

VERRUIM JE

HoriZon

STREETFOOD

INSPIRATIEMAGAZINE



20
26



HORECA *Van Zon*
de meest complete groothandel

INGREDIËNTEN

200 g Patatas Bravas Farm Frites	77719
100 ml Brava Saus	54787
1 el aioli Smoked Bresc	82162
¼ pijpajuin	38350
150 g loligo ringen mi met tentakels	77486
50 g chorizo kubusjes	53629
1 el crumble van tomaat Jorda	77601
1 el geroosterde uitjes	51025
Atsina cress	41250

RECEPT Bak de chorizo kubusjes in een hete oven van 200°C tot krokante kubusjes. Laat alles afkoelen en voeg de tomaat crumble en de geroosterde uitjes toe. Snij de pijpajuin in fijne schuine ringetjes. Bak de patatas Bravas en de loligo ringen in een friteuse van 175 °C. Doe de patatas bravas in een mooie schaal en schik de loligo ringen er bovenop. Dresseer de bravassaus, ailoli, crispy chorizo, pijpajuin en atsina cress.

LOADED PATATAS BRAVAS MET AIOLI & CRISPY CHORIZO

BRAVAS ROYALE

HEALTHY STREETFOOD

KANT-EN-KLAAR

ARTNR.
81702



POKEBOWL ZALM

ARTNR.
81703



POKEBOWL KIP

ARTNR.
81704



POKEBOWL VEGGIE

ARTNR.
82790



NOODLEBOWL KIP

CORNDOG SHARING

INGREDIËNTEN

9 st Corndogs LA	77041
American mosterd	68561
Hela ketchup	1662
Hoisinsauce	51190
Japanse sesamsaus Yama	77581
1 el geroosterde uitjes	51025
Smokey Hemp sauce	68711
Sticky Korean BBQ sauce	59312
1 el Peterselie gehakt	80376
Enkele takjes verse koriander	41316
1 st pijpajuin	38350



TACO BEEF NACHO'S

INGREDIËNTEN

200 g ronde nacho's Pablo's choice	67178
400 g Ierse jodenhaas	55012
2 ajuinen	35313
150 ml Chipotle BBQ sauce	73155
150 g pico de gallo Bresc	76462
Enkele takjes Koriander	41316
50 g jalapeño	77478

YAKITORI NOODLES

INGREDIËNTEN

8 stokjes Ichiban kip Yakitori Yama	75139
6 el Yakitori saus Yama	73009
200 g wokgroenten speciaal	79063
2 el sesamzaadjes	77012
400 g Singapore noodles Bonfait	68906
Enkele takken verse koriander	41316
50 g gezouten pindanootjes	76823



PREMIUM SMASH



PREMIUM GORGONZOLA SMASH BURGER

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

250 g Runds gehakt	33501
Premium brioche hamburger bun	60909
1 el Ardeense uienkonfijt	41171
25 g Gorgonzola pikante	81422
Enkele augurkschijfjes	78702
1 hand rucola	79243
Bourbon maple BBQ saus	75542

RECEPT Breng het gehakt op smaak met peper en zout. En rol het in 2 balletjes van 150g. Ontdooi de hamburgerbuns en grill ze aan beide binnenkanten aan op een grillpan. Bak de gehaktballen op een plaat of in de pan en 'smash' ze meteen doormiddel van een pallet en een bakpapiertje. Bak de smashburger kort maar krachtig. Smelt de gorgonzola op de burger en plaats hem op het broodje. Werk hem verder af met uienkonfijt, augurk, rucola en BBQ saus.

