

WINTER

Culinair

INSPIRATIEMAGAZINE



eindejaarsfeest
inspiratie!

4
2023

Inhoudtafel



- 7** TOMAHAWK VAN NIEUWZEELANDS HERT
WILD
- 8** REEFILET 'GRAND VENEUR'
WILD
- 10** DUIF 'CLAMART'
WILD
- 11** EVERZWIJNKROON MET ZUURKOOL
WILD
- 12** FAZANT 'FINE CHAMPAGNE'
WILD
- 13** HAZENFILET
WILD
- 14** HERTENBOUT MET VIJGEN
WILD
- 15** KWARTELSALADE
WILD
- 16** RAGOUT VAN NIEUW-ZEELANDS HERT
WILD
- 18** PRODUCTINSPIRATIE: FAZANT
CARMANS
- 25** GEROOSTERDE KIPFILET MET BROCCOLI
GEMAKKELIJK EN SNEL: WINTERSE BISTRO
- 26** KALKOEN STEAK | GRATIN
GEMAKKELIJK EN SNEL: WINTERSE BISTRO
- 27** KALKOENGEHAKTBALLETJES MET KRIEKEN
GEMAKKELIJK EN SNEL: WINTERSE BISTRO
- 28** KIPSPIES MET PEPERSAUS
GEMAKKELIJK EN SNEL: WINTERSE BISTRO
- 29** CORDON BLEU MET MOSTERDSAUS
GEMAKKELIJK EN SNEL: WINTERSE BISTRO
- 30** KONIJN MET PRUIMEN
GEMAKKELIJK EN SNEL: WINTERSE BISTRO



- 32** **SEIZOENSKAZEN VS TAPENADES**
KAASRUBRIEK
- 39** **GRATIN 'TACO' SCHOTEL**
COMFORT FOOD - OVENSCHOTELS
- 41** **PARMENTIER VEGGIE**
COMFORT FOOD - OVENSCHOTELS
- 43** **PARMENTIER CLASSIC**
COMFORT FOOD - OVENSCHOTELS
- 45** **GRATINSCHOTEL MET WITLOOF**
COMFORT FOOD - OVENSCHOTELS
- 48** **MISO SOEP MET KIP EN NOEDELS**
COMFORT FOOD - SOEP
- 49** **THAISE RODE CURRYSOEP**
COMFORT FOOD - SOEP
- 50** **SPAANSE POMPOENSOEP**
COMFORT FOOD - SOEP
- 51** **BELGISCHE VERGETEN GROETENSOEP**
COMFORT FOOD - SOEP
- 52** **VEGGI BURGER & ZUURKOOLSTOEMP**
COMFORT FOOD - STOEMP
- 53** **STOEMP IN'T GROEN MET BUIKSPEK**
COMFORT FOOD - STOEMP
- 54** **STOEMP TEXAS STYLE**
COMFORT FOOD - STOEMP
- 56** **FUSILLIONI MET BOSCHAMPIGNONS**
COMFORT FOOD - PASTA
- 57** **MEDAGLIONI TRIO VAN WILD**
COMFORT FOOD - PASTA
- 58** **RAVIOLONI VAN KREEFT**
COMFORT FOOD - PASTA
- 59** **RAVIOLONI BOSCHAMPIGNON**
COMFORT FOOD - PASTA
- 60** **PAGLIA E FIENO**
COMFORT FOOD - PASTA





- 63** SCAMPI | UDON NOEDELS | HOISIN
COMFORT FOOD - WOK
- 64** RUNDSREEPJES | BLACK BEAN SAUCE
COMFORT FOOD - WOK
- 65** SCAMPI & KIP DIJEN | RED CURRY
COMFORT FOOD - WOK
- 68** SCAMPIBALLETJE | CHILI | SESAM
EINDEJAARSINSPIRATIE - AMUSES
- 69** BRANDADE | COUSCOUS | CITRUS
EINDEJAARSINSPIRATIE - AMUSES
- 69** KRAB | AVOCADO
EINDEJAARSINSPIRATIE - AMUSES
- 70** VELDBLOEMEN
EINDEJAARSINSPIRATIE - AMUSES
- 71** CACTUS ON THE ROCKS
EINDEJAARSINSPIRATIE - AMUSES
- 72** GARNAALBALLETJE
EINDEJAARSINSPIRATIE - AMUSES
- 72** OESTER | ANGUS GRAND CRU | CITRUS
EINDEJAARSINSPIRATIE - AMUSES
- 74** PRODUCTINSPIRATIE: SOYASAUS UMAMI
EUROFRESH
- 76** COQUILLES
PRODUCTINSPIRATIE
- 78** COQUILLES | VENKEL | BLOEMKOOL
EINDEJAARSINSPIRATIE - VOORGERECHTEN
- 79** COQUILLES | HAZELNOOT
EINDEJAARSINSPIRATIE - VOORGERECHTEN
- 80** LANGOUSTINE OP 2 MANIEREN
EINDEJAARSINSPIRATIE - VOORGERECHTEN
- 83** ZALMFOREL | ZEEKRAAL
EINDEJAARSINSPIRATIE - VOORGERECHTEN
- 84** NY PASTRAMI | TRUFFEL
EINDEJAARSINSPIRATIE - VOORGERECHTEN
- 85** RAUWE TONIJN | PAPPADUM
EINDEJAARSINSPIRATIE - VOORGERECHTEN

88

BOSDUIF

SPITSKOOL | GEBRANDE AARDAPPEL IN DE SCHIL |
BIETEN-CRÈME | JUS MET DROGE SHERRY
EINDEJAARSINSPIRATIE - HOOFDGERECHT



90

KALFS ENTRECÔTE

ZWEZERIK | GEBRANDE WORTEL | CRÈME VAN
AARDPEER | POWER GROENTEN
EINDEJAARSINSPIRATIE - HOOFDGERECHT

92

WILDE EEND | FOIE GRAS | CRÈME VAN WORTEL
EN KOMIJN | SPECERIJ POPCORN | KROKETJE VAN
HAZELNOOT | JUS VAN STERANIJS

EINDEJAARSINSPIRATIE - HOOFDGERECHT



94

GEROOKTE PALING | LANGOUSTINE |

GRANNY SMITH APPEL | FREGOLA DI SARDA | RAS EL
HANOUT MAYO | KAMUT | GEL VAN APPEL
EINDEJAARSINSPIRATIE - HOOFDGERECHT



96

REEFILET | GEBRANDE PREI | KNOLSELDER
MOUSSELINE | CRUMBLE VAN RODE BIET EN

BOSVRUCHTEN | GELAKTE WORTEL MET HAZELNOOT
| TRUFFEL | RODE BIETJUS | GEFERMENTEERDE LOOK
EINDEJAARSINSPIRATIE - HOOFDGERECHT



98

SIMMENTAL CÔTE A LOS DRY AGED |

GANZENLEVER | CASSOULET VAN RAAP EN ERWTJES |
JUS MET TRUFFEL | SCHOUDERBLAD
EINDEJAARSINSPIRATIE - HOOFDGERECHT

104

PIMPED APPLE CAKE

CONVENIENCE DESSERTEN

105

MASCARPONE | CUBERDON

CONVENIENCE DESSERTEN

105

PANA COTTA RING | FRAMBOOS

CONVENIENCE DESSERTEN

106

SABLÉ CITROEN

CONVENIENCE DESSERTEN

106

GIANDUJA MANGO | MUNT CRUMBLE

CONVENIENCE DESSERTEN

107

CHOCOLADE QUENELLE | SINAAS

CONVENIENCE DESSERTEN

108

PRODUCTINSPIRATIE: SLAGYOGHURT

EUROFRESH

to Be Wild



TOMAHAWK VAN
NIEUW ZEELANDS
HERT | PASTINAAK
MET HONING EN
THIJM | GROND-
WITLOOF | STILTON
| POMME PONT
NEUF | CRUMBLE
VAN NOTEN EN
GEPOFTE KAMUT

4 Personen

Hoofdgerecht

• 8 st tomahawk van Nieuw Zeelands hert	63909
• 400 g pastinaak met honing Ardo	60541
• Enkele takjes verse tijm	41238
• 4 st hotel witloof	47918
• 120 g stilton	65222
• 8 plakken dun voorgesneden gerookt spek	37669
• 6 dikke friet aardappelen	6927
• 150 g veenbessen confit	18880
• 160 g notenmix	34839
• 50 gezouten boter	31612
• 50 g gepofte kamut	60363
• 50 g gepofte quinoa	60364

BEREIDING

1 De frietaardappelen versnijden in dikke frieten van 2 tot 6 cm. Vier frieten per persoon beetbaar voorstomen in de steamer, waarna ze worden afgebakken in olie.

