaar**
100 g	gedroogde pruimen, fijngesneden
30 ml	calvados
10 ml	xeresazijn
150 ml	water
25 g	graanmosterd
40 g	**Knorr Primerba** art. nr. 9346 **Gefruite Ui met Spek**

Venkelsaus met honing & tijm

20 PERS

Ingrediënten

100 g	brunoise van venkel
60 ml	pastis
500 ml	**Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar** art. nr. 6183
15 g	**Knorr Primerba Tijm** art. nr. 6997
100 ml	vloeibare honing

VERBETERDE RECEPTEN
VERNIEUWDE VERPAKKING

Knorr Professional Garde d'Or

- ✔ Kant-en-klare vloeibare basissauzen die perfect passen bij vleesgerechten
- ✔ Kan ook in koude bereidingen gebruikt worden
- ✔ Eenvoudig te bereiden au Bain-Marie, in de oven, salamander of magnetron

art. nr. 300

art. nr. 298

art. nr. 303

Ontdek de producten

CARBRERA RIBEYE | KREEFT

BEURRE BLANC MET DRAGON | POMMES PONT NEUF SPINAZIE | AUBERGINE CRÈME

4 Personen

Carbrera ribeye	78147
600 g gekookte kreeft sup brand	77467
Hoeveboter	15976
Citroen (voor zeste)	79150
Verse dragon	78946
200 ml witte wijn (Villa Blanche Sauvignon Blanc)	64789
Geconcentreerde groentenbouillon Knorr	51974
Sjalot Bresc	45577
Dikke frietaardappelen	6927
Verse spinazie	78961
Kastanjechampignons	510
Aubergine baba ganoush	78473
Zure room	67864
Lemon cress	77441
Shiso paars	40115

BEREIDING

Stoof de sjalotjes aan in wat boter en blus ze af met witte wijn, een klein scheutje water en enkele druppels geconcentreerde groentenbouillon. Laat het geheel inkoken tot ongeveer een kwart van het oorspronkelijke volume en voeg al roerend blokjes koude boter toe. Snijd de verse dragon fijn en voeg deze toe aan de beurre blanc.

Pel de kreeftenstaart uit het panser en snijd het vruchtvlees van de poten en de scharen in kleine stukjes. Voeg dit toe aan de saus. Houd de kreeftenstaart warm in de beurre blanc en breng de saus verder op smaak met citroenzeste.

Snijd de frietaardappelen in dikke frieten van ongeveer 3 cm x 7 cm. Spoel ze goed in ruim koud water en dep ze droog. Blancheer de frieten kort in kokend gezouten water, laat ze schrikken in koud water en dep ze vervolgens voorzichtig droog.

Snijd de kastanjechampignons in vieren en bak ze kort aan in olijfolie. Voeg de spinazie toe en laat deze even mee aanstoven.

Verwarm de oven voor op 50°C en plaats de ribeye gedurende 1 uur in de oven. Bak de ribeye daarna in margarine mooi krokant aan.

Bak de frietjes af in de friteuse op 170°C tot ze goudbruin en krokant zijn. Verwarm de baba ganoush op en begin met het dresseren van het bord. Plaats met een dresseerring twee eetlepels baba ganoush op het bord. Dresseer de spinazie met kastanjechampignons ernaast en leg er een lepeltje zure room bovenop.

IERSE FILET PUR

CRISPY AARDAPPELTAARTJE | GEMENGDE BOSPADDENSTOELEN GEROOSTERDE BLOEMKOOL | PORTOJUS

4 Personen

- 800 g Ierse filet pur 45064
- 400 g gemengde bospaddenstoelen 48190
- 600 g tafel aardappelen 42495
- Debic bakken en braden 10206
- ½ bloemkool 35088
- 1 kl lookpoeder 9799
- 2 plantjes waterkers 42036

PORTOSAUS

- 300 ml demi-glace Authentic Knorr Professional 73703
- 300 ml wildfond 291
  (op basis van wildfond pasta Knorr Professional)
- 300 ml rode porto 37006
- 1 el sjalot Bresc 45577
- 1 tl Primerba tijm 9397
- Steranijs 57012
- Geconcentreerde runderbouillon Knorr Professional 51975

BEREIDING

Voeg alle ingrediënten voor de saus samen en laat zachtjes inkoken tot 2/3 van het oorspronkelijke volume.
Schil de aardappelen en snijd ze met de mandoline in dunne schijfjes van 1 mm. Plaats de schijfjes naast en op elkaar in een ovenschotel, telkens met een beetje vloeibare boter, peper en zout ertussen.
Stoom de schotel gaar in de steamer op 100°C tot de aardappelen volledig gaar zijn. Laat de schotel afkoelen en snijd er balkjes uit. Frituur de balkjes op 180°C tot ze mooi goudgeel zijn.
Snijd de bloemkool in dikke schijven van 1,5 cm en blancheer ze in gezouten water. Bak de bloemkool vervolgens in vloeibare boter. Breng op smaak met peper, zout en lookpoeder.
Snijd de bospaddenstoelen in gelijke stukken en bak ze in olijfolie.
Zet de oven op 50°C en plaats de filet pur gedurende 1 uur in de oven. Bak de filet pur daarna in margarine tot deze mooi krokant is.
Dresseer het gerecht naar wens, of zoals op de foto

RECEPT: MACARON

FRAMBOOS - AMANDEL - ROOS

8 À 10 MACARONS VAN 7CM DIAMETER

MACARON

300g amandelpoeder
300g poedersuiker
2 x 110g gepasteuriseerd Cocovite eiwit
300g suiker
75g water
Druppels rode kleurstof

AMANDEL CRÈME

240g zoete amandelmelk
105g citroenpuree
225g volle melk
45g pudding poeder (Imperial)
210g suiker
180g gepasteuriseerd Cocovite eigeel
90g cacaoboter
1000g geklopte room

BEREIDINGSWIJZE

Combineer amandelpoeder en poedersuiker en zeef dit mengsel voor een fijne textuur. Kook poedersuiker met water tot 119°C voor de siroop. Klop 110 g Cocovite eiwit stijf, voeg de hete siroop toe en klop verder tot het mengsel afkoelt. Meng nog eens 110 g Cocovite eiwit met de amandelpoeder en voeg zachtjes samen, voeg naar wens rode kleurstof toe. Spuit het beslag uit op bakmatjes, laat een uur luchtdrogen en bak dan 10-12 minuten op 150°C.

Voor de vulling, verhit amandelmelk, citroenpuree, melk, puddingpoeder en suiker tot 85°C, voeg cacaoboter toe, en laat afkoelen. Bij 28°C, meng er luchtig geklopte room door voor een romige consistentie. Werk af met 4 tot 5 frambozen per macaron en geniet van een heerlijk moment.

www.cocovite.be
Lodewijckx NV/SA - Eindhoutseweg 32 - 2431 Veerle-Laakdal, België

DESSERT

FRISKO PARTY SHARING

GOLDDIGGER

- Chocolade druppel wit Callebaut (3 druppels) 37110
- Chocolade druppel melk Callebaut (3 druppels) 56914
- Debic parfait 25624
- Colac topping toffee 52649
- Crispearls wit 33272
- Crispearls melkchocolade 37097
- Chocolade truffel 73981
- Brownies 55169

SALTY CARAMEL

- Chocolade druppel melk Callebaut (3 druppels) 56914
- Debic parfait 25624
- Pasto gezouten karamel 62041
- Pure chocolade callets 1953
- Gezouten pindanootjes 61256
- Crumble van gezouten caramel 77598
- Caramel blokjes 64798
- Werther's echte 51764
- Atsina cress 41250

PINK BERRY

- Chocolade druppel melk Callebaut 3 druppels 56914
- Debic parfait 25624
- Pasto framboos 69833
- Witte chocolade callets 54556
- Crumble van rode vruchten 77591
- Aardbei meringue crumble 60960
- Verse frambozen 3928
- Verse munt 79378

KIDS PARTY

• Chocolade druppel wit Callebaut (3 druppels)	37110
• Debic parfait	25624
• Minidragees	10512
• Ijsspikkels	478
• Minidonuts gevuld	64586
• Unicorntopping	64444

CUBERDON

• Chocolade druppel wit Callebaut (3 druppels)	37110
• Chocolade druppel melk Callebaut (3 druppels)	56914
• Debic parfait	25624
• Monin viooltjes siroop	42234
• Melkchocolade callets	56914
• Cuberdons	34190
• Verse bosbessen	31581
• Viooltjes	51219

BEREIDING :

Klop de parfait op tot hij luchtig wordt.
Doe dit met een keukenmachine; u zal merken dat het volume verdubbeld. Voeg eventueel extra smaakgevers toe.
Maximum 25 % van het oorspronkelijke volume.
Vul de mallen van de ijsjes, strijk ze mooi af en plaats er een stokje in. Plaats ze voor minimaal 5 uur in de diepvries.
Dompel ze in de gesmolten getempereerde chocolade en werk ze af naar wens met leuke garnituren, toppings, fruit.