VERRUIM JE

HoriZon

INSPIRATIEMAGAZINE



ASIAN SUMMER

WOK | NOODLES | THAI

2026

HORECA Van Zon
de meest complete groothandel

INGREDIËNTEN

4 personen

150 g UK beefsteak	47353
30 g rijstnoedels	43751
350 ml rundsvleesbouillon	51975
30 g sojascheuten	80375
¼ pijpajuin	83255
¼ rode chilipeper	80300
Limoensap van ¼ limoen	81895
1 el vissaus	68501
1 schijfje verse gember	32266
2 st steranijs	57012
1 kruidnagel	9796
Enkele korianderzaadjes	6875
Enkele takjes verse koriander	81877

Vietnamese Pho

RECEPT

1. Bak de specerijen en gember kort aan in wat olijfolie. Voeg de rundvleesbouillon, vissaus en het sap van een halve limoen toe. Laat 15 minuten trekken en breng de pho indien nodig verder op smaak met peper en zout.
2. Laat de biefstukken op kamertemperatuur komen en dep ze droog. Kruid met peper en zout. Verhit een klontje boter en wat olijfolie in een pan. Bak het vlees rondom op hoog vuur en gaar tot een kerntemperatuur van 52 °C.
3. Haal het vlees uit de pan en laat het rusten onder aluminiumfolie. Snijd het vlak voor het serveren in dunne plakjes.
4. Zeef de specerijen uit de bouillon. Voeg de rijstnoedels toe en kook ze kort gaar in de bouillon.
5. Verdeel de noedels over 4 kommen en schenk er de pho over. Verdeel de plakjes biefstuk en een klein handje sojascheuten over de kommen. Werk af met ringetjes pijpajuin en chilipeper en wat verse koriander.





MISOSOEP
MET SOBA EN SHIITAKE

INGREDIËNTEN

4 personen

100 g sobanoedels	76717
50 g tofu	80202
2 eieren	577
300 ml dashibouillon	75094
50 g shiitake	80399
1 klein kropje witte beukenzwammen	53327
30 g spinazie	79212
1 klein handvol sojascheuten	80373
10 cm pijpajuin	83255
1 el witte miso	51195
20 ml mirin	75104
1 klein scheutje Kikkoman sojasaus naar smaak	7223
1 cm gember	32266
1 kl lookstukjes	45562
2 el bonitovlokken	75109
1 kl furikake	74884

RECEPT

1. Breng de dashibouillon aan de kook. Voeg de bonitovlokken, look, gember, miso, mirin en een scheutje sojasaus toe en laat zachtjes sudderen. Voeg op het einde de beukenzwammen kort toe en leg ze daarna opzij.
2. Kook de eieren semizacht gedurende 5 minuten en pel ze voorzichtig.
3. Blancheer de spinaziebladeren zeer kort en koel ze meteen af in ijswater.
4. Kook de noedels gaar, giet ze af en spoel ze onder koud stromend water.
5. Wok de sojascheuten en shiitake afzonderlijk kort in een neutrale olie.
6. Snij de pijpajuin schuin en de tofu in blokjes.
7. Verdeel de noedels over de kommen en schenk de warme bouillon erbij. Werk af met de eieren, spinazie, beukenzwammen, sojascheuten, shiitake, pijpajuin, tofu en furikake.

KANT-EN-KLAAR ALTERNATIEF
Voor een snelle bereiding is **Shirodashi Gold** een kant-en-klare bouillon voor noedelsoep. **84019**



Family Recipe

Tom Kha Kai Soep

INGREDIËNTEN

4 personen

1,2 l kant-en-klare Tom Kha Kai soep	*82718*
1 limoen	*81895*
Enkele takken verse koriander	*81877*
4 el Drizzle supreme spicy chiliolie	*83343*
4 el gezouten pindanootjes	*76823*
1 el geroosterde sesamzaadjes	*77012*
480 g kippendijen zonder vel	*46500*
2 el Grate Goods rub sweet paprika	*75230*
150 g shiitake	*80399*
100 g sluimererwten	*31579*

RECEPT

1. Snij de kippendijen in kleine reepjes en bestrooi ze met de rub.
2. Rooster de kip krokant in een hete oven op 200 °C.
3. Hak de pindanootjes fijn en rooster ze samen met de sesamzaadjes in een pan.
4. Snij de shiitake in plakjes en bak ze kort in olijfolie.
5. Blancheer de sluimererwten.
6. Verwarm de soep en verdeel ze over 4 kommen. Werk af met de kip, sluimererwten, shiitake, chiliolie, geroosterde pindanootjes en sesamzaadjes, limoen en verse koriander.

Wat is een Family Recipe?

Een gerecht, zorgvuldig samengesteld met ingrediënten van **Van Zon** en onze partners **Eurofresh & Carmans.**

eurofresh. Carmans Van Zon



Thaise rode curry met scampi

INGREDIËNTEN

4 personen

400 g jasmijnrijst	43747
28 st scampi black tiger 13/15 gepeld	57887
700 ml rode currysaus Golden Turtle	44619
300 ml kokosmelk	43763
200 g paprikablokjes vers	80362
1 pijpajuin	83255
2 limoenen	81895
1 st citroengras	34535
3 cm verse gember	32266
1 rode peper	80300
Enkele limoenbladeren	82938
1 el lookstukjes Bresc	45562
Basilicum	83276
Verse koriander	81877

RECEPT

1. Kook de jasmijnrijst gaar in water gearomatiseerd met gekneusd citroengras, limoenblad en een stukje rode peper.
2. Laat de scampi's ontdooien, dep ze droog en bak ze kort aan in olie.
3. Voeg de paprikablokjes, fijn gesneden gember, look, rode currysaus en kokosmelk toe en laat kort even inkoken.
4. Snij de pijpajuin in schuine stukjes en de rest van de rode peper in fijne brunoise.
5. Dresseer de rijst, scampi's en saus in een diep bord en werk verder af met limoen, koriander, pijpajuin, rode peper en Thaise basilicum.

INGREDIËNTEN

4 personen

600 g kabeljauwhaasje Atlantisch Fisker	74076
700 ml gele currysaus Golden Turtle	44618
200 g kokosmelk	43763
1 dikke ajuin	35313
2 st citroengras	34535
1 rode peper	80300
2 st rode paprika	79203
2 st pijpajuin	83255
400 g jasmijnrijst	43747
Enkele takken koriander	81877
150 g edamame bonen	53162
150 g fijne boontjes	31702

RECEPT

1. Kook de rijst en blancheer de edamame en fijne boontjes.
2. Snij de rode paprika in reepjes en de rode peper en pijpajuin in ringetjes.
3. Eminceer de ajuinen en wok ze even op. Brand ze mooi donkerbruin met een bunsenbrander tijdens het wokken. Voeg alle groenten toe en wok ze mee op hoog vuur.
4. Meng de gele currysaus met de kokosmelk. Voeg er een gekneusde stengel citroengras aan toe.
5. Snij de vis in blokjes en gaar hem heel zachtjes in de saus.
6. Dresseer de rijst, de groenten met de vis en de saus op een schotel of in een mooi diep bord.

Thai Yellow Fish Curry





THAISE GROENE CURRY
MET KIP EN LIMOEN

INGREDIËNTEN

4 personen

800 g kipfilet	56769
1.2 liter kokosmelk	43763
3 el groene currypasta	43757
6 st limoenblad	82938
2 st citroengras	34535
3 cm verse gember	32266
300 g groene asperges	80342
8 st bimi	71797
Enkele blaadjes Thaise basilicum	81883
500 g jasmijnrijst	43747
2 kl groentenbouillon poeder	71017
1 st rode peper	80300
2 limoenen	81895
4 st wasabikroepoek	55936

RECEPT

1. Blancheer de asperges en de bimi's kort in gezouten water.
2. Snij de kipfilet in blokjes en bak ze in een wok of kookpot. Voeg de currypasta, limoenblaadjes, gember en het gekneusde citroengras toe. Bak alles kort mee.
3. Voeg de kokosmelk toe en laat op een klein vuurtje zachtjes pruttelen.
4. Kook de jasmijnrijst gaar.
5. Voeg de asperges en bimi's toe aan de curry.
6. Snij een rode peper in fijne ringetjes en voeg toe aan de curry.
7. Breng de curry op smaak met groentebouillonpoeder en enkele druppels limoensap.
8. Serveer met jasmijnrijst in een mooi diep bord en werk af met Thaise basilicum en wasabikroepoek.



TIP! Deze salade is zonder de scampi's ook heel lekker als garnituur bij de BBQ.

INGREDIËNTEN

4 personen

28 scampi Black Tiger ongepeld	59888
Thai kruiden Isfi	56789
400 g rijstnoedels	43751
1 komkommer	3974
1 rode paprika	79203
1 gele paprika	79235
1 groene paprika	79237
2 pijpajuin	83255
2 stengels citroengras	34535
250 g fijn gesneden rode kool	80449
1 rode peper	80300
½ mini watermeloen	55810
Zwarte sesamzaadjes	77011
Gezouten pinda nootjes (gehakt)	61256
4 el sesamolie	6477
Enkele stengels verse koriander	81877

Dressing

Sap van 7 limoenen	81895
4 el rietsuiker	83127
400 ml sweet chilisaus Nestor	10577
3 el oestersaus	37461
2 el vissaus	68501
1 el lookstukjes Bresc	45562
1 el gember puree Bresc	65462
3 gemberbolletjes	40797

RECEPT

1. Kook de rijstnoedels gedurende 10 minuten. Giet ze af en voeg sesamolie toe.
2. Pel de scampi's en bak ze in een neutrale olie met gekneusd citroengras. Kruid ze af met peper en zout.
3. Snij alle groentjes in mooie dunne reepjes en meng ze onder elkaar.
4. Meng alle ingrediënten voor de dressing.
5. Meng de noedels, de fijne groentjes en de dressing tot een mooie kleurrijke salade.
6. Voeg de scampi's toe en werk verder af met sesamzaadjes, pindanootjes, verse koriander en watermeloen in blokjes versneden.

Thaise Noodle Salade met Scampi

Pad Thai Noodles

INGREDIËNTEN

4 personen

100 g rijstnoedels	43751
30 g sojascheuten	80375
100 g Chinese kool	3967
Een scheutje sesamolie	6477
150 ml sweet chilisaus	10577
50 g roze steur garnalen	70248
100 g varkenshaasje in reepjes	33527
Enkele takken koriander	81877
1 limoen	81895
1/3 rode peper	80300
1 el pindanoten gezouten	76823
1 cm verse gember	32266
30 g sluimererwten	31579
30 ml vissaus	68501
2 el rietsuiker	83127

RECEPT

1. Kook de rijstnoedels gaar en spoel ze onder koud stromend water.
2. Blancheer de sluimererwten.
3. Snij de Chinese kool in lange dunne reepjes.
4. Snij de rode peper in dunne ringetjes.
5. Hak de pindanootjes in grove stukjes.
6. Snij de gember in zeer fijne reepjes.
7. Snij het varkenshaasje in fijne reepjes en bak deze apart. Kruid ze af met peper en zout.
8. Verhit een wok en roerbak de Chinese kool, sojascheuten, rode peper, gember en sluimererwten kort en krachtig. Voeg de rietsuiker, vissaus, garnalen, varkensreepjes, sesamolie en sweet chilisaus toe. Meng tot slot de noedels erdoor.
9. Dresseer en werk af met de gehakte pindanootjes en enkele frisse takjes verse koriander.