2 Witloof beetbaar stomen, het overtollig vocht eruit knijpen en in 2 snijden. Vullen met stilton en omwikkelen met dingesneden gerookt spek. Afbakken in de oven tot het spek mooi goudbruin is.

3 Pastinaak met honing aanzetten in olijfolie. Op smaak brengen met peper, zout en verse tijm.

4 De notenmengeling fijn cutteren en mengen met de gezouten boter. Op een schoteltje verdelen en krokant afbakken in een oven van 180°C. Vervolgens fijn verbrokkelen en mengen met de gepofte kamut en gepofte quinoa.

5 De tomahawks goed dichtschroeien en zachtjes verder laten garen in de oven (160°C.) tot ze mooi rosé zijn.

6 Het gerecht dressereren naar wens of zoals op de foto.



| WILD

REEFILET 'GRAND VENEUR'

4 Personen

Hoofdgerecht

- 800 g CMS reefilet 44377

Saus

- 400 ml demi glace Authentic 73703
- 1 el sjalot Bresc 45577
- 1 el primerba tijm 9397
- 300 ml rode wijn (merlot) 31433
- 300 ml porto 55281
- 250 ml bosbessenconfituur 71622
- Geconcentreerde rundsfond Knorr 51975

Stoemp

- 350 g spuitbare puree Kelderman 41457
- 100 g spruitjes Bonduelle 2438
- 100 g schorseneren Bonduelle 2437
- 100 g wortelblokjes 2469
- 2 el sjalot Bresc 45577
- 2 el graanmosterd 23510
- 50 g boter 15976
- Peper 9823
- Fleur de sel 37465

Garnituur

- 4 hele appels op siroop 47668
- 5 el veenbessencompote 55423
- Salad pea 58416
- Shiso paars 40115
- 4 verse vijgen 66340



BEREIDING

Saus

- 1 Voeg alle ingrediënten van de saus samen en laat inkoken tot de gewenste sausdikte.
- 2 Breng op smaak met de geconcentreerde rundsbouillon.

Stoemp

- 3 Voeg alle resterende ingrediënten van de stoemp samen en warm op.

Vlees

- 4 Korst het vlees aan in olie en bak het verder in de oven op 170°C tot een kern van 55°C.

Garnituur

- 5 Warm de appels op in de veenbessencompote op een laag vuurtje.

Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



DUIF 'CLAMART'

4 Personen

Hoofdgerecht

- 4 CMS duifjes 35955
- 400 g erwten 2428
- 1 dikke ajuin 35313
- ½ kropsla 3988
- 5 blaadjes munt 41233
- 1 takje dragon 41232
- 1 el gehakte peterselie 75316
- 200 ml gevogelte bouillon (op basis van de geconcentreerde gevogeltebouillon Knorr) 51973
- Krielaardappelen 36284
- Witte raapjes 38895
- Kervel 4013

Saus

- 300 ml gevogelte bouillon (op basis van de geconcentreerde gevogeltebouillon Knorr) 51973
- 20 ml keukencognac 26284
- 50 g boter 15976
- 1 teen look 53343
- 2 sjalotten 3987

BEREIDING

Saus

1 Bak de nekjes en vleugels in olie. Zodra dit alles een mooie bruine kleur heeft, voeg je boter toe. Snij de sjalot en het teentje knoflook grof, voeg toe aan het geheel en bak glazig.

2 Blus het geheel met cognac en flambeer. Voeg de kippenfond toe en laat 20 minuten op een laag vuurtje sudderen.

3 Zeef de saus. Monteer met een klontje boter en werk af met een paar druppels citroensap

4 Snij de ajuinen in halve ringetjes en fruit ze aan in olijfolie samen met de paprika strips. Voeg de gerookte paprikapoeder en de saffraan toe.

Erwten

1 Snij de ajuin in fijne blokjes. Smelt de boter in een pannetje en stoof de ajuin aan tot hij mooi glazig is. Voeg de erwten en de gevogeltebouillon toe en laat sudderen tot de bouillon volledig verdampd is. Breng op smaak met peper en zout.

2 Snij de sla in dunne reepjes.

3 Snij de munt en de dragon fijn.

4 Voeg alles samen met de peterselie toe aan de erwten.

Raapjes

1 Schil de raapjes en snij ze in gelijke partjes.

2 Zet ze net onder in een beetje gevogeltebouillon en voeg een klontje boter toe.

3 Braiseer ze onder gesloten deksel tot ze mooi gaar zijn.

Aardappeltjes

1 Snij de krielaardappelen in 2 en kook ze gaar in gezouten water.

2 Bak ze mooi goudbruin in olijfolie.

Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



EVERZWIJNKROON MET ZUURKOOL | APPEL | GEROOSTERDE WORTELEN

4 Personen Hoofdgerecht

- 4 everzwijnkronen 40985

Saus

- 400 ml demi glace Authentic 73703
- 300 ml culinaire room 6429
- 3 el graanmosterd 23510
- 1 el mosterd 31942
- 1 el vloeibare honing 7638

Zuurkool

- 300 g zuurkool 1702
- 1 jonagold appel 16031
- 20 g rietsuiker 19406
- 5 jeneverbessen 7461
- 2 stuks steranijs 57012

Geroosterde groenten

- 16 stuks wortel mini mix 67828
- 6 stuks sjalotten 3987
- 400 g country wedges rozemarijn 50172
- Bruine beukenzwammen 53325
- Olijfolie Co&Oil 73088
- Peper 9823
- Fleur de sel 37465

Garnituur

- Gepofte boekweit 60365
- Atsina cress 41250

BEREIDING

Saus

1 Voeg voor de saus alle ingrediënten samen en laat inkoken tot de gewenste dikte.

2 Breng eventueel nog verder op smaak met geconcentreerde randsbouillon.

Zuurkool

3 Schil en snij de appel in blokjes van 1.5 cm. Karamelliseer ze in een pannetje met rietsuiker.

4 Warm de zuurkool op met de aromaten en voeg de appelblokjes toe.

Geroosterde groenten

5 Spoel de miniworteltjes goed af. Verdeel ze op een schotel met in 2 gesneden sjalotten en de wedges.

6 Besprenkel ze royaal met olijfolie en kruidt met peper en zout.

7 Rooster in een oven van 220°C.

8 Bak de beukenzwammen.

Vlees

9 Korst het vlees aan in olie en bak het verder in de oven op 170 °C tot een kern van 60 °C.

Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



WILD

FAZANT 'FINE CHAMPAGNE'

4 Personen

Hoofdgerecht

- 4 fazantfilets panklaar 36902
- 600 g knolselderpuree Kelderman 41766
- 50 g truffelschijfjes 63199
- 8 gegaarde witloofstronkjes 71724
- Kervel 4013
- Vene cress 59530
- Roze peperbolletjes 9284

Saus

- 2 el sjalot Bresc 45577
- 100 g hoeveboter 15976
- 150 g gedroogd eekhoortjesbrood 59126
- 2 takjes tijm 41238
- 2 blaadjes laurier 6155
- Cognac (keukencognac) 26284
- 400 ml kalfsfond vloeibaar Authentic 73701
- 250 ml Debic culinaire room 6429
- Zwarte peper 9823
- Fleur de sel 37465

BEREIDING

Saus

- 1 Laat het eekhoortjesbrood wellen in water gedurende ongeveer 1 uur.
- 2 Fruit de sjalot kort aan in olijfolie en flambeer met en scheutje cognac.
- 3 Voeg tijm, laurier, kalfsfond en culinaire room toe. Laat inkoken tot 2/3.
- 4 Bak het eekhoortjesbrood mooi krokant in boter en voeg het toe aan de saus.
- 5 Kruidt eventueel nog bij met peper en zout.
- 6 Laat inkoken tot de gewenste dikte en verwijder de droge aromaten.

Fazant en garnituren

- 7 Bak de fazantfilets in bruisende boter mooi goudbruin. Gaar ze verder in de oven (170°C) tot een kern van 55 °C.
- 8 Bak de voorgegaarde witloofstronkjes in boter en kruidt bij met peper en zout.
- 9 Warm de knolselderpuree op.
- 10 Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.
- 11 Werk verder af met vene cress, kervel, roze peperbolletjes en truffelschijfjes.