Kroketten

OTTIMO



*Garnaal-
kroketten met
zeekraal,
lamsoor,
mosseljus en
een crumble
van nori*



ART. 17809
24 x 65g

*Hamburger-
broodje met
rucola, een
karaktervolle
Oud-Brugge
kaaskroket
en een romige
mosterdsaus*



ART. 19006
24 x 65g



INGREDIËNTEN 6 PERSONEN

200 g Griekse yoghurt	54253
200 g patisserie bloem	67034
1 el olijfolie	82228
1 kl komijn	9795
200 g lamsgehakt CMS	56899
1 kl Medina kruiden	79744
1 kl lookstukjes Bresc	45562
¼ rode ajuin	3955
30 ml zoet Zuurtje Basic	80802
½ trostomaat	81924
Enkele takken verse koriander	81877
Enkele takke platte peterselie	78944
¼ granaatappel	68730
1 el Babaganoush	78473

Saus:

2 el Griekse yoghurt	54253
1 el mayonaise	7624
1 kl lookstukjes Bresc	45562
1 el tahinni	73798
Enkele blaadjes verse koriander	81877
Enkele druppels citroensap	36841

RECEPT Snij de rode ajuin in halve ringetjes en vacumeer samen met Zoet Zuurtje Basic. Laat marineren gedurende minstens 24 uur.

Meng de yoghurt, bloem, olijfolie, peper, zout en komijnzaadjes tot een mooi zacht deegje. Neem een ovenplaat met een bakpapiertje portioneer en vorm het deeg in ronde vormen van +- 25 cm diameter. Sprengel enkele straaltjes olijfolie op het deeg en bewerk lichtjes met de vingertoppen. Bak het 'platbrood' mooi bruin in een oven van 220°C.

Meng het gehakt met medinakruiden, peper, zout, lookstukjes en fijngesneden verse koriander. Rol kleine balletjes en bak ze mooi goudbruin in olijfolie. Snij de trostomaatjes in halve maantjes, snij de platte peterselie in reepjes en haal de pitjes uit de granaatappel. Meng alle ingrediënten voor de saus en breng op smaak.

Besmeer het platbrood royaal met de babaganoush. Voeg de warme balletjes, tomaat, ajuin, peterselie, granaatappelpitjes, en de saus toe. Werk af met verse takjes koriander.

LIBANEES FLATBREAD





TOSTADA SCAMPI

RECEPT Cutter de scampi's, voeg het ei, polenta, peper, zout, look en enkele druppels limoensap toe. Portioneer de scampi in kleine dikke burgertjes. Bak ze in olijfolie. Frituur de mini totilla's tot ze mooi krokant zijn en lichtjes opblazen. De vorm zal licht opkrullen. Besmeer de tostada's royaal met guacamole. Plaats de scampi burgertjes er op en werk af met pijpajuin, limoen en koriander.

INGREDIËNTEN

3 Mini tortilla 's	54715
9 Scampi's 16/20, BT RC gepeld	57888
1 ei	577
½ Limoen	81895
1kl Look stukjes Bresc	45562
¼ Pijpajuin	38350
75 g polenta	76744
3 el Guacamole Native	75605
Enkele takken koriander	81877
3 el smoky hemp sauce	68711
3 el geroosterde mais Ardo	60578

Bao Momentje?

weet ik veel?

Een bao bun is een zacht, gestoomd Aziatische broodje met een licht zoete smaak, dat je typisch vult met bijvoorbeeld pulled pork, krokante kip, tofu, ingelegde groenten, komkommer, koriander en een saus zoals hoisin of sriracha-mayo.



Bunbelievable Bao



Bao Wow!

Hap. Bao. Klaar.

eet ze warm of koud

Microgolf: 2min op 600W
Oven: 7min op 180°C



recepten

ARTNR.
77899



30
stukks

ECO
Foodbowls

ARTNR.
79684

Deksels
Foodbowls

ARTNR.
79685

Vlees

Benaming	Artikel
Ichiban Bao Bun	77899
CMS Pulled Pork	52927
Okonomi sauce	75113
Lente-ui fijngesneden	
Rode chili peper	80535
Eco Foodbowl 750ml	79684
Deksels voor eco foodbowls	79685
Bandstickers 'Vers voor u gemaakt'	69555
Sticker met opdruk 'Vlees'	76830

Sweet & Smokey bun

Kostprijs ingrediënten ±3.83€ /3buns
Adviesverkoopprijs 7.99€ - 8.99€ /3buns

Bereiding:

- Stoom de diepgevroren Bao buns 8 minuten en laat ze daarna kort afkoelen.
- Snijd de chilipeper in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in fijne reepjes.
- Vul elke Bao bun met pulled pork en werk af met okonomisaus, chilipeper en fijngesneden lente-ui.
- Plaats 3 Bao buns met de open zijde naar boven in een Eco foodbowl. Sluit af met het deksel en breng zowel de bandsticker als de vleessticker aan op het deksel.

Kip

Benaming	Artikel
Ichiban Bao Bun	77899
Ichiban kip wakadori	75313
Kewpie mayonaise	69127
Lente-ui, fijn gesneden	
Rode chili peper	80535
Roasted sesam zaadjes wit	75124
Eco Foodbowl 750ml	79684
Deksels voor eco foodbowls	79685
Bandstickers 'Vers voor u gemaakt'	69555
Sticker met opdruk 'Kip'	73667

Golden Chicken bun

Kostprijs ingrediënten ±4.16€ /3buns
Adviesverkoopprijs 7.99€ - 8.99€ /3buns

Bereiding:

- Stoom de diepgevroren Bao buns 8 minuten en laat ze daarna kort afkoelen.
- Snijd de chilipeper in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in fijne reepjes.
- Snijd de wakadori kip eerst in twee en vervolgens in fijne reepjes.
- Vul elke Bao bun met de kipslices en werk af met Kewpie mayonaise, chilipeper, lente-ui en sesamzaadjes.
- Plaats 3 Bao buns met de open zijde naar boven in een Eco foodbowl. Sluit af met het deksel en breng zowel de bandsticker als de kipsticker aan op het deksel.

Zalm

Benaming	Artikel
Ichiban Bao Bun	77899
Zalm filet porties	62098
Mosterd-dille topping Hero	69021
Furikake kruiden	74884
Radijs scheuten	29601
Eco Foodbowl 750ml	79684
Deksels voor eco foodbowls	79685
Bandstickers 'Vers voor u gemaakt'	69555
Sticker met opdruk 'Zalm'	76831

Sea Breeze bun

Kostprijs ingrediënten ±3.90€ /3buns
Adviesverkoopprijs 7.99€ - 8.99€ /3buns

Bereiding:

- Stoom de diepgevroren Bao buns 8 minuten en laat ze daarna kort afkoelen.
- Stoom de zalmfilet 8 tot 9 minuten, laat afkoelen en lamelleer de zalm door hem volgens de natuurlijke structuur in stukjes uit elkaar te trekken.
- Vul elke Bao bun met zalm en werk af met furikake kruiden, Hero Mosterd Dille topping en radijscheuten.
- Plaats 3 Bao buns met de open zijde naar boven in een Eco foodbowl. Sluit af met het deksel en breng zowel de bandsticker als de zalmsticker aan op het deksel.

INGREDIËNTEN

Lobster sandwich

150g Lobster sansation	80690
1 Bio hot dog broodje zacht natuur	55402
Citroensap	36841
1 el mosterd	68561
1 el mayonaise	7624
1 kl witte wijn azijn Forum	53893
1 kl bieslook gehakt	80386
30 g groene selder	53310
Limoen chili poeder	79401
Micro leaves	79084
1 kl boekweitzaadjes Jorda	60365

Cole slaw

20 g rode kool fijn gesneden	80449
20 g geraspte wortelen	29544
1 el gehakte pinda nootjes	76823
1 el gehakte peterselie	80376
Enkele takken dille	81876
20 granny Smith appel	16032
2 el Dressing bourgondisch HERO	70380

Frietjes

150 g Urban Fries Farm Frites	82323
Aioli met citroen	76460

RECEPT Bak de broodjes af in een oven van 200°C gedurende 2 minuten. Grill de bovenkant van het broodje en maak een verticale insnijding

Ontdooi het kreeftenvlees en laat uitlekken in een zeef. Voeg mayonaise, mosterd, citroensap, witte wijnazijn, bieslook, Limoen chilipoeder en fijngesneden rauwe selder.

Meng alle ingrediënten voor de cole slaw. Vul de broodjes met het kreeftenvlees en werk ze af met de micro leaves en de boekweitzaadjes.

Bak de frietjes. Presenteer het broodje op een plank met de coleslaw en de frietjes met Aioli.

LOBSTER SANDWICH





Pikante kipsalade met Vinaigrette Pikant

Ingrediënten

- ✓ 240 g gemengde sla
- ✓ 300 g kerstomaten
- ✓ 2 mini komkommers, in schijfjes
- ✓ 12 radijzen
- ✓ 240 g maïs uit blik, goed uitgelekt
- ✓ 320 g kipfilet
- ✓ 2 rode uien
- Ingelegde rode ui**
- ✓ 160 ml witte wijnazijn
- ✓ 160 ml water
- ✓ 2 el suiker
- ✓ 2 tl zout
- Afwerking**
- ✓ 8 à 10 el Vinaigrette Pikant
- ✓ Verse koriander
- ✓ Gedroogde uitjes



NEW

Vinaigrette Pikant
1L & 2L





BORRELPLANK DELUXE

INGREDIËNTEN

Louisiana Shrimp Pops	82984
Shrimp & Seafood Seasoning	83461
Original Fried Pickles	82637
Happy Sweet Potato Chunks	82091
BBQ & Grill Seasoning	83458
Chicken Popcorn	82088
Crispy Fry Seasoning	83457
Avocado Fries	82092
Fajita & Para Carne Seasoning	83463
Spuitzak Guacamole	81969
Lillie's Q Honey Gold Sauce	80641
Ranch Dressing	79709
Pepper Relish	77890

RECEPT Frituur alle crispy items, zoals Louisiana Shrimp Pops, Chicken Popcorn, Avocado Fries, Happy Sweet Potato Chunks en Original Fried Pickles, tot ze goudbruin en krokant zijn. Zet de sauzen klaar in losse ramekins: Honey Gold Sauce, Ranch Dressing en Pepper Relish. Bouw de plank speels op door de warme items te verdelen en voeg de sauzen toe. Serveer de plank direct voor de beste crispy ervaring.

Wat deze borrelplank zo uniek maakt, is de mix van texturen en smaken: krokante bites, frisse fried pickles en lekkere sauzen zorgen voor een verrassend en aantrekkelijk geheel waar je moeilijk vanaf kunt blijven.

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

1 Piccolo plus wit	16141
120 g gegaard buikspek gesneden CMS	66791
Piri Piri kruiden	79753
1 el sweet chili saus Nestor	10577
Enkele takken koriander	81877
1 kl geroosterde uitjes	51025

Gepekeld groentjes

20 g wortel (in julienne gesneden)	4005
20 g daikon (in julienne gesneden)	16055
20 g komkommer (in julienne gesneden)	3974
20 g Zoet Zuurtje Basic	80802

RECEPT Snij de groentjes in julienne en marineer ze in basic zoet zuur gedurende minimaal 24 uur.

Bak de piccolo's op 180°C gedurende 5 minuten. Bak het spek mooi goud bruin en breng op smaak met piri piri kruiden en lak met de sweet chilisaus.

Snij de broodjes in en beleg ze met het spek en de gepekeld groentjes. Werk verder af met geroosterde uitjes en verse koriander.

BÁHN MÌ





BURGER TORTILLA

INGREDIËNTEN

1 tortilla vel	39804
250 g kalfsgehakt CMS	33808
Sweet paprika rub Grate Goods	75320
2 plakjes real Irish cheddar	61335
1 el mayonaise	7624
1 el mosterd	68561
1 el tomatenketchup	1648
1 el sweet pickle relish	60194
1 el verse ajuinblokjes	49015
1 el geroosterde uitjes	51025
30 g ijsbergsla	3972
¼ rode ajuin in ringen gesneden	3955
½ tostomaat	81924

RECEPT Breng het gehakt op smaak met peper, zout, sweet paprika rub. Neem de tortillavellen en breng over de gehele oppervlakte +- 1 cm gehakt aan. Druk goed aan met de vingers.

Meng mayonaise, mosterd ketchup, sweet pickle relish en verse ajuinblokjes tot een klassieke burgersaus. Snij de tomaat in blokjes en de ijsbergsla in zeer fijne julienne. Bak de tortilla's met de 'gehaktzijde' mooi goud bruin aan in een pan met olijfolie.

