

VERRUIM JE

HoriZon

INSPIRATIEMAGAZINE

Foodsharing



20
26

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

200 g gegaarde ribfingers CMS	81093
3 el Smoky BBQ sauce Remia	60374
1 el zwarte sesam	77011
1 chilipeper	80300
Enkele takjes verse koriander	81877
Soya wasabi crumble	77599
Bio vloer broodje grof	71780

RECEPT Ontdooi de ribfingers en snij ze desgewenst in een kleinere vorm. Verwarm ze in een oven van 160°C. Voeg de BBQ saus toe en laat zachtjes karamelliseren.

Bak de broodjes in de oven op 200°C gedurende 5 minuten. Snij de chilipeper in fijne ringetjes. Vul de bao buns met de ribfingers en werk af met sesam, chilipeper, crumble en verse koriander.

Ribfinger Bread



INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

8 st Harumaki sping rolls	79190
5 limoenen	81895
15 ml sweet chili saus	10577
2 el rietsuiker	19406
1 el lookstukjes Bresc	45562
150 g gemengde paprika blokjes	82494
150 g komkommerblokjes	75502
Koriander	81877

RECEPT Meng het limoensap met sweet chilisaus, rietsuiker, look, paprika blokjes en komkommerblokjes tot een oosterse salsa. Bak de springrolls in de friteuse op 170 °C. Serveer de springrolls in een kommetje met de saus en enkele koriander blaadjes.

Harumaki Springrolls





Taco chicken tender

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

4 mini tortilla's Santa Maria	54715
4 st chicken tender southern fried	47305
4 el guacamole Native	75605
4 el chunky tomato salsa	66144
Enkele takjes verse koriander	81877
Tortilla chips chili	65121
Pijpajuin	83255
Chili limoen poeder	79401

RECEPT Bak de chickentenders in de friteuse op 170 °C. Verwarm de tortillavellen lichtjes in een warme bakpan. Verkrummel de tortillachips tot een crumble. Stel de taco's samen met de tenders, guacamole, Chili limoen poeder, salsa en verse fijngesneden korianderblaadjes.



LOADED RIBS

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

2 st Frying Dutchman gegaarde ribben	60596
4 el Jack Daniëls BBQ honey sauce	78760
4 el bacon jam	82636
4 el Grate Goods crispy cole slaw	75241
4 el Grate Goods spicy onion	76217
4 el sweet pickle relish	60194
4 kl crumble van tijm en honing Jorda	77600
Micro leaves	79084

RECEPT Portioneer de ribben per 3 beentjes. Lak ze met de BBQ saus en verwarm ze rustig in een oven van 160 °C tot ze lichtjes karamelliseren. Top de ribben af met crispy cole slaw, spicy onion, sweet pickle relish, baconjam, crumble en micro leaves .



FARM FRITES®

LOADED
FIESTA
FRIES

Scoops
Skin-On
Coated

Artikel nr. 80234



Dit heb je nodig
voor vier personen:

- 500 g Farm Frites Scoops Skin-On Coated
- 80 g pistachenoten + extra voor garnering
- 200 g feta
- 1 teentje knoflook
- 2 el yoghurt

Scoops & Pistache Perfection



Zo maak je het gerecht

- 1 Mix de pistachenoten, feta, knoflook en yoghurt tot een gladde, romige dip. Voeg meer yoghurt toe als je een dunnere consistentie wilt. Bewaar een paar hele pistachenoten om de dip mee te garneren voor een extra nootachtige touch.
- 2 Bereid de Farm Frites Scoops volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 3 Serveer de knapperige Scoops met de romige pistachedip. Garneer de dip met grofgehakte pistachenoten voor extra crunch en een mooie presentatie.

De Pistache Power-trend benadrukt de veelzijdigheid van pistachenoten als smaakvol ingrediënt dat gerechten, zoals dit, verrijkt met een rijke, nootachtige smaak.

serving **happiness**

farmfrites.com

Porc belly burn ends

Fried pickles

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

400 g Burn Ends LA	82985
4 el Chipotle BBQ sauce	70933
400 g Original Fried pickle	82637
Lente ui	38350
4 kl crumble van groene kruiden Jorda	77595
200 g Red root relish	77039

RECEPT Meng de burn ends met de BBQ saus. Verwarm ze zachtjes in een oven van 160 °C tot ze licht karamelliseren. Bak de Original fried pickles in de friteuse op 170 °C. Snij de lente ui in zeer fijne ringetjes. Dresseer de red root relish op een bordje met daar boven op de fried pickles en de burn ends. Werk verder af met lente ui en crumble.



INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

Zoete aardappelfrietjes	73160
300ml mayonaise	7624
200g mais	79584
½ mango	3936
30ml gembersiroop	37394
Persinaasappel	67830
Verse koriander	81877

RECEPT Zoete aardappelfrietjes krokant afbakken in de friteuse. Sweet corn – mango mayo bereiden als volgt: mayonaise, mais, ½ mango, gembersiroop blenden tot een gladde dipsaus. Alles serveren op een plank met een potje saus. De frietjes op smaak brengen met fleur de sel, sinaasappelzeste en verse koriander.

Texan Sweet potato dippers





Pan Catalan

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

Rustiek stokbrood	81215
Mix van tomaten	81902, 81924, 32800
Teentjes knoflook	30397
Fleur de sel	37398
Verse basilicum	83276
Oregano	81878
Mini mozzarella	43918
Pesto	76795

RECEPT Rustiek stokbrood afbakken en in schuine dikke plakken snijden. Vervolgens mooi goudbruin grillen in een hete grillpan op het vuur. Verschillende soorten tomaten in 2 snijden. Het brood en de tomaten schikken op een plank met enkele tenen knoflook, fleur de sel, verse basilicum en oregano. Hier is het de bedoeling om eerst je broodje in te wrijven met een teentje look. Daarna neem je een halve tomaat en deze wrijf je ook royaal over je broodje. Serveer met mini mozzarella en pesto.

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

16 Tapasclub falafel balletje	46018
16 Tapasclub falafel balletje rode biet	65565
4 el hummus Mediterraans Medline	76476
4 el Salsa Pico de Gallo	76462
50 g cashew noten gezouten (gehakt)	76748
4 kl crumble van tomaat Jorda	77501
Micro leaves	79084

RECEPT Hak de noten in groffe stukken en rooster ze in een oven van 180 °C tot ze licht kleuren. Verwarm de falafels licht in een oven van 180 °C. Dresseer de hummus met de salsa, de falafels, nootjes, crumble en de scheutjes.

Falafels



VOORGERECHT
**TOSCAANSE
ORZO SALADE
MET
ZONGEDROOGDE
TOMATEN,
KAPPERTJES,
ARTISJOK EN
OREGANO**

INGREDIËNTEN

(VOOR 4 PERSONEN):

- 🍴 200 gr Anco Professional Orzo
- 🍴 200 gr artisjokharten
- 🍴 200 gr stracciatella
- 🍴 150 gr halfgedroogde tomaten
- 🍴 70 gr vers geraspte Parmezaan
- 🍴 10 kapperappels
- 🍴 2 el pijnboompitten (geroosterd)
- 🍴 2 kl kappertjes
- 🍴 1 courgette (in blokjes)
- 🍴 1 tl gedroogde oregano
- 🍴 1/2 citroen
- 🍴 Verse oregano
- 🍴 Verse basilicum
- 🍴 Olijfolie
- 🍴 Peper - zout

BEREIDING

Orzo bereiden: Kook de orzo volgens de aanwijzingen op de verpakking in gezouten water. Giet af en doe in een kom.

Salade: Bak de courgette in een pan met olijfolie goudbruin en kruid met peper en zout.