HAZENFILET

4 Personen

Hoofdgerecht

- 4 hazenfilets van ± 200 g 36915

Butternut

- 1 butternut pompoen 66079
- Olijfolie Co&Oil 73088
- 3 looktenen 53343
- 2 takken rozemarijn 41236
- 2 takken tijm 41238
- 2 blaadjes laurier 6155
- 1 el honing 7638
- Peper 9823
- Fleur de sel 37465

Saus

- 500 ml demi glace Authentic 73703
- 1 el sjalot Bresc 45577
- 1 el primerba tijm 9397
- 300 ml rode wijn (merlot) 31433
- 300 ml porto 55281
- 50 g pure chocolade druppels 1953
- Geconcentreerde rundsfond Knorr 51975

Peertjes

- 4 wildemans peertjes 71611
- 1 citroen 68626
- 250 g suiker 1923
- 200 ml witte wijn (sauvignon blanc) 64789
- 1 vanillestok 71303
- 1 steranijs 57012
- 5 kardemom peultjes blanc) 53680
- 1 liter water

Garnituur

- 200 g verse veenbessen 48217
- 150 g suiker 1923
- Shiso paars 40115
- Gepofte kamut 60363

HAZENFILET |
GEROOSTERDE
BUTTERNUT |
WILDEMANS
PEER | VLEESJUS
MET RODE WIJN
EN CHOCOLADE



BEREIDING

Saus

- 1 Kook de rode wijn samen met de porto in tot de helft.
- 2 Voeg alle ingrediënten van de saus samen en laat inkoken tot de gewenste sausdikte.
- 3 Breng op smaak met chocolade en de geconcentreerde rundsbouillon.

Butternut

- 4 Snij de pompoenen in kubussen van 3 x 3 cm.
- 5 Besprenkel royaal met olijfolie.
- 6 Voeg looktenen, rozemarijn, tijm, laurier, peper, zout en honing toe.
- 7 Rooster in een oven van 200 °C tot het vruchtvlies van de pompoen botermals is.

Peertjes

- 8 Schil de peertjes.
- 9 Zet water, suiker, citroensap en de citroen zelf op in een kookpot.
- 10 Voeg alle overige ingrediënten toe.
- 11 Gaar de peertjes op een matig vuur in de jus/ siroop.

Vlees

- 12 Korst het vlees aan in olie. En bak het verder in de oven op 170 °C tot een kern van 50 °C.

Garnituur

- 13 Zet de veenbessen met suiker op een matig vuur tot ze mooi compoteren.



HERTENBOUT MET VIJGEN

4 Personen

Hoofdgerecht

- 800 g hertenbout NZL 36939

Saus

- 500 ml demi glace Authentic 73703
- 1 el sjalot Bresc 45577
- 1 el primerba tijm 9397
- Porto rood 55281
- 8 verse vijgen 66340
- Geconcentreerde rundsfond Knorr 51975

Garnituur

- 4 slaharten 55122
- 2 stuks gekookte rode biet 16045
- 100 ml rode wijn azijn Co&Oil 73089
- 100 g bruine beukenzwammen 53325
- 4 verse vijgen 66340
- 20 mini verse aardappelkroketjes 47485
- Vene cress 59530

BEREIDING

Saus

1 Voeg alle ingrediënten van de saus samen en laat inkoken tot de gewenste sausdikte.

2 Breng op smaak met de geconcentreerde rundsbouillon.

Vlees

3 Korst het vlees aan in olie en bak het verder in de oven op 170 °C tot een kern van 55 °C.

Garnituur

4 Snij de rode biet in kubusjes en marineer ze in rode wijn azijn.

5 Snij de slaharten in 4, bak ze kort en krachtig aan in hazelnootboter en kruidt af met peper en zout.

6 Bak de beukenzwammetjes in boter en kruidt ze met peper en zout.

7 Snij de vijgen in 4.

8 Bak de kroketjes in een friteuse van 175°C.

Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



KWARTELSALADE

4 Personen

Hoofdgerecht

- 500 g kwartelfilets 35953
- 8 st CMS kwarteleieren gekookt 44381
- 6 st roodloof 56594
- ½ radicchio 32338
- 4 handen vol veldsla 36876
- 300 g rode kool fijn gesneden 66546
- 150 g geraspte rode biet 65477
- Frambozenvinaigrette Hellmann's 29803
- 20 g walnoten 57134
- 10 g pompoenpitten 73596
- 150 g roquefort 70594
- Atsina cress 41250

BEREIDING

1 Bak de kwartelfilets tot een kern van 55°C.

2 Meng de rode kool en de rode biet. Maak aan met frambozenvinaigrette.

3 Snij de radicchio in fijne reepjes en het roodloof in een iets grovere julienne.

4 Hak de hazelnootjes fijn.

5 Maak een gemengde salade en voeg de hazelnootjes en pompoenpitjes toe.

6 Snij de kwarteleitjes in 2.

Dresseer de salade en werk af met roquefort en atsina cress.



HERT RAGOUT

Hoofdgerecht

- 1 CMS hertenbout NZL zonder been 36935
- 2 takken verse tijm 41238
- 3 blaadjes laurier 36124
- Enkele takjes verse tijm 41238
- 1 el sjalot Bresc 45577
- 200 ml demi glace Authentic Knorr Professional 73703
- 800 ml wildfond (op basis van wildfond poeder Knorr Professional) 35831
- 800 ml rode wijn (Brise de France Merlot) 31433
- 300 g confituur bosbes en veenbes 71623
- Geconcentreerde rundsbouillon Knorr Professional 51975
- Bruine roux Knorr naar wens 292
- Maizena express bruin naar wens 1895
- Enkele jeneverbessen 3174

Garnituur

- 100 g champignon shi-take in grove 48347
- 100 g beukenzwam wit 53327
- 100 g beukenzwam bruin 53325
- 100 g oesterzwam 3965
- 500 g pastinaak met honing Ardo 60541
- 20 hazelnoot krokettes Kelderman 41744
- Enkele hazelnootjes 37526
- 400 g veenbessencompote 55423
- 150 g suiker 1923

BEREIDING

Ragout

- 1 Verwijder de vliezen en snij de bout in gelijke blokjes van 3 op 3 cm.
- 2 Verdeel ze in een kom en voeg rode wijn, verse tijm, laurier en jeneverbessen toe.
- 3 Laat 24 uur marineren.
- 4 Schep het vlees eruit en bewaar de marinade.
- 5 Bak het vlees krachtig aan in bruisende boter, bevochtig terug met de marinade, wildfond en demi glace.
- 6 Laat het geheel ± 3 uur sudderen tot het vlees botermals is.
- 7 Schep het vlees er voorzichtig uit en laat het vocht 1/3 inkoken.
- 8 Voeg de confituur toe.
- 9 Het geheel op smaak brengen met

geconcentreerde rundsbouillon.

10 Bindt eventueel het geheel nog bij met een mengeling van 50/50 bruine roux en maizena express bruin.

Garnituur

- 1 Snij de boschampionns in grove stukken en bak ze krachtig aan in boter.
 - 2 Voeg het vlees en de boschampionns toe aan de saus.
 - 3 Rooster de pastinaak met honing in een oven van 190 °C tot ze mooi karamelliseren en werk ze af met gehakte hazelnootjes.
 - 4 Serveer de ragout met hazelnootkroketjes, veenbesjes en de geroosterde pastinaak.
- Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.

RAGOUT VAN
NIEUW-ZEELANDS
HERT | PASTINAAK |
CRANBERRY | BOS
CHAMPIGNONS |
HAZELNOOTKRO-
KETJES



Een wereld aan verrassende smaken voor je gasten



WORLD SPICE BLENDS PRO:
AUTHENTIEKE KRUIDENMIXEN
VOOR DE PROFESSIONELE KEUKEN

Gasten zijn nieuwsgieriger dan ooit naar wat de wereld biedt in kleur, geur en smaak. Daarom introduceert Verstegen de nieuwe *World Spice Blends Pro*, **zonder toegevoegd zout** en in een handige, nieuwe verpakking.



Carman



Wild van wild



Voor deze inspiratie gingen we op pad met Camiel Berkers. Camiel is niet alleen fervent bezig met outdoor cooking. Hij is ook trainer voor jachtrainingen voor Flatcoated Retrievers. Deze Retrievers zijn echte werkhonden die niets liever doen dan wild zoeken en ophalen in bossen en/of over het water. Eén van de meest voorkomende stukjes wild dat ze ophalen is de fazant. Met andere woorden DE perfecte persoon voor deze inspiratie over fazant!