Plaats enkele plakken cheddarkaas op het gehakt en werk verder af met sla, tomaat en de saus. Plooi de tortilla in een driehoek en serveer.



*Wij importeren zodat jij je
kan onderscheiden*

SOUTHERN PICKLE BURGER

Ingrediënten:

- 72919 Pretzel Bun
- 81448 Pre-smashed Burger
- 83460 Burger Patty Seasoning **NIEUW**
- 82636 Bacon Jam **NIEUW**
- 61335 Real Irish Cheddar Slices
- 79709 Ranch Dressing
- 82637 Original Fried Pickles **NIEUW**
- Sla
- Tomaat
- Rode ui



PROBEER HET
RECEPT ZELF EN
ONTVANG STALEN



Recept

Toast de Pretzel Bun kort voor extra knapperigheid. Bak de Pre-Smashed Burger op een hete plaat, bestrooi met Burger Patty Seasoning en leg er een cheddar slice op om te smelten. Bak de bacon krokant en smeer de onderste bun in met Ranch Dressing en sla. Leg de burger erop, voeg tomaat, ui en Original Fried Pickles toe en werk af met Bacon Jam. Sluit af met de bovenste bun en serveer direct. Een perfecte combinatie van knapperig, sappig, romig, fris en zoet-pittig!

KOREAN RIBS & KIMCHI



INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

1 Saint Louis Cut Ribben Swift
200 ml Sticky Korean BBQ saus
2 el Burn Porc rub BBQ
3 el mosterd
200 ml appel azijn
200 ml appelsap
150 g boter
2 el honing
2 el pinda nootjes
2 el panko
2 el geroosterde uitjes
2 el sesam zwart
2 el crumble soja en wasabi Jorda
250 g Kimchi
1 pijpajuin
Enkele takjes koriander

65965
59312
71504
68561
81945
11091
20464
7638
76823
51194
51025
77011
77599
73770
83255
81877

RECEPT Verwijder (indien nodig) het membraan aan de achterzijde. Wrijf de ribben in met een dun laagje olie of mosterd en breng rijkelijk rub aan op beide zijden. Laat 15 min intrekken.

Verwarm de oven voor op 175 °C. Leg de ribben op een rooster met daaronder een bakplaat met bakpapier en bak 60 min. Spray elke 20 min met een mengsel van ciderazijn en appelsap om uitdrogen te voorkomen.

Haal uit de oven, wikkel luchtdicht in aluminiumfolie met 5 el appelsap en enkele blokjes boter. Plaats terug in de oven voor 40–60 min. Controleer gaarheid met een satéprikker: bijna geen weerstand, dan zijn ze goed.

Verhoog de oven naar 200 °C. Meng honing met BBQ-saus, bestrijk de ribben royaal en bak nog 10–15 min tot sticky en gekarameliseerd.

Doneness check: botjes steken ±5–8 mm uit, vlees tussen botten geeft makkelijk mee, ribben buigen zonder te breken (lichte bite).

Snij tussen de botjes, bestrijk opnieuw met glaze. Werk af met een mengsel van gehakte pindanootjes, panko, geroosterde uitjes en sesamzaad.

Serveer met fijngesneden pijpajuin, koriander en kimchi.



BAKED
BEANS



HASSELBACH
POTATOES



PICKLED
VEGGIES



ROASTED
CARROT



ROASTED
SWEET CORN

STREETFOOD SIDEDISHES

BAKED BEANS

RECEPT We nemen een pan en stoven hierin 150 g gesnipperde rode ui (3955) in aan, alsook één fijngesneden jalapeño (60197). Daarna gaan we 1 kg witte bonen toevoegen, samen met 500 ml Tomato Frito 35674, 5 ml ahorn siroop (47530), 35 ml worcestersaus (53011), 5 ml tabasco chipotle (35494), 20 g mosterd (64447) en 15 g Luikse siroop (2271).

Dit alles samen laten we even tot het kookpunt komen en 5 minuten pruttellen onder deksel. Voeg daarna fijn gehakte kruiden -20 g krulpeterselie (4018) en 20 g koriander (41316)- toevoegen, alles goed omroeren. Voeg enkele druppels Intense flavor deep smoke toe en plaats het geheel in een gesloten ovenschaal in een oven van 180 °C gedurende 30 min.

RECEPT Neem middelgrote bloemige aardappelen 42495 en maak insnijdingen tot net niet volledig onderaan. Besprenkel met olijfolie 73088 en leg op elke aardappel een klontje boter 15976. Kruid met peper 3140 en fleur de sel 37398. Bak af in de oven op 180 °C. Bedruip af en toe met gesmolten boter voor een mooi resultaat.

HASSELBACH POTATOES

PICKLED VEGGIES

RECEPT Meng 1 liter water, 1 kg suiker (1923), 1,5 liter azijn (1718) samen met 2 stuks steranijs (57012), 5 g zwarte peperbol (3155), 2 blaadjes laurier (6155), 1 stuk kruidnagel (3128) en 2 jeneverbessen (7461).

Laat alles samen opkoken en daarna afkoelen. Snijd een komkommer (3974) in fijne schijven, een rode ui (3955) in halve ringen van 0.5 cm en radijzen (48426) in kwarten. Zet de groenten nu (apart) onder met de zoetzure mengeling en laat minstens 24 uur staan in de frigo voor het beste resultaat.

RECEPT Maak een basis pindasaus door 500 g Sataysauce van Golden Turtle (62704) te verwarmen met 300 ml kokosmelk (66889) en een koffielepel sambal (43766). Blancheer de hele busselworteltjes (4004) heel kort in gezouten water. Rooster ze vervolgens met arachideolie (26) in een oven van 220°C. Haal de worteltjes door de pindasaus en serveer ze met geroosterde uitjes (51025) en enkele pluksels atsinacress (41250).

ROASTED CARROT

ROASTED SWEET CORN

RECEPT Gaar de geroosterde maïskolven van Bonduelle (52578) gedurende 15 minuten op 170°C in de combi steamer met 50% stoom. Maak een mengeling van echte boter (15976) met honing (7638), ras el hanout (52565) en enkele druppels intense flavor deep smoke (63161). Laat even karamelliseren in een hete oven. Serveer met popcorn (60500) als garnering.



GYOZA

Japans gevuld deeghapje met vlees en groenten

KANT-EN-KLAAR



ARTNR.
75142



30
stuk

Gyoza met kip

ARTNR.
75144



30
stuk

Gyoza met scampi

ARTNR.
80883



30
stuk

Gyoza beef



Ontdek ook onze andere smaken met appel, eend, edamame en kip-curry...

eurofresh.

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

2 dikke sneden meergranen molenaarsbrood Pastridor	54731
200 g Pulled brisket	80587
2 el Kansas City red BBQ Sauce Grate Goods	78567
2 el Cheddar sauce	70574
1 Augurk	40492
1 el pickled Spicy onion Grate Goods	76217
Micro leaves	79084

RECEPT Bak het molenaarsbrood op 200°C gedurende 10 minuten. Snij dikke snedes van +- 2.5 cm. Warm de pulled brisket op en beleg royaal een boterham. Voeg de BBQ saus en de cheddarsaus toe. Werk verder af met augurk, Pickled Onion, en micro leaves.

PULLED BRISKET SANDWICH



Insalatas del Mundo



Ontdek het volle dige potentieel van de kant-en-klare salades van Ardo. Serveer ze gekoeld na ontdooien of verwarm ze om hartverwarmende gerechten te creëren. Of ze nu worden gebruikt als complete maaltijd, bijgerecht of creatief ingrediënt, deze salades bieden eindeloze mogelijkheden. **Gewoon ontdooien en klaar.**

Insalata Sapphira

Midden-Oosters

Insalata Olympia

Grieks



Insalata Mediterranea

Mediterraans

Insalata Eldorado

Latijns-Amerikaans



4x1,5kg
81163



4x1,5kg
81161



4x1,5kg
81160



4x1,5kg
81159

Ontdek receptinspiratie
via de QR code of op
www.ardo.com



We preserve nature's gifts