VERRUIM JE

HoriZon

INSPIRATIEMAGAZINE

Comfort Food



2026

HORECA Van Zon
de meest complete groothandel



Farmer Gratin

INGREDIËNTEN

4 personen

800 g vastkokende aardappelen	*35212*
700 g gegaarde kipreepjes	*47298*
1 el De Fik Erin Rub nr 1	*70857*
250 g boter	*20464*
3 takken rozemarijn	*81879*
2 tenen look	*79228*
200 g gruyère	*74319*
600 g spinazie	*79212*
300 g champignons	*16054*
400 g knolselderblokjes	*79021*
200 g selder gesneden	*80848*
Geserveerd op	*36226*

RECEPT

1. Was de spinazie en snij de champignons in schijfjes.
2. Stoof de selder en knolselderblokjes aan in olijfolie, voeg de champignons en spinazie toe.
3. Bak de kipreepjes kort aan en kruid met de rub nr. 1.
4. Smelt de boter en breng op smaak met peper en zout.
5. Hak de rozemarijn en de knoflooktenen fijn en voeg toe aan de boter.
6. Schil de aardappelen en snijd ze zeer fijn met de mandoline en spoel in ruim koud water.
7. Dep de aardappeltjes droog.
8. Neem vuurvaste schoteltjes en bedek de bodem met de groentjes en kip.
9. Schik de aardappelplakjes op de groentjes in een dunne laag. Bestrijk elke laag met de gesmolten boter met rozemarijn.
10. Bestrooi met een laagje kaas.
11. Bak de schoteltjes af in een oven van 190 °C gedurende 20 à 25 minuten.

INGREDIËNTEN

4 personen

600 g spaghetti alla chitarra Altoni	*65012*
700 ml Tomatino	*23015*
1 el chimichurrikruiden	*60710*
Geconcentreerde groentebouillon (Knorr)	*51974*
250 g paprikablokjes	*80362*
250 g courgetteblokjes	*80717*
1 kl oregano	*7894*
1,5 venkel	*53340*
2 trostomaten	*81924*
400 g rundsgehakt	*33501*
400 g kalfsgehakt	*33808*
2 ajuinen	*35313*
1 el lookstukjes Bresc	*45562*
Gehakte peterselie	*80376*
100 ml halfvolle melk	*34268*
2 snedes wit toastbrood	*78636*
Basilicum	*83276*
Geserveerd op	*82619*

RECEPT

1. Snijd de venkel in blokjes van ongeveer 1 cm en stoof aan in olijfolie.
2. Voeg de paprikablokjes, courgetteblokjes, oregano en chimi churri kruiden toe. Kruid alles met peper en zout.
3. Bevochtig met de Tomatino en breng verder op smaak.
4. Meng het gehakt met ajuin, look, peterselie, een scheutje melk en brood.
5. Kneed alles samen tot een homogene massa.
6. Rol gehaktballetjes en bak ze goudbruin in olijfolie.
7. Snijd de verse trostomaten in grote blokjes van ongeveer 2 cm en voeg ze toe aan de saus.
8. Kook de pasta al dente.
9. Dresseer alles samen in mooie diepe borden en werk af met mooie basilicum.
10. Serveer eventueel met gemalen Pecorino of Grana Padano apart.



Spaghetti chitarra 'Bolo Balls'

smiling cook®

RAVIOLI TARTUFO E FUNGHI IN EEN ROMIGE SAUS



Ingrediënten

- Ravioli Tartufo e Funghi – 3 stuks
- Kalfsfond – 5 cl
- Room – 10 cl
- Pancettachips – 5 g
- Fijn gehakte bieslook – 1 kl
- Fijn gesnipperde sjalot - 1 stuk
- Boter – 5 g
- Zout, peper – naar smaak

1. Fruit de fijn gesnipperde sjalot in boter in een pan.
2. Blus met kalfsfond, voeg room toe en breng op smaak met zout en peper.
3. Verwarm de Ravioli Tartufo e Funghi 4 minuten in licht gezouten kokend water en laat uitlekken.
4. Voeg de ravioli toe aan de saus in de pan. Laat 1 à 2 minuten zachtjes sudderen tot de saus ingedikt is. Werk af met bieslook.
5. Schik de ravioli op een warm bord, lepel er saus over en decoreer met pancettachips.



PREMIUM FISH & CHIPS

Tip van de chef: Wil je dit gerecht verkopen in take away? Kies dan voor een gecoate friet. Deze blijven langer warm en krokant.

INGREDIËNTEN

4 personen

16 st kibbeling artisanaal	*81926*
1,2 kg home style skin on Farm Frites	*61487*
180 g citroenaioli Bresc	*76460*
Atsina cress	*41250*
Chiso paars cress	*81827*
Afilla cress	*50890*
Lemon cress	*81865*
100 g Grana Padano	*78320*
1 citroen	*36841*
Geserveerd op	*80247*

RECEPT

1. Bak de frietjes en de kibbelings in een friteuse van 175 °C.
2. Dresseer alles op een schoteltje met een vetvrij streetfoodpapiertje.
3. Verdeel de cressen over het gerecht en serveer de aioli apart in een potje.
4. Rasp de Grana Padano heel licht over de frietjes en de kibbeling.
5. Serveer met citroen.

INGREDIËNTEN

4 personen

600 g rigatoni Altoni	*65011*
750 g bloemkool	*35088*
1 kl gerookte paprikapoeder	*53889*
2 looktenen	*79228*
250 ml culinaire room	*6429*
200 g gruyère	*74319*
150 g cheddar	*70067*
40 g truffelschijfjes	*63199*
1 chilipeper	*80300*
50 g pecannoten	*65334*
50 g panko	*51194*
120 g boerenkool	*3971*
Olijfolie	*82228*
4 plakjes parmaham	*74543*
Microleaves	*79084*
Geserveerd op	*82608*

RECEPT

1. Was de bloemkool en snijd ze in grove stukken.
2. Rooster de bloemkool in een oven van 200°C met olijfolie, look, gerookte paprikapoeder, peper en zout.
3. Plaats de bloemkool in een blender met warme room, gruyère, cheddar en truffel.
4. Blend het geheel tot smeuïge, homogene saus.
5. Snijd de boerenkool in fijne stukjes en meng met olijfolie. Verdeel ze op een ovenplaat en rooster in een oven van 220°C tot het mooi crispy is.
6. Bak de panko goudbruin in een droge antiaanbakpan.
7. Hak de pecannoten en voeg deze toe aan de panko.
8. Bak de parmahamplakjes tot ze crispy worden.
9. Kook de rigatoni al dente.
10. Serveer de pasta met de smeuïge bloemkool-kaassaus, microleaves, crumble, crispy boerenkool en Parmaham.

Mac & Cheese 2.0





Lazy Sunday Chicken Bowl

INGREDIËNTEN

4 personen

400 g spuitbare aardappelpuree Kelderman	*41457*
700 g kippendijen zonder vel	*46500*
800 ml kalfsjus	*5609*
4 el Drizzle Hot Honey	*83341*
100 g boter	*20464*
80 g zure room	*82767*
150 g gegrilde courgette	*4574*
150 g gegrilde paprika	*63953*
1 venkel	*53340*
1 rode ajuin	*3955*
2 wortelen	*4005*
Microleaves	*84283*
Geserveerd op	*74481*

RECEPT

1. Schil de wortelen en snijd ze samen met de rode ajuinen en de venkel in middelgrote stukken.
2. Verdeel ze over een ovenplaat en besprenkel ruim met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
3. Plaats ze 10 minuten in een oven van 200 °C.
4. Bak de kippendijen mooi goudbruin en bevochtig ze met kalfsjus. Gaar ze op een laag vuurtje tot ze botermals zijn.
5. Voeg daarna de courgette en paprika toe aan de groenten en rooster 10 minuten verder.
6. Verwarm de puree en voeg de extra boter en zure room toe. Meng tot een smeuïge en gladde puree.
7. Dresseer de puree met daarbovenop de geroosterde groentjes en de botermalse kippendijen met jus. Werk af met microleaves.

INGREDIËNTEN

4 personen

1,2 kg crispy coated friet extra 15 mm	*77831*
1 kg stoofvlees Atelier Maurice	*83177*
600 g spuitbare puree Kelderman	*41457*
120 g streaky bacon	*73713*
2 Jonagold-appels	*16031*
2 ajuinen	*35313*
4 st augurken	*40492*
100 g Amsterdamse uitjes	*12754*
100 g zigeunersalade	*12758*
4 kl BBQ crunch Jorda	*79660*
Geserveerd op	*82608*

RECEPT

1. Was de appels, snijd ze in blokjes en bak ze in boter.
2. Snijd de ajuinen in plakjes en bak ze mooi goudbruin in olijfolie.
3. Warm de puree op.
4. Bak de streaky bacon in de oven tot ze mooi krokant zijn.
5. Snijd de bacon in kleine stukjes en meng het samen met een scheutje room en de appelblokjes door de puree.
6. Warm het stoofvlees op en bak de frietjes in de friteuse op 175 °C.
7. Dresseer het stoofvlees op de frietjes met een lepel smeuïge puree.
8. Serveer royaal met de zuurwaren en werk af met de crunch en enkele frisse takjes bladpeterselie.

Frietje Stoofvlees

Tip van de chef: Door de toevoeging van zure componenten zal dit eerder zware gerecht toch meteen lichter verteerbaar zijn.