Fazant

De fazant is een vogel uit de hoenderfamilie en komt in heel Nederland en België voor. Deze prachtig felgekleurde haan heeft een lengte van circa 80 cm terwijl de hen een lichtbruine schutkleur heeft en een lengte van ongeveer 60 cm. Het gewicht van een haan is gemiddeld 1400 gram met een vleugellengte van gemiddeld 25 cm. Bij een hen is het gewicht gemiddeld 1200 gram en de vleugellengte 22 cm.

De fazant is in West-Europa waarschijnlijk ingevoerd door de Romeinen. Vanaf de koloniale tijd zijn andere soorten fazanten aangevoerd die zich met de bestaande populatie hebben gekruist. De fazant wordt daarom ook wel beschouwd als exoot. De fazant is in gevangenschap zeer eenvoudig te fokken. De haan is polygaam en wordt vaak in volières gehouden samen met een zestal hennen, ook wel woerhennen genoemd. De bruine eieren komen uit na een broedduur van ongeveer 24 dagen. De kuikens kunnen na een week reeds enkele meters ver vliegen.

Het is toegestaan om op fazanten te jagen, maar alleen in een bepaalde periode van het jaar. Er is zelfs in Nederland een verschil in de jachtperiodes tussen de haan en de hen. De haan mag worden bejaagd van 15 oktober tot en met 31 januari, terwijl de hen kan worden bejaagd van 15 oktober tot en met 31 december.





Een jacht op smaak en traditie...

Camiel heeft twee jachthonden, de Flatcoated Retriever reuen Paddy & Doerak. Zijn honden zijn afkomstig uit de jachtlijn en zijn echte werkhonden die niets liever doen dan wild zoeken in bossen. Het voordeel van het hebben van jachthonden is de buit van de jacht! Klein wild zoals eenden, konijnen, fazanten enzovoort. Het recept hiernaast wordt bereid met twee wilde fazanten die op het open veld werden opgehaald door Paddy! Omdat de fazant een actieve grondloper is, kan de bereiding wat lastig zijn. Het vlees wordt snel droog daarom heeft Camiel ervoor gekozen om de fazanten eerst te pekelen. Daarna grilt hij de fazanten aan op de directe kant van de barbecue en laat ze nagaren op de indirecte kant. Bij de juiste kerntemperatuur haalt hij de fazanten van de barbecue en snijdt hij het borstvlees en de boutjes van de vogels. Van het karkas wordt uiteindelijk een saus gemaakt, die dient als basis voor de groenten waarop de fazant zal worden gepresenteerd. De bereiding begint met het maken van de fazantenrub! Deze bevat extra weinig zout omdat het vlees ook al gepekeld wordt.”

Fazantensub

Ingrediënten:

2 tl paprikapoeder sweet
2 tl knoflookpoeder
2 tl 4 seizoenen peperkorrels
2 tl gedroogde rozemarijn
2 tl gedroogde tijm
0,5 tl grof zeezout

Bereiding:

Doe alles in een vijzel en maal de ingrediënten tot een poeder.
De rub is nog maanden houdbaar indien je de rub in een luchtdichte doos op een donkere plaats bewaart.

Gebruik je de rub voor niet gepekeld vlees dan dien je het grof zeezout te verhogen naar 1 tl.



De pekkel

Ingrediënten:

3 lt water
300 gr colorozout
0,5 el peperkorrels (zwart of 4 seizoenen)
1 tak verse rozemarijn of 0,5 el gedroogde rozemarijn
2 takjes verse tijm of 0,5 el gedroogde tijm
1 groot laurierblaadje
5 jeneverbessen
optioneel: theezakje waar je losse thee in kunt doen

Bereiding:

Breng 1 liter water aan de kook in een ruime pan.
Voeg de peperkorrels, rozemarijn, tijm, jeneverbessen, laurierblaadje (eventueel in het theezakje) en het zout toe.
Laat dit even koken zodat het zout goed oplost en de smaak van de kruiden goed vrij komt.
Doe er 2 liter ijswater bij en laat de pekkel daarna verder afkoelen.
Leg de fazanten minimaal 45 minuten tot maximaal 60 minuten in het pekkelbad en spoel deze af waarna je ze droog dept.
Laat ze dan nog even nadrogen op een rek (lieft in de buitenlucht, ongeveer 15 minuten).



De fazanten

Bereiding:

We gebruiken hierbij een gesloten barbecue, bijvoorbeeld een kogelbarbecue, een skillet en een Dutch oven. Uiteraard hebben we warmte nodig voor de skillet en Dutch oven. Ik gebruik hiervoor een rocketstove maar het werkt ook prima op briketten of in het houtvuur.

Richt de barbecue in voor 50/50 met een temperatuur van 150°C.

Smeer de fazanten in met olijfolie en bedek ze met een dunne laag fazantenrub.

Op de directe kant de fazant aanbakken.

Zodra de fazanten een beetje kleur hebben leg je ze aan de indirect kant en leg wat rozemarijn en tijm op de directe kant voor een milde rookmaak. Laat de fazant nu garen tot een kerntemperatuur van 55°C bereikt is. Let op! Het vlees is dan nog niet helemaal gaar. Later gaan de stukken terug in de saus om nog even na te garen.

Snij het borstvlees uit met een scherp mes. Volg daarbij het borstbeen. Haal er daarna de bouten af. Leg het vlees onder aluminiumfolie te rusten.



Groenten

Ingrediënten:

2 rode uien

750 gr paddenstoelenmix (bijv. kastanjechampignons, witte champignons, shiitake, cantharel)

1 bos krulpeterselie

2 teentjes knoflook

2 sjaloten

2 rode zoete puntpaprika's

1 rode peper

wat roomboter

Bereiding:

Richt de rocketstove (of briketten/houtvuur) in op medium hitte.

Plaats de skillet op de rocketstove en doe wat roomboter in de pan. Hak uien en sjaloten in stukjes en fruit die aan in de skillet.

Borstel de paddenstoelen schoon, snij ze in stukken en fruit ze aan in de skillet bij de uien. Voeg de in stukjes gesneden puntparika's, knoflook en rode peper toe. Laat even doorsudderen en voeg 2/3 bos fijngehakte krulpeterselie toe.

Haal de skillet hierna van het vuur. De groenten zijn klaar!



Jus van karkas

Ingrediënten:

fazantenkarkassen
2 rode uien gepeld en gehalveerd
1 laurierblad
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
water totdat de karkassen net onder staan
congac
1 flesje kookroom
wat roomboter

Bereiding:

Richt de rocketstove (of briketten/houtvuur) in op medium hitte. Plaats de DO (Dutch oven, gietijzeren pot) op de rocketstove en doe wat roomboter in de pan. Zet daarin de uien en karkassen goed aan. Vul de DO met water totdat de karkassen net onder staan. Voeg tijm en rozemarijn toe en laat het borrelen voor minimaal 60 minuten zodat er een fond ontstaat. Flamberen: vul een soeplepel met congac en zet die op de karkassen in de DO. Na een paar minuten wordt de congac warm en gaat de alcohol verdampen; nu kun je hem aansteken. Giet de brandende congac over de karkassen in de fond en laat het geheel even goed doorkoken. Zeef de inhoud van de DO en vang het vocht op. De rest gebruiken we niet meer. Doe het vocht samen met een flesje kookroom terug in de DO en laat het geheel even doorkoken. Breng op smaak met peper.

De finale

Voeg de groenten en de fazantstukken bij de saus en laat het even opwarmen. Serveren op een mooie schaal met de fazant er bovenop. Garneren met gehakte krulpeterselie.

Een fazant kan snel vliegen maar ook vreselijk hard lopen, wat consequenties heeft voor de structuur van het vlees. Let er tijdens het eten op dat er in de bouten, kraakbeenachtige "baleinen" zitten.

Smakelijk!





*Gemakkelijke
en snelle winterse
bistro suggesties*



OVENSCHOTEL MET GEROOSTERDE KIPFILET, BROCCOLI, ZILVERUITJES, GEROOSTERDE AARDAPPEL PARTJES EN CHAMPIGNONSAUS

4 Personen

Hoofdgerecht

- 4 st geroosterde kipfilet 50323
- 600 g broccolirosjes Bonduelle 8759
- 200 g erwtes Bonduelle 2428
- 300 g zilveruitjes Ardo 71745
- 1 kl gerookte paprika poeder 59094
- 600 g country wedges rozemarijn McCain 50172
- 600 ml champignonsaus met stukjes champignon Garde d'Or 300
- Enkele takken bladpeterselie 29583

BEREIDING

1 Ontdooi de kipfilets.

2 Rooster de aardappeltjes in een oven van 200°C tot ze mooi bruin gebakken zijn.

3 Blancheer de broccoli, erwtes en de zilveruitjes in gezouten water. Giet ze af en voeg enkele blokjes hoeveboter toe. Kruidt eventueel nog bij met peper en zout.

