VERRUIM JE

HoriZon

INSPIRATIEMAGAZINE

Sip & Bite



2026

HORECA Van Zon
de meest complete groothandel

Veggie groenten tempura





SOMMELIERS KEUZE

Villa Blanche Sauvignon Blanc (Frankrijk)
art. 64789

De frisse zuren en citrus- en kruidentoetsen van deze sauvignon blanc vullen de groenten en het luchtige tempurabeslag mooi aan.

INGREDIËNTEN

4 personen

4 st kakiage tempura veggie	*77484*
1 tomaat	*80372*
½ rode ajuin	*3955*
1 rode paprika	*9203*
¼ komkommer	*3974*
100 ml Forum Merlot wijnazijn	*53894*
1 avocado	*55972*
1 limoen	*81895*
50 g Grana Padano	*78320*
Atsina cress	*41250*
100 ml mayonaise	*7624*
2 druppels citrus fresh Knorr	*63158*
Geserveerd op	*57355 en 80238*

RECEPT

1. Snijd de tomaat, rode ajuin, paprika en komkommer in fijne blokjes. Breng op smaak met peper, zout en wijnazijn.
2. Snijd de avocado in blokjes en breng op smaak met peper, zout en limoensap.
3. Meng de mayonaise met de citrus fresh tot een citrusmayonaise.
4. Frituur de kakiage op 175 °C.
5. Schep de salsa op de kakiage en werk af met de avocadoblokjes, puntjes citrusmayonaise, geraspte Grana Padano en Atsina cress.



Kibbeling royal

INGREDIËNTEN

4 personen

12 st kibbeling Jean Sur Mer	*84469*
1 el citroenaioli	*76460*
Basilicumolie	*81710*
5 g gekonfijte citroen	*64572*
50 g pittige houmous	*78130*
10 g Griekse yoghurt	*54253*
Affila cress	*50890*
Geserveerd op	*57355 en 46025*

RECEPT

1. Bak de kibbeling in de friteuse op 175 °C.
2. Meng de Griekse yoghurt door de houmous.
3. Snijd de schil van de gekonfijte citroen in flinterdunne reepjes.
4. Meng de basilicumolie door de aioli.
5. Dresseer een lepel houmous op een bordje en leg er 3 stukjes kibbeling op. Werk af met enkele puntjes aioli, gekonfijte citroen en Affilla cress.



SOMMELIERS KEUZE

Uno di Uno Vermentino (Italië) – art. 66731

Frisse citrustoetsen sluiten mooi aan bij de zachte witvis, terwijl de mediterrane kruidenaroma's de houmous en basilicumaioli aanvullen.



Canneloni
van Langoutines



SOMMELIERS KEUZE

Boon Oude Geuze (België) art. 58396

Het droge karakter en de uitgesproken zuren van deze geuze vormen een verrassend goede combinatie met langoustines, kaviaar en zalmeitjes.

INGREDIËNTEN

4 personen

8 st langoustines 4/7	*57968*
2 st lasagnevellen Altoni	*42427*
100 ml wittewijnsaus Knorr Professional	*8809*
100 ml hollandaise Knorr Professional	*11232*
1 el Avruga kaviaar	*70333*
1 el zalmeitjes	*70331*
Enkele gemengde bloemetjes	*78960*
Atsina cress	*41250*
4 kl crumble van groene kruiden	*77595*
Geserveerd op	*57355*

Sommeliers keuze

Boon Oude Geuze (België)	*58396*

RECEPT

1. Meng beide sauzen en voeg de kaviaar en zalmeitjes toe.
2. Kook de lasagnevellen al dente.
3. Pel de langoustines en brand ze kort aan met een bunsenbrander.
4. Haal de langoustines door de saus en rol ze in een lasagnevel.
5. Leg telkens twee cannelloni naast elkaar op een bord en werk af met de resterende saus, crumble, cress en bloemetjes.

INGREDIËNTEN

4 personen

4 st green bite kroket Gastronello	*82802*
4 st grand decor parmesan Didess	*48737*
Microleaves	*79084*
Truffelmayo	*60257*
Truffelschaafsel	*63199*

Truffelmousseline

60 g spuitbare puree Keldermann	*41457*
20 g aioli	*76461*
100 g truffeltapenade	*63244*
Geserveerd op	*57355 en 21331*

RECEPT

1. Meng de spuitbare puree met de aioli en de truffeltapenade.
2. Bak de kroketjes op 175 °C.
3. Dresseer de truffelmousseline op een bordje en leg er een kroketje bij.
4. Werk af met de microleaves, truffelmayo, truffelschaafsel en het parmezaankoekje.



Broccoli bite
met truffel



SOMMELIERS KEUZE

Boschendal 1685 chardonnay (Zuid-Afrika) – art. 69904

De boterige en nootachtige tonen van de chardonnay sluiten mooi aan bij de aardse smaak van truffel, zonder de frisse broccolismaak te overheersen.

Aardappeltaartje steak tartaar Avruga



Ontdek het recept

INGREDIËNTEN

4 personen

Tartaar

2 st steak tartaar	*84475*
1 el mayonaise	*7624*
1 kl mosterd	*31942*
1 sjalot	*3987*
1 el kappertjes capotes	*11192*
1 augurk	*40492*
1 el truffelmayo	*60257*
1 el boekweit krokant	*60365*
4 el Avruga kaviaar	*70333*
Geserveerd op	*57355*

Aardappeltaartje & afwerking

50 g boter	*20464*
1 teen look	*76228*
1 tak rozemarijn	*81879*
15 g bloem	*1891*
350 ml melk	*34268*
30 g parmezaanse kaas	*54941*
600 g vastkokende aardappelen	*35212*
Zonnebloemolie Delizio	*62000*





SOMMELIERS KEUZE

Champagne Ruinart
Blanc de Blancs
(Frankrijk) art. 48528

Champagne is een klassieke begeleider van kaviaar en tartaar. De brioche- en toasttoetsen van Ruinart sluiten bovendien mooi aan bij het aardappeltaartje.

RECEPT

1. Fruit de look en rozemarijn in boter op een laag vuur. Voeg de bloem toe zodra de boter hazelnootbruin kleurt en bak 2 minuten mee.
2. Voeg de melk toe en roer tot een gladde saus. Laat indikken, voeg de Parmezaanse kaas toe en kruid met peper en zout.
3. Schil de aardappelen, snijd ze in flinterdunne plakjes en laat ze weken in water. Dep ze daarna droog.
4. Bekleed een diepe ovenplaat met bakpapier en leg de aardappelschijfjes in laagjes met telkens wat noisettebechamel ertussen.
5. Bak 45 minuten op 160 °C. Druk de aardappelen plat met een gewicht en laat een nacht rusten in de koelkast.
6. Snijd de aardappeltaart in balkjes en bak ze rondom goudbruin in zonnebloemolie.
7. Meng de steak tartaar met mayonaise, mosterd, sjalot, kappertjes en augurk.
8. Dresseer de steak tartaar op de aardappelbalkjes en werk af met truffelmayo, boekweit krokant en Avruga kaviaar.





SOMMELIERS KEUZE

Hermandad Chardonnay (Argentinië) art. 68664

De boterige en licht getoaste tonen van deze houtgerijpte chardonnay sluiten mooi aan bij de saus en benadrukken de delicate smaak van de kreeftraviolini.

Ravioloni Kreeft

Tip van de chef: Met de Lobster Sensation geven we een zeer betaalbare premium smaakbeleving aan het gerecht dankzij de samenstelling van Canadeese kreeft, heekfilet en alaskakoolvis.

INGREDIËNTEN

4 personen

8 raviolini kreeft Altoni	*56534*
200 ml beurre blanc Atelier Maurice	*83186*
¼ gekonfijte citroen	*64572*
100 g lobster sensation	*80690*
Microleaves	*79084*
¼ komkommer	*3974*
50 ml sushiazijn	*67271*
1 kl furikake	*74884*
8 st nori-wasabicrackers	*74927*
Geserveerd op	*57355 en 80050*

RECEPT

1. Snijd de komkommer in fijne, gelijkmatige brunoise en breng op smaak met enkele druppels sushiazijn.
2. Snijd de schil van de gekonfijte citroen in fijne brunoise en meng door de Lobster Sensation.
3. Kook de raviolini gedurende 3 minuten.
4. Dresseer de raviolini met de lobster sensation, beurre blanc, komkommer, furikake en nori-wasabicrackers. Werk af met microleaves.

ROSBIEF SWIRL



INGREDIËNTEN

4 personen

12 plakjes kant-en-klaar gesneden rosbief CMS	*62785*
12 schijfjes chioggiabiet	*81990*
2 el mosterdzaad	*79743*
1 koolrabi	*38872*
150 ml Forum chardonnay wijnazijn	*53893*
Enkele sweety drops Granoliva	*51868*
Shiso cress	*81827*
4 kl boekweit krokant Jorda	*60365*
Deli-pickle topping Hero EF	*81382*
Geserveerd op	*57355 en 46032*

RECEPT

1. Snijd de chioggiabiet in zeer dunne schijfjes en steek ze uit met een ronde uitsteekvorm.
2. Snijd de koolrabi in blokjes van 1 cm.
3. Marineer de chioggiabiet, koolrabi en mosterdzaadjes elk afzonderlijk in chardonnaywijnazijn.
4. Schik de rosbief in een swirl op een bordje en werk af met de pickle topping.
5. Garneer met de sweety drops, koolrabi, chioggiabiet, mosterdzaadjes, boekweit krokant en cress.



SOMMELIERS KEUZE

Villa Borghetti Valpolicella Classico (Italië) – art. 37828

De lichte structuur en het sappige kersenfruit sluiten mooi aan bij de verfijnde smaak van de rosbief. Subtiele kruidige en aardse toetsen vullen de chioggiabiet aan.

Buikspek
met pompoen



INGREDIËNTEN

4 personen

500 g spek Breydel	*52311*
400 g butternutpompoen	*66079*
2 el honing	*7638*
1 kl gevriesdroogde tijm	*6606*
2 st geitenkaas met sinaasappel	*76896*
Atsina cress	*41250*
4 kl tijm-honingcrumble Jorda	*77600*
4 kl BBQ-crumble Jorda	*79660*
Geserveerd op	*57355 en 15928*

RECEPT

1. Snijd het spek en de *butternutpompoen* in stukken van ongeveer 4 × 4 × 2 cm.
2. Gril het spek en kruid met peper, zout en gevriesdroogde tijm.
3. Bestrijk het spek met honing en haal het door de tijm-honingcrumble.
4. Rooster de butternut in de oven met olijfolie, peper, zout en tijm.
5. Bouw een torentje van spek, butternut en geitenkaas. Werk af met BBQ-crumble en Atsina cress.



SOMMELIERS KEUZE

Las 75 Vendimias (Spanje) – art. 83930

Het geconcentreerde garnachafruit van Las 75 Vendimias sluit mooi aan bij de zachte zoetheid van de pompoen. Kruidige houttoetsen en een frisse toets vormen een mooi tegenwicht voor het buikspek.



Mini Loaded Fries

INGREDIËNTEN

4 personen

50 g frietgras finest 5 mm Farm Frites	*63983*
30 g crispy bacon	*56557*
met enkele druppels ketjap	*7314*
2 el sesamdressing	*59274*
Sesamolie	*6477*
20 g bonitovlokken	*75109*
1 pijpajuin	*83255*
Geserveerd op	*57355*

Sommeliers keuze

La Chouffe blond (België)	*35276*

RECEPT

1. Bak de crispy bacon krokant. Karamelliseer zeer kort met de ketjap en enkele druppels sesamolie.
2. Bak de frietjes krokant op 175 °C.
3. Schik de frietjes in een nestje op een bordje. Voeg de bacon toe en werk af met de sesamdressing.
4. Werk af met bonitovlokken en fijngesneden pijpajuin.



SOMMELIERS KEUZE

La Chouffe Blond (België) – art. 35276

De fruitige toetsen van La Chouffe blond contrasteren mooi met de zoute bacon, terwijl de zachte mouttoetsen het zoetige karakter van de ketjap versterken.

Anda PREMIUM SAUCES

Hannibal Cheesy Crisp Burger

Ingrediënten

- Traditionele pistolet
- Beef hamburger
- Raclette kaas
- Prosciutto strips
- Sla
- Anda Hannibal saus





Hannibal 1L, 3L & 10L

N.V. ANDA S.A. | Laarstraat 43 | 3190 Boortmeerbeek - Belgium | T +32 16 60 61 44
info@andasauces.be | www.andasauces.be | f facebook.com/anda.sauces



Tip van de chef: Deze is echt voor foodies die houden van intense smaken. Wil je het liever wat zachter van smaak? Kies dan voor een gorgonzola dolce. (Art. 81421)

MINI SMASHBURGER

INGREDIËNTEN

4 personen

120 g varkens-/kalfsgehakt	*33808*
120 rundergehakt	*33501*
1 ei	*577*
2 el panneermeel	*13366*
1 el gemalen pecorino	*81417*
4 st mini brioche sesam hamburgerbun	*53898*
1 dikke ajuin	*35313*
100 g roquefort	*70594*
4 kl chuncky tomatensalsa	*66144*
Burgersaus Manna	*51606*
Waterkers	*42036*
Lookpoeder	*9799*
Geserveerd op	*57355 en 46030*

RECEPT

1. Meng het gehakt met het ei, paneermeel, pecorino, lookpoeder, peper en zout.
2. Snijd de ajuin fijn en stoof tot hij mooi gekaramelliseerd is.
3. Bak de hamburgerbroodjes 2 minuten in de oven op 200 °C. Snijd ze doormidden en gril de binnenkanten kort op hoog vuur.
4. Vorm gehaktballetjes van ongeveer 30 g en druk ze tijdens het bakken plat tot smashburgers.
5. Leg op elk burgertje een stukje roquefort en stapel telkens twee burgers op elkaar tot een dubbele smashburger.
6. Bestrijk de onderste broodjeshelft met burgersaus en beleg met waterkers, de dubbele smashburger, gekaramelliseerde ajuin en tomatensalsa.



SOMMELIERS KEUZE

Pepperbox Shiraz (Australië) art. 76839

De naam zegt het al: peperige kruidigheid geeft de smashburger extra pit. Zachte tannines en rijp zwart fruit sluiten mooi aan bij de zilte, romige roquefort.

Kroketten

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

OVI nv/sa - Hoogbuul 1 - BE-2250 Olen - Tel +32(0)14/21.30.51 - www.ovi.be - info@ovi.be