SNELLE PAD THAI SAUS?
Maak je pad thai nog eenvoudiger met onze kant-en-klare **pad thai saus.** **52855**



Sate Noodles met Kip

INGREDIËNTEN

4 personen

150 g udonnoedels Golden Turtle	51209
150 g wokgroenten Siam Bonduelle	18486
150 g kippendijen reepjes Europa Cuisson	82870
1 cm verse gember	32266
Enkele takken verse koriander	81877
1 kl lookstukjes	45562
½ paksoi	42776
1 el gezouten pindanootjes	76823
¼ limoen	81895

Saus

150 ml satésaus Golden Turtle	62704
70 ml Kikkoman sojasaus	7223
1 el sushi rijstazijn	46817
1 el crispy chiliolie	83122

RECEPT

1. Meng de ingrediënten voor de saus en houd warm op een zacht vuurtje.
2. Snij de paksoi in mooie schuine reepjes.
3. Bak de kippenreepjes krachtig aan in de wok met olie.
4. Voeg de wokgroentjes en de paksoi toe en bak ze kort mee op een hoog vuur.
5. Voeg de udonnoedels en de saus toe.
6. Hak de nootjes in grove stukjes.
7. Serveer het gerecht in een mooi diep bord.
8. Werk af met de gehakte nootjes, verse koriander, 2 partjes limoen en een lepel crispy chiliolie.

INGREDIËNTEN

4 personen

600 g Ierse jodenhaas	55012
150 g sobanoedels	76717
200 g edamame boontjes	53162
¼ bloemkool	35088
1 rode puntpaprika	80365
2 pijpajuinen	83255
200 ml black bean sauce	44616
100 ml Kikkoman soya	7223
Sesamolie	6477
3 tenen look	79228
3 schijven verse gember	32266
1 rode peper	80300
50 g gezouten pindanoten	61256
Enkele takjes verse koriander	81877
Atsina Cress	41250
Opak pedis kroepoek	51193

RECEPT

1. Kook de sobanoedels gaar in water met een scheutje Kikkoman sojasaus, een schijfje gember en een teen look. Giet af en verwijder de aromaten.
2. Snij de puntpaprika in reepjes en de bloemkoolroosjes in plakken van 1,5 cm.
3. Bak de bloemkool in arachideolie en kruid met peper en zout. Voeg op het einde de puntpaprika en edamame toe.
4. Snij de jodenhaas in reepjes en marineer kort in sesamolie met geperste look. Wok het vlees krachtig en kruid met peper en zout.
5. Voeg de zwarte bonensaus en gewokte groenten toe aan het vlees en meng goed.
6. Serveer met de sobanoedels en werk af met rode peper, koriander, pijpajuin, pindanoten, kroepoek en Atsina Cress.

Asian Beef Soba



INGREDIËNTEN

4 personen

120 g Chinese noedels	43733
1 el sesamolie	6477
150 g zalmfilet	69764
50 ml Kikkoman sojasaus	7223
75 g edamamebonen	72869
1 kl gemberpuree	65462
100 g groene boontjes	31702
150 ml ketjap manis	21094
5 gepelde lookteentjes	79228
½ rode peper	80300
3 kwarteleitjes	44381
1 kl zwarte sesam	77011
¼ pijpajuin	83255

Chinese Noodles met Zalm en Ketjap

RECEPT

1. Blancheer de groene boontjes en edamamebonen.
2. Snij de look in plakjes en bak kort in olie tot ze goudbruin zijn. Snij de rode peper fijn.
3. Kook de noedels gaar en meng ze met de sesamolie, gebakken look, rode peper en gemberpuree.
4. Snij de zalm in blokjes van ongeveer 50 g.
5. Wok de geblancheerde boontjes en edamamebonen kort en krachtig met een scheutje ketjap manis. Voeg de noedels toe en meng goed.
6. Schroei de zalm aan alle kanten dicht en besprenkel met sojasaus. Dek af en laat nog 1 minuut kort stomen.
7. Verdeel de noedels over diepe borden en leg de zalm erop. Werk af met zwarte sesam, gehalveerde kwarteleitjes en grof gesneden pijpajuin.