4 Warm de saus op.

5 Plaats de kipfilets in de ovenschotel bij de aardappeltjes, voeg de groentjes en de saus toe en plaats de schotel nog even in de oven.



KALKOEN STEAK | GRATIN
VLAAMSE GROETEN |
ROQUEFORT SAUS



4 Personen

Hoofdgerecht

- 4 kalkoensteaks Volys 5098
- 600 g Vlaamse groentenmix Ardo 67796
- 100 g hoeveboter 15976
- Aromat Knorr naar smaak 350
- Gratin taartje creamy & cheese 31229
- Roquefortsaus 28532

BEREIDING

- 1 Bak de gratins in een oven van 200°C.
- 2 Stof de groentjes aan in echte boter en kruid af met peper en aromaat Knorr.
- 3 Warm de kalkoensteaks en de saus op.
- 4 Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



KALKEOENGEHAKT- BALLETJES MET KRIEKEN |STOEMP

4 Personen

Hoofdgerecht

- 12 kalkoengehaktballen 67173
- 800 g spuitbare puree Kelderman 41457
- 2 el zure room 67864
- 2 st pijpajuin 3954
- 150 g snijbonen Bonduelle 7303
- Kervel 4013
- 600 g bereide krieken Colac 23036

BEREIDING

1 Warm de puree op met fijngesneden pijpajuin, snijbonen en zure room.

2 Warm de gehaktballen en de krieken op.

3 Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.

4 Werk af met enkele kervelpluksels.





KIPSPIES | WELNESS GROENTJES | PEPERSAUS | WORTELSCHIJFJESPUREE

4 Personen

Hoofdgerecht

- 4 kipspiezen Top Table 47972
- 600 g spuitbare puree Kelderman 41457
- 250 g wortelschijven Bonduelle 22001
- 50 g hoeveboter 15976
- 1 el sjalot Bresc 45577
- 400 g wellnessmix Ardo 61804
- Olijfolie Co&Oil 73088
- 600 ml pepersaus bruin Garde d'Or 30414

BEREIDING

1 Stoof de wortelschijfjes aan in boter met een goeie eetlepel gehakte sjalot van Bresc.

2 Warm de puree op en voeg de worteltjes eraan toe.

3 Warm de kipspiezen op in een oven van 180°C.

4 Stoof de wellnessmix aan in een beetje olijfolie en kruidt af met peper en zout.

5 Warm de saus op.

6 Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



CORDON BLEU | GEBAKKEN AARDAPPELEN | WINTERS- SLAATJE | MOSTERDSAUS

4 Personen

Hoofdgerecht

- 4 st cordon bleu Volys 8929
- 700 g pommes Parisiennes McCain 50169
- 4 handen vol veldsla 36876
- ¼ radicchio 32338
- 2 witloofstronken 16051
- 100 g walnoten 63408
- 80 g cranberry's 71629
- 200 g rode kool fijn gesneden 66546
- 2 el pompoenpitten 73595
- Enkele broccoliroosjes 38431
- Een scheutje frambozenvinaigrette 29803
- 600 ml mosterdsaus Garde d'Or 21776

BEREIDING

1 Bak de aardappelen in een anti-aanbakpan met olijfolie tot ze mooi goudbruin zijn. Kruidt de aardappelen met peper en zout.

2 Bak de cordon bleu's mooi goudbruin in een pan met olie. Gaar ze verder in de oven op 180°C.

3 Maak een gemengde salade met de overige ingrediënten.

4 Warm de saus op.

5 Dresseer het recht naar wens of zoals op de foto.



KONIJN MET PRUIMEN | SCHORSENEREN | ERWTJES | WAFELAARDAPPELTJES

4 Personen

Hoofdgerecht

- 1,6 kg CMS konijn met pruimen 62915
- 600 g schorseneren Bonduelle 2437
- Gehakte peterselie 75316
- 200 g erwten Bonduelle 2428
- 50 g hoeveboter 15976
- 500 g wafelaardappeltjes 72358
- Enkele takjes kervel 4013

BEREIDING

- 1 Stof de schorseneren aan in boter samen met de erwten. Kruidt ze af met peper en zout en werk af met gehakte peterselie.
- 2 Warm de konijn met pruimen op en bak de wafel aardappeltjes krokant in de friteuse.
- 3 Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.
- 4 Werk het gerecht af met enkele takjes kervel.



Feest aan tafel

Een familiale feesttafel moet niet alleen mooi versierd zijn en lekker eten serveren, iedereen moet er kunnen van genieten. Ook de kok... Volys neemt heel wat zorgen weg bij de 'chef van dienst' en maakt het heerlijk gemakkelijk om een lekkere maaltijd op tafel te toveren.

Wij zorgen voor de basis, de kok krijgt alle ruimte om zijn/haar eigen persoonlijke toets mee te geven.

Traditioneel verrast Volys ieder eindejaar met een lekker **gevuld kalkoengebraad**. Dit jaar kozen we voor een vulling met peer en veenbes. Heerlijk gemakkelijk. Liever een natuurlijk stukje kalkoen? Volys **Kalkoenfiletgebraad Rôti Royal** leent zich tot vele toepassingen.

Volys, een onuitputtelijke bron van inspiratie.



Code 7172
KIPROLLADE APPEL
VEENBES LUIKSE STROOP
± 1,5KG PP/KG
VOLYS

Code 68253
KIPPENBALLOTINE
± 2,4KG PP/KG
VOLYS (*)



Code 63003
KALKOENFILET
PEER-VEENBES
± 2KG PP/KG
VOLYS (*)



Code 18173
KALKOENFILET-
GEBRAAD ROYAL
± 1,5KG PP/KG
VOLYS

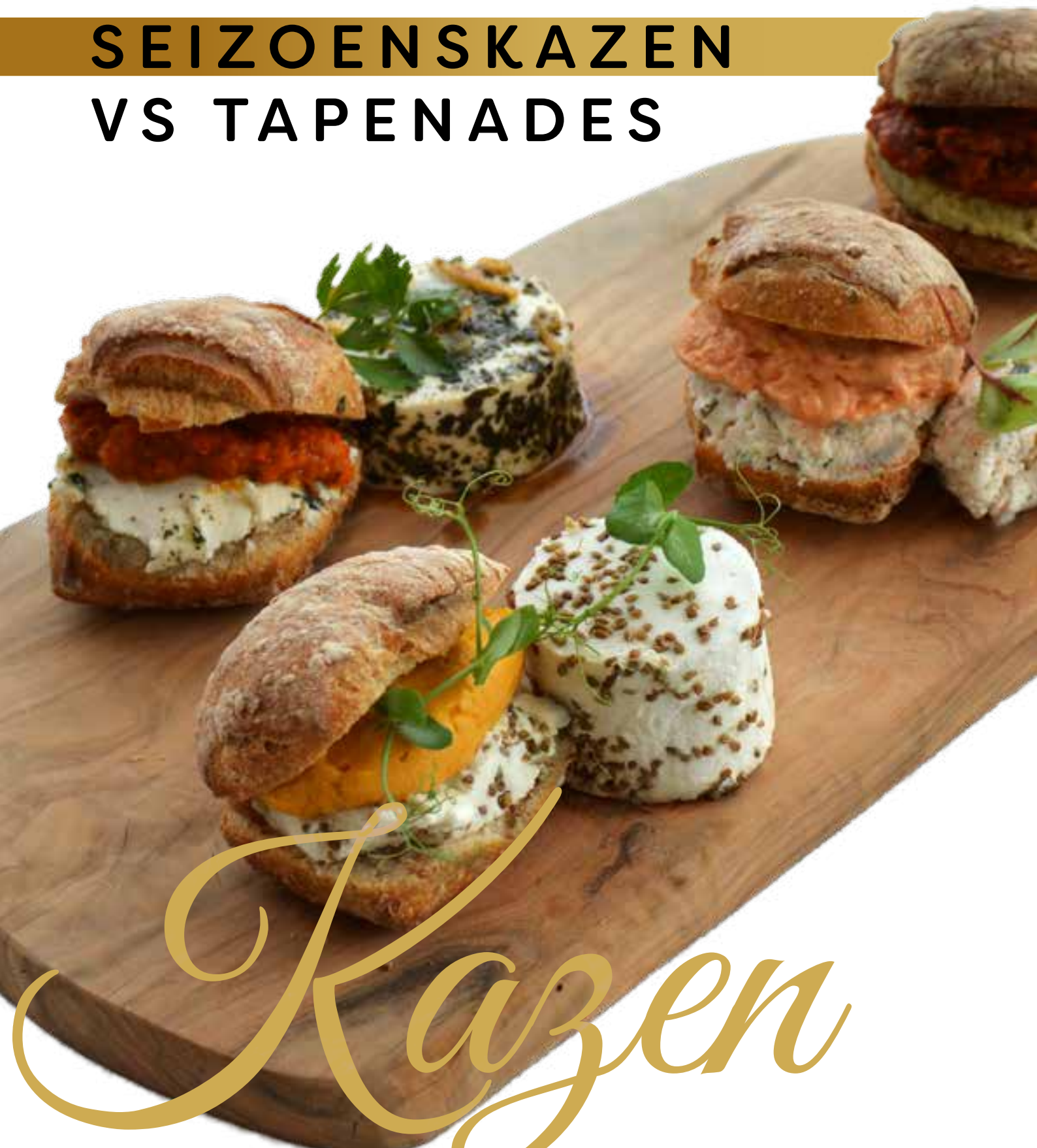


Ontdek een waaier aan eindejaarsrecepten op
www.volys.be

* actie in voorverkoop met levering in
december 2023.



SEIZOENSKAZEN VS TAPENADES

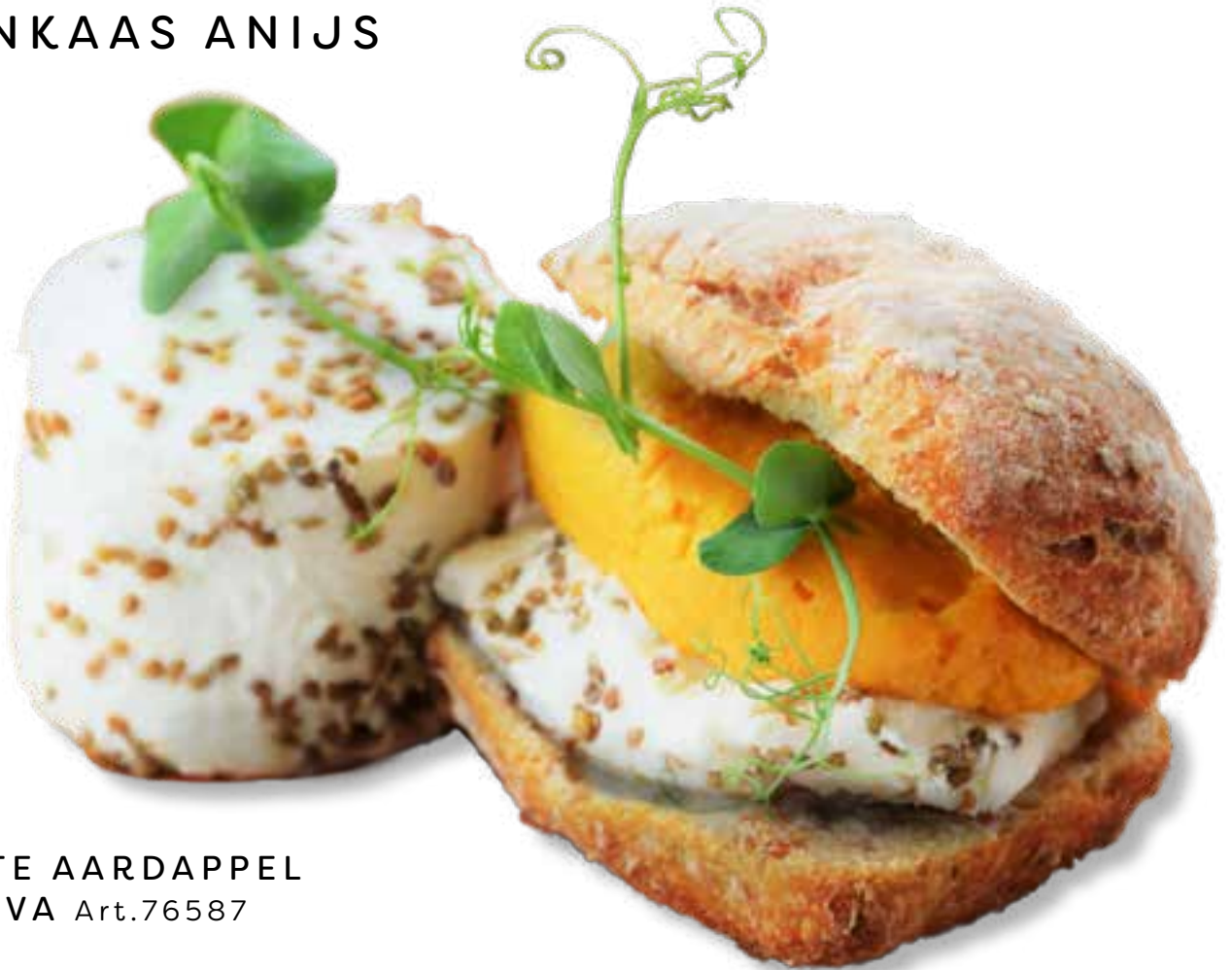


Kazen

**MET BIO
VLOERBROODJES**
Art.71780

PONT DE PIERRE*Staat gekend om zijn heerlijke frisse geitenkaas.***PONT DE PIERRE
GEITENKAAS ANIJS**

VS

**DIP ZOETE AARDAPPEL
GRANOLIVA Art.76587**

Art. 76842

Een heerlijk fris geitenkaasje met anijs

Dit kan toch niet ontbreken tijdens het apéromoment. Plaats er crackers bij of combineer met een lekker broodje en een tapenade en geniet! Dit heerlijk geitenkaasje met anijs zal ook voor de verkoelende toets op de kaasplank zorgen. Kortom, een kaasje dat niet kan ontbreken bij je selectie. Ook de combinatie met de zoete aardappel dip doet wonderen. Het licht zoete en de zachtheid van de dip gaat uitermate goed samen met de anijszaadjes in de geitenkaas.

KAASMAKERIJ *PONT DE PIERRE*

PONT DE PIERRE GEITENKAAS
HUILE A L'ORANGE

VS



TAPENADE SWEETBITE
GRANOLIVA Art.51856

**Een heerlijke frisse geitenkaas
afgewerkt met honing, gekonfijte
sinaasappel en zonnebloemolie**

Een ideale geitenkaas voor op een salade. De dressing hoeft u alvast niet meer te maken, die zit al bij de geitenkaas. De frisse zuur – zoete – pittige smaak van de paprika in de tapenade heft het bittere uit de sinaasappel mooi op. Een gewaagde combi die menig smaakpapillen doet zinderen van genot.



Art. 76896

KAASMAKERIJ *PONT DE PIERRE*

PONT DE PIERRE GEITENKAAS
MAQUEE SAUMON



VS

TAPENADE SWEETBITE
GRANOLIVA Art. 51860



Art. 76844

Een lekkere innovatie van de kaasmakerij Pont de Pierre.

Een smakelijke platte kaas, gemaakt van geitenmelk, met toevoeging van kruiden en gerookte zalm. Heerlijk als dip of op een broodje in combinatie met deze verrukkelijke sweetbite tapenade. Deze platte kaas wordt geleverd in potten van 500g. Het romige en licht zoet pittige van de tapenade is een droomcombinatie met de zachte smaak van de gerookte zalm.

| KAASRUBRIEK

KAASMAKERIJ

PONT DE PIERRE

ENSALADA OLIVIANA MET
GROENE OLIJVEN EN OUDE KAAS

VS



TAPENADE TOMAAT
GRANOLIVA Art.76845



Art. 76845

Als hapje bij een aperitief, als
dip bij tapas of warm op een
bruschetta

Het smeugje van deze rijke kaasspread en de uitgesproken pittige toetsen van oude kaas, basilicum en look is een super mooie combinatie met de diepe zuiderse gerijpte smaak van de tomaten in deze tapenade.



BORRELTijd

IEDERE SNACK ZIJN EIGEN
FINISHING TOUCH!