Meng de courgette onder de orzo, samen met de halfgedroogde tomaten, kappertjes en artisjokharten. Kruid het geheel met peper, zout en gedroogde oregano en werk af met zeste van citroen en een flinke scheut olijfolie.

Serveren: Dresseer op een mooie schaal of bord en werk af met geraspte parmezaan, toefjes van de stracciatella. Versier de salade met pijnboompitten, kapper appeltjes, verse oregano en basilicum.



Anco Professional Orzo
Art. 83752





Cauliwings

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

12 st Cauliwings Salomon	76075
½ Verse bloemkool	35088
500 ml Zoet zuurtje BBQ spices	80804
Tom-chi topping Hero	75585
1 el bieslook fijn gesneden	81884
50 g gezouten pinda	76823
20 g panko	75159

RECEPT Verdeel de verse bloemkool in kleine roosjes. Verdeel ze in een vacuümzak met Zoet Zuurtje BBQ spices en laat minstens 24 uur marinieren. Hak de gezouten pinda's fijn en meng de panko eronder. Rooster deze mengeling in de oven op 180 °C tot alles mooi kleurt. Bak de cauliwings in de friteuse op 170 °C. Dresseer de verse gemarineerde bloemkooltjes en de cauliwings speels op een bordje. Werk verder af met de pindacrunch, bieslook, shiso en tom-chi topping.



Avocado Fries

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

± 16 avocado fries	82092
150 ml mayonaise	7624
100 ml Griekse yoghurt	81261
Enkele takken verse koriander	81877
1 limoen (sap en zeste)	81895

RECEPT Meng de Griekse yoghurt met Mayonaise, verse koriander, limoensap, limoenzeste en een draai van de zwarte peper. Mix de saus met een staafmixer tot een gladde saus. Serveer de avocadofries met de frisse koriandermayo in een mooi kommetje.



NAANTA POCKET BREAD PULLED SHIITAKE

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

4 st mini naanta Pastridor	81130
200 g pulled shiitake	82638
2 el Sticky Korean BBQ sauce	59312
½ lente ui	38350
1 chilipeper	80300
20 g geroosterd ajuin	51025
20 g panko	75159
1 kl furikake	74884

RECEPT Rooster de panko in een droge pan op het vuur tot hij licht kleurt. Voeg de geroosterde uitjes en de furikake toe. Snij de lente ui en de chilipeper in zeer fijne ringetjes. Verwarm de pulled shiitake en voeg de BBQ saus en de crumble toe. Bak de Naantabroodjes af gedurende 4 min op 180 °C. Vul ze met de pulled shiitake en werk verder af met lente ui en chili peper.



VEGAN LOADED BAMI

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

4 st vegan bamischijven	75016
6 el zoete aardappel dip Medline	81167
± 20 zwarte peper crackers	81288
1 kl gerookt paprikapoeder	53889
1 mespunt komijn	6399
Microleaves	79084

RECEPT Bak de bamischijven in een friteuse van 170 °C. Spuit met een spuitzak een mooie toef zoete aardappeldip op de bamischijven. Werk af met crackers, gerookt paprikapoeder, komijn en microleaves.

MAAK JOUW APEROKAART COMPLEET

met de lekkerste snacks
van Topking®

TOPKING®

Art.nr
51809



oude kaas

Art.nr
51810



sweet chili

Art.nr
6157



Art.nr
856



classic

Art.nr
77378



gekruide kip

Art.nr
77379



vegie



ASSORTIMENT

Scan de QR-code
en ontdek alle
Topking® producten

Fingerfood planken

INGREDIËNTEN

Surimi krabbenpootjes	71246
Yakitori kip	35771
Chicken sigars	38649
Gioza met kip	82854
Crispy springrolls	38648
Potato schrimps	72184
Samosa	35769
Wasabi pinda's	43741
Veggie bites nori	74926
Opak pedis kroepoek	51193
Koriander	81877

Rauwe zalm	57998
Wasabi furikake	74884
Wasabi mayo	69035
Sesamsaus	59274

Thai dipsauce

100 ml limoensap	81895
2 el rietsuiker	19406
100 ml chilisauc	10577
1 el lookstukjes	45562
1 cm verse gember (geraspt)	32266
Fish sauce	68501



BOURGONDISCH



INGREDIËNTEN

Mini burger	62606
Mini pita	65780
Mini pizza	45583
Beuling met appel kroket	74590
Stefkes minisalami met groene peper	5217
Salsica picante	45328
Rookworst	37030
Mortadella	74544
Chorizo	41646

Gevulde pepers mix	47241
Culatello	53420
Saltufo	34405
Salsa asteka Delino	74000
Amsterdamse uitjes	12754
Augurkjes	40492
Rucola	79243
Sweetie drops	51868
Heks n' kaas	67068

INGREDIËNTEN

Battered onion rings	61873
Bimi bite kroketjes	82802
Oriental veg cigars	59297
Rode biet falafel	65565
Vitapop chili	73385
Apero leaves tijm	74772
Kerstomaatjes mix	64101

Edamame boontjes	53162
Houmous	63115
Pepadew	78132
Olijven met look	58282
Noten pesto	72614
Doppinda's	53355
Bladpeterselie	78944

VEGGIE



INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

4 snedes wit molenaarsbrood Pastridor	54545
2 plakken beenham	54663
4 plakken oude kaas	53059
150 ml bechamel	56894
100 g shiitake	80399
1 el truffelschijfjes	63199
Topping zwarte truffel HERO	81488
Atsina cress	41250
1 el boekweitzaadjes	60365

RECEPT Snij dikke plakken van het molenaarsbrood. Snij de shiitake in schijfjes en bak ze kort maar krachtig in olijfolie. Stel de croque samen met ham, kaas, bechamelsaus, gebakken shiitake en truffelschijfjes. Grill de croque tussen een contactgrill en snij hem vervolgens in 4 gelijke stukken. Werk ze verder af met zwarte truffel topping, atsina en boekweitzaadjes.

Premium Mini croque





Premium Vol au vent cup

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

4 st midi crousty cups DV Foods	82164
400 g vol-au-vent CMS Butcher	62879
4 el hollandaise Garde D'or	11232
4 el grijze garnalen	62291
Enkele takjes kervel	67821
4 st crispy coated friet Farm Frites	77831

RECEPT Warm de vol-au-vent en de Hollandaise apart op. Bak de dikke frieten. Vul de crousty cups op met de vol-au-vent en plaats een dikke friet in de vol au vent. Werk verder af met een lepel hollandaise, enkele grijze garnalen en kervelplukjes.



Mash De Luxe

Mash De Luxe is premium aardappelpuree op z'n best. Gemaakt van de lekkerste aardappelen en echte boter. Een klassieker die altijd werkt, van catering tot kant en klaar.

Artikel nr. 30528



Onion Rings

Onion Rings geven elk menu extra flair. Een geliefde snackklassieker die ook ideaal is als topping op burgers en loaded fries voor extra bite en beleving.

Artikel nr. 53448





Premium Stoofvlees cup

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

4 st Midi crousty cups DV Foods	82164
400 g stoofvlees Runds vers OVI	81157
1 matje tuinkers	81940
1 el mosterdzaadjes	79743
100 ml witte wijnazijn Forum	53893
Mayonaise	7624
4 st crispy coated friet Farm Frites	77831

RECEPT Marineer de mosterdzaadjes in witte wijn azijn gedurende minimaal 5 uur tot de witte wijn azijn volledig is opgenomen. Warm het stoofvlees op. Bak de dikke frieten. Vul de crousty cups op met stoofvlees en plaats er een dikke friet in. Werk verder af met een mooi toefje mayonaise, mosterdzaadjes en tuinkers.

Chicken sate Tartaar van tomaat

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

500 g kipfilet	56769
100ml olijfolie	82228
1 kl komijn	6399
Peper en zout	
1 kl gedroogde dragon	3119
400 g tomaat tartaar Cuisin'easy	81098

RECEPT Laat de tomaat tartaar ontdooien. Snij de kipfilet in middelgrote blokjes. Breng ze op smaak met peper, zout, komijn en gedroogde dragon. Voeg olijfolie toe en meng alles goed onder elkaar. Steek de kippenblokjes op een satéprikker. En bak ze mooi goudbruin en sappig. Serveer ze in een mooi glaasje met de kant-en-klare tomaat tartaar.





LAMS SATÉS SOUVLAKI BABA GANOUSH

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

Lams souvlaki CMS 80 g

62028

400 g baba ganoush Medline

78473

200 ml Griekse yoghurt

81261

RECEPT Grill de satés rosé. Serveer ze in een mooi kommetje met de baba ganoush en een lepeltje Griekse Yoghurt.

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

3 st Burrata (crème)	83600
4 el basilicumpesto	76795
4 el chunky tomato salsa	66144
Crumble van groene kruiden Jorda	77595
2 st Grissini	73383

RECEPT Maak een crème van de burrata door hem mooi glad te blenden. Breng de crème op smaak met peper en zout. Bouw laagjes op in een mooi glaasje. Eerst een laagje tomato salsa, dan de crème van burrata en een laagje basilicum pesto. Werk af met crumble van groene kruiden en verse basilicum. Plaats tot slot enkele grissini's in het glaasje.

Italian layers





Zalmtartaar

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

400 g zalmfilet	57998
4 el olijfolie	82228
2 limoenen	81895
Peper en zout	
150 g rode biet blokjes	80420
4 el yoghurt dressing	7196
120 g edamamebonen	72869
1 el mierikswortel geraspt	76205
2 el mayonaise	7624
2 el Griekse yoghurt	81261
Enkele takken dille	81876
4 kl boekweit krokant	60365

RECEPT Snijd de zalm in blokjes van 1 cm. Voeg olijfolie, peper, zout en limoenzeste toe. Meng goed onder elkaar. Blancheer de edamameboontjes kort. Meng de mierikswortel, mayonaise, Griekse yoghurt, en fijn gesneden dille onder elkaar tot een sausje. Hou nog enkele takjes dille apart. Breng de rode biet blokjes op smaak met een straaltje olijfolie, peper en zout. Vul de glaasjes in laagjes. Eerst de rode bietblokjes, dan edamamebonen, zalm, saus, boekweit en verse dille.

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

400 ml EF Thaise rode curry	81379
12 st scampi's 13/15 BT RC gepeld	57887
1 el lookstukjes Bresc	45562
Olijfolie	82228
4 mooie takjes Thaise basilicum	81883
400 g Mekong rijst Ardo	50605
Limoen	81895
Zwarte sesam	77011

RECEPT Bak de scampi's in olijfolie met look. Warm de rijst en de saus op. Serveer in een mooi kommetje en werk af met Thaise Basilicum, limoen en zwarte sesamzaadjes.

Mini Thaise curry





Indian pork stick

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

8 st varkens souvlaki's	35143
150 ml kokosmelk	43763
1 el sambal	2620
500 ml satay sauce	62704
½ lente ui	38350
4 el geroosterde uitjes	51025
kroepoekjes Opak Pedis	51193

RECEPT Bak de varkens souvlaki's goud bruin. Warm de sataysaus op en voeg sambal en kokosmelk toe. Snij de lente ui in fijne ringetjes. Vul de glaasjes met saus, varkens saté, lente ui, geroosterde uitjes en kroekoek.



Chocolade taco

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

4 st Mona Lisa chocolade taco's	77354
250 ml chocolademousse Debic	45747
150 ml gesuikerder room Debic	7304
4 kl espresso crunch Jorda	77593
1 kl cacao gold dust	82702
Atsina cress	41250
Gold Strike 40%	58844

RECEPT Klop de chocolademousse op met een keukenmachine. U zal merken dat het volume verdubbeld. Breng de chocolademousse op smaak met 30 ml Gold Strike likeur. Klop vervolgens ook de gesuikerder room op. Spuit op een elegante manier de chocolademousse. Werk verder af met puntjes slagroom, espresso crunch, cacao gold dust en enkele mooie scheutjes Atsina cress.

you gotta love
Biscoff[®]

BISCOFF TIRAMISU

VOOR 8 PERSONEN

- 3 eieren
- 6 el suiker
- 2 el amaretto
- 500 g mascarpone
- 250 g Lotus Biscoff-koekjes
- 1 kop sterke koffie
- 2 el cacao poeder

BEREIDING

1. Scheid de eieren en klop de eidooiers samen met de suiker tot een romige massa.
2. Breng het mengsel op smaak met de amaretto en voeg de mascarpone toe.
3. Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het mascarpone mengsel.
4. Verdeel de Biscoff over glaasjes en giet er een scheutje koffie over. Bedek met een laag mascarponecrème. Herhaal de lagen tot alle ingrediënten opgebruikt zijn.
5. Werk af met gezeefde cacao poeder.



Art. 29596



Art. 64482



Art. 42621



Art. 39094



Art. 77784*

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

12 st rijstpapkroketjes Gastronello	82807
300 ml crème anglaise Debic	6412
100 ml mango passie coulis	33927
4 kl crumble van exotisch fruit Jorda	77596
Enkele takjes munt	81886

RECEPT Ontdooi de coulis. Bak de kroketjes in een friteuse op 170 °C. Dresseer de kroketjes met crème anglaise, coulis, crumble en enkele kopjes verse munt

Rijstpap kroketjes





Appelbeignets

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

8 st appelbeignets	71676
100 ml melkchocoladetopping Colac	64442
4 kl dark chocolate crunch	77584
100 ml premium pistache topping Colac	82128
4 kl pistache crunch Jorda	82141
100 g S2 Suiker	1923
10 blaadjes verse munt	81886

RECEPT Bak de appelbeignets in een friteuse op 170 °C.

Werk de beignets af op 3 manieren:

- Melkchocoladetopping en dark chocolate crunch.
- Premium pistache topping en pistache crunch.
- Suiker met verse muntblaadjes in de vijzel tot je een 'muntsuiker' bekomt.



INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

12 st mini chocolade moelleux Bel dessert	75557
1 kl goudpoeder	82701
2 kl boekweit zaadjes	60365
1 el melkchocoladetopping	64442

RECEPT Bak de moelleux af op 200 °C gedurende 7 minuten. Werk ze af met de melkchocoladetopping. Meng de boekweitzaadjes met goudpoeder. Zo krijg je kleine goudklompjes.

Mini chocolade moelleux

Guilty Pleasures Box

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

Guilty Pleasure Box

82117



INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

100ml room 40%	56929
50g boter	20464
200g pure chocolade	1953
Kant en klare tartelette bodems	69669
Chocolademousse van Debic	45747
Goudpoeder	82701
Gezouten caramel	77598
Croc'amour amandel	66630
Muntblaadjes	81886

RECEPT Ganache bereiden als volgt: breng 100ml room 40% aan de kook en smelt hier 50g boter in. Weeg 200g pure chocolade af en laat de kokende room erover gieten. Het geheel mooi glad kloppen met een garde. Eens het mengsel op kamertemperatuur is, hiermee de kant en klare tartelette bodems vullen tot 3mm van de rand. Chocolademousse van Debic luchtig kloppen met de keukenmachine, afvullen in een spuitzak en de tarteletjes ermee aftoppen. Afwerken met goudpoeder, crumble van gezouten caramel, Croc'amour amandel en kleine muntblaadjes.

Chocolade tartelettes