Makes ordinary cheese special again

GF



Comfort Food



GRATIN 'TACO' SCHOTEL | PULLED BEEF | BBQ SAUCE | BOSCHAMPIGNONS

6 Personen Hoofdgerecht Vlees

• 1 kg spuitbare puree Kelderman	41457
• 1 kg CMS pulled beef	52929
• 250 ml BBQ-sauce Heinz	48929
• 500 g boschampignons	48190
• 18 kerstomaatjes	3995
• 200 g mexicaanse kaasmix	61333
• 120 g gesneden jalapeño's	64386
• 2 st pijpajuin	3954
• Enkele takken koriander	41316
• 12 taco's	54715

BEREIDING

- 1 Oven voorverwarmen op 180°C.
- 2 Boschampignons krachtig bakken in olijfolie.
- 3 Pulled beef laten ontdooien en mengen met BBQ-saus, de boschampignons, halve kerstomaatjes en jalapeño's.
- 4 Taco's plooiën, vullen met de pulled beef en naast elkaar in een ovenschotel schikken.
- 5 Pijpajuin in fijne ringetjes versnijden en mengen onder de gratin.
- 6 Bedek de taco's met een laag gratin en overstrooi royaal met de mexicaanse kaasmix.
- 7 40 minuten afbakken in en heteluchtoven op 180°C en afwerken met koriander.





PARMENTIER VEGGIE

6 Personen | Hoofdgerecht | Veggies

- 1 kg spuitbare puree Kelderman 41457
- 600 ml bechamelsaus 56894
- 800 g no mince (Vegetarian Butcher) 65845
- 2 ajuinen 35313
- 2 tenen look 53343
- 500 g Italian mix Ardo 42764
- 250 g spinazie 31587
- 500 ml tomaatblokjes (blik) 46206
- 100 g paneermeel 13366
- 200 g parmezaanse kaas poeder 54941

BEREIDING

- 1 Oven voorverwarmen op 180°C.
- 2 Ajuin fijn versnijden en aanstoven met look. Italian mix zachtjes bakken in olijfolie.
- 3 Verse jonge spinazie toevoegen en kort mee laten aanstoven. Aan het einde het blik tomatenblokjes toevoegen en nog even laten pruttelen en kruiden met peper en zout.
- 4 Het 'no mince' vegetarisch gehakt eveneens mengen onder de groetjes.
- 5 Alles uitstorten in een ovenschaal en de bechamelsaus erover verdelen.
- 6 Als bovenste laag de spuitbare puree aanbrengen.
- 7 Afwerken met een mengeling van paneermeel en parmezaanse kaas.
- 8 40 minuten afbakken in en heteluchtoven op 180°C.





PARMENTIER CLASSIC

6 Personen Hoofdgerecht Vlees

• 1 kg spuitbare puree Kelderman	41457
• 600 ml bechamelsaus	56894
• 800 g CMS kalfsgehakt	33808
• 3 el ajuinschilfers Isfi	9781
• 2 eieren	577
• 2 tenen look	53343
• Oregano	3138
• 5 wortelen	4005
• 500 ml tomaatblokjes (blik)	46206
• 200 g paneermeel	13366
• 200 g emmental	51911
• Gehakte peterselie	75316

BEREIDING

- 1 Oven voorverwarmen op 180°C.
- 2 Het kalfsgehakt op smaak brengen met ajuinschilfers, oregano, look, peper en zout. Vervolgens eieren, een scheutje melk en 100 g paneermeel toevoegen.
- 3 Alles goed onder elkaar kneden en bakken in de pan.
- 4 De wortelen en ajuinen fijn versnijden en aanstoven. Aan het einde het blik tomatenblokjes toevoegen en nog even laten pruttelen.
- 5 Het gehakt en de wortelen mengen en uitstorten in een ovenschaal.
- 6 De bechamelsaus erover verdelen.
- 7 Als bovenste laag de spuitbare puree aanbrenge.
- 8 Afwerken met een mengeling van paneermeel, emmental en verse gehakte peterselie.
- 9 40 minuten afbakken in en heteluchtoven op 180°C.





GRATINSCHOTEL | WITLOOF | PARMAHAM | GORGONZOLASAU

6 Personen Hoofdgerecht Vlees

- 1 kg spuitbare puree Kelderman 41457
- 12 st hotel witloof 47918
- 24 plakken parmaham 53478
- 400 ml culinaire room 6429
- 400 g gorgonzola 23715
- 2 ajuinen 35313
- 300 ml witte wijn 64789
- 2 tenen look 53343
- Gehakte peterselie 75316
- 200 g emmental 51911
- 100 g paneermeel 13366

BEREIDING

- 1** Oven voorverwarmen op 180°C.
- 2** Het witloof reinigen en in zijn geheel lichtjes aanbakken in boter. Half onderzetten met water, kruiden met peper en zout. Vervolgens onder een boterpapiertje zachtjes laten braiseren in de oven.
- 3** Witloof laten afkoelen en het aanwezige vocht eruit duwen. Omwikkelen met parmaham en schikken in een ovenschotel.
- 4** Ajuin en look fijn versnijden en aanstoven. Witte wijn toevoegen en zachtjes laten inkoken. Gorgonzola en culinaire room toevoegen en laten inkoken tot er een mooie binding ontstaat. Kruiden met peper en zout.
- 5** De saus verdelen over de witloofrolletjes en bedekken met een laag gratin.
- 6** Overstrooien met een mengeling van paneermeel, emmental en gehakte peterselie.
- 7** 40 minuten afbakken in en heteluchtoven op 180°C.



Sublimix

BOUILLON, DE ULTIEME SMAAKMAKER

Dit gamma bouillons vormt het kloppend hart van Sublimix. Al jaren - Sublimix is in België al op de markt sinds 1994 - een gekende smaakmaker met een topreputatie. Met een bouillon van Sublimix geef je elke schotel een krachtige en betoverende smaak in een handomdraai. Het zijn stuk voor stuk toppers. Gebruik Sublimix bouillons als basis voor je soepen, sauzen, of stoofschotels. Je kan de bouillons gemakkelijk doseren: een handige poedervorm die instant oplosbaar is. Zeker ook eens proeven als drinkbouillon.



Rundsbouillon 550g
Art. 53439

Kippenbouillon 550g
Art. 53406

Groentebouillon
zoutarm 260g
Art. 53050

Tellofix Gold 900g
Art. 53053



Eendenborst
met spruitjes
en portosaus



Soepje van
knolselder
en coquille



Rundsstoofpotje
met paddenstoelen
en witte bonen





VEGAN



LACTOSEVRIJ



GLUTENVRIJ



E621
NATUURLIJKE SMAAK

Sublimix

THAI BOUILLON

NIEUW



Thai bouillon 220g Art. XXXXX

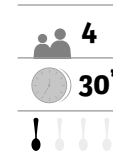
Ervaar de elegante smaak van de Thaise keuken in het comfort van je professionele keuken. Deze ambachtelijk samengestelde droge bouillonmix bevat een rijke combinatie van authentieke kruiden en specerijen. Laat je bij elke schep betoveren door de verrukkelijke geur van citroengras, gember, koriander en kaffir limoenblaadjes. Met de Thai bouillon bereid je in een handomdraai smaakvolle, authentieke gerechten die je gasten zullen verrassen. Van de iconische Tom Yum-soep tot de heerlijke Pad Thai, onze Thaise bouillonmix neemt je mee op een culinair Aziatisch avontuur boordevol smaak.

Bestel nu en laat je culinaire creativiteit de vrije loop met onze Thaise bouillonmix!

PROEF HET GEWOON ZELF MET DIT EENVOUDIG RECEPT



Gamba's in kokosmelk met knapperige groentjes



COMFORT FOOD - SOEP

MISOSOEP MET KIP EN BOEKWEITNOEDEL

4 Personen

Maaltijdsoep

Vlees

- | | | | | | |
|----------------------------------|-------|------------------------|-------|-------------------------------|-------|
| • 2 l gevogelte bouillon (Knorr) | 51973 | • 1 wortel | 4005 | • 100 ml sojasaus | 7223 |
| • 400 g CMS kipfilet | 33568 | • 150 g sojascheuten | 3990 | • 2 eetlepels mirin | 51200 |
| • 600 ml halfvolle melk | 7302 | • 150 g oesterzwammen | 3965 | • 2 eetlepels witte miso | 51195 |
| • 200 g boekweitnoedels | 56592 | • 150 g bamboescheuten | 56211 | • enkele druppels sesamololie | 6477 |
| • 2 takjes koriander | 41316 | • 2 cm verse gember | 32266 | | |

BEREIDING

- 1 Boekweitnoedels gaar koken in water.
- 2 Kipfilet versnijden in zeer dunne plakjes en zachtjes pocheren in melk.
- 3 Kipbouillon op smaak brengen met gember en sojasaus. Wortel reepjes, bamboescheuten en reepjesoesterzwam zachtjes pocheren in de bouillon.
- 4 Kip en sojascheuten toevoegen en het geheel aromatiseren met mirin en gele miso.
- 5 Serveren in een kommetje met boekweitnoedels, enkele druppels sesamololie en fijn gesneden lente ui en koriander.



THAISE RODE CURRYSOEP MET REUZE GARNALEN EN ZEEGROENTEN

4 Personen

Maaltijdsoep

Vis

- 200 g Thaise rode currysoep 62174
- 2 l water
- 8 gamba's 16/20 57939
- 100 g gezouten zeesla 70302
- 50 g gezouten dulse 70297
- 1 citroengras 34535
- 5 cm gember 32266
- 2 tenen look 53343
- Enkele lente uitjes 3954
- 1 rode peper 74341
- 120 g fijne groene boontjes 31702

BEREIDING

1 De boontjes wassen, schoonmaken en versnijden in stukjes van 1.5 cm. Blancheren in gezouten water.

2 Lente uitjes en rode pepertjes versnijden in dunne ringetjes.

3 De gamba's ontdooien, pellen en het darmkanaal verwijderen. De gepelde staarten bakken in olijfolie met geperste look, geplette citroengras, en verse geraspte gember.

4 De soep: 2 l water koken en de droge soep toevoegen. Laten koken tot er een fluweelzachte binding ontstaat.

5 De soep serveren met de gebakken gamba's, boontjes, lente ui, rode peper en de zeegroenten.

SPAANSE POMPOENSOEP MET KIKKERERWTEN, CALAMARI EN CHORIZO

4 Personen

Maaltijdsoep

Mix

BEREIDING

- 220 g pompoencrème Knorr Professional 44304
- 50 g pompoenpitten 73596
- 50 g kikkererwten 63822
- 100 g chorizosnippers 53629
- ¼ butternutpompoe 66079
- 2 inktvistubes 57981
- 2 tenen Look 53343
- Season pepper garlic shallot Verstegen 57029
- Gerookte paprikapoeder 59094
- 150 g gesneden paprika blokjes gemengd 65475

1 Spoel de kikkererwten goed af en laat ze uitlekken in een zeef.

2 In een kommetje de kikkererwten kruiden met gerookte paprikapoeder, fleur de sel en peper. Goed mengen en verdelen op een schotel met bakpapier. Ongeveer een 30-tal minuten roosteren in een oven van 150°C.

3 Pompoenpitten roosteren op het vuur in een droge pan.

4 Snijd kubussen van 1.5 cm uit de butternutpompoe en laat ze eveneens roosteren in de oven met olijfolie en peper en zout tot ze mooi zacht van structuur geworden zijn.

5 Ontdooi de inktvistubes en snijd ze in ringen van 0.5 cm dik. Zet een wok op het vuur en laat olijfolie goed heet worden. Wok ze kort maar krachtig en kruid ze met peper, zout, geplette look en de season pepper.

6 De soep: 2 l water koken en de droge soep toevoegen. Laten koken tot er een fluweelzachte binding ontstaat.

7 De soep serveren met de pompoenblokjes, paprikablokjes, gewokte inktvistubes, chorizosnippers en de krokante kikkererwten.





BELGISCHE VERGETEN GROETENSOEP 'INT GROEN' MET GANDA HAM

4 Personen

Maaltijdsoep

Vlees

BEREIDING

- 220 g *vergeten groentesoep Knorr Professional* 67436
- 50 g *amandel schilfers* 34841
- 1 *koolrabi* 38872
- 1 *busseltje kervel* 67821
- *Vene cress* 59530
- 1 *plantje waterkers* 42036
- *Enkele takken dragon* 41232
- *Enkele takken platte peterselie* 29583
- 120 g *CMS Ganda ham* 49049

- 1 De koolrabi schillen en versnijden in kubusjes van 1 cm. Blancheren in gezouten water.
- 2 De Ganda ham laten drogen in een oven van 80°C tot ze mooi krokant is.
- 3 De amandelschilfers roosteren op het vuur in een droge pan.
- 4 De soep: 2 l water koken en de droge soep toevoegen. Laten koken tot er een fluweelzachte binding ontstaat.
- 5 De soep serveren met koolrabi, geroosterde amandelschilfers, de gemengde groene kruiden en de gedroogde Ganda Ham.

VEGGI PLAENTY FLAT BURGER | BOSCHAMPIGNONS | PREI |
PICKLESMAYO | ZUURKOOLSTOEMP ON THE SIDE

4 Personen | Hoofdgerecht | Veggies

- 4 tijgerpistolets Pastridor 51308
- 4 CMS Plaenty Flat burgers 74065
- Potato pancake Farm frites 57093
- 300 g boschamignons panklaar 48190
- 200 g gesneden prei 30568
- 2 plantjes waterkers 42036
- 4 el Belgian pickels 12430
- 2 el mayonaise 7624
- 2 el augurk blokjes 12752
- 600 g Farm Mash 687
- 200 g zuurkool 1702
- 4 el crispy baconblokjes 56557
- Geroosterde uitjes 51025

BEREIDING

- 1 Snij de boschamignons in reepjes en de prei in halve ringetjes.
- 2 Stoof ze samen aan en kruidt met peper en zout.
- 3 Bak de flatburgers in de friteuse.
- 4 Meng de mayonaise met pickels en augurkblokjes.
- 5 Bak de tijgerpistolets op 180°C gedurende 9 minuten.
- 6 Voor de stoemp: stoom de Farm Mash met zuurkool en spekblokjes gedurende 15 minuutjes op 100°C.
- 7 De burger samenstellen in volgende volgorde: waterkers, burger, champignons, prei, pickels mayo, geroosterde uitjes.
- 8 Stoemp serveren on the side.

Stoemp



'STOEMP IN'T GROEN' | BUIKSPEK | LAK VAN PICKLES, VANILLE, SPECERIJEN EN SINAAS

6 Personen Hoofdgerecht Vlees

- 600 g aardappelpuree spuitbaar Kelderman 41457
- Enkele takken dragon 41232
- Enkele takken basilicum 4007
- Enkele takken dille 41231
- 1 plantje kervel 4013
- Snuijfe bicarbonaat 37523
- 600 g CMS oven gegaard buikspek 64778
- 300 ml sinaasappelsap 25835
- 2 vanillestokken 71303
- 2 st steranijs 57012
- Enkele kardemompeultjes 53680
- 2 g Agar Agar 50718
- 120 g suiker 1923
- 200 ml Belgian pickles 12430

BEREIDING

1 Sinaas pickles lak: sinaasappelsap met suiker, vanille, steranijs en kardemom aan de kook brengen. Agar toevoegen en kort laten doorkoken. Uitsorten in een kommetje en laten opstijven. Vervolgens het opgesteven sap samen met de pickles blenden tot een gladde gel.

2 Spinazie, dragon, basilicum, dille en kervel kort blancheren in gezouten water met een snuijfe bicarbonaat. Hou van alles nog een beetje over voor de latere afwerking. Meteen laten schrikken in ijswater om een mooie groene kleur te behouden. Vervolgens de kruiden blenden tot een mooie, frisse groene massa.

3 De geblende groene groenten mengen met de aardappelpuree tot een mooie fris-groene stoemp.

4 Het gegaard buikspek versnijden in mooie kubussen en opwarmen in een oven van 170°C. 3 minuten voor het dressereren het buikspek inborstelen met de sinaas pickles lak.

5 Het gerecht dressereren naar wens of zoals op de foto.



‘STOEMP’ TEXAS STYLE | CAJUN | SHORT RIBS

4 Personen

Hoofdgerecht

Vlees

- | | | | |
|---------------------------|-------|------------------------------------------|-------|
| • 400 g puree aardappelen | 41146 | • Enkele druppels tabasco | 2622 |
| • 400 g zoete aardappel | 37532 | • 4 tenen look | 53343 |
| • 150 g goei boter | 15976 | • 1 pijpajuin | 3954 |
| • 2 eieren | 9071 | • 2 el geroosterde uitjes | 51025 |
| • peper van de molen | 3153 | • 2 st CMS gegaarde Simmental shortribs | 60240 |
| • cajun kruiden | 3112 | • Enkele eetlepels smokey BBQ saus Remia | 60375 |
| • 100 g jalapeño | 64386 | | |
| • 200 g nacho cheese | 50660 | | |
| • 300 g maïs | 7728 | | |

BEREIDING

1 Bereidt een klassieke aardappelpuree met 50/50 puree aardappelen, zoete aardappel, enkele tenen look, goei boter en een ei. Met een puree stamper de puree stampen. Er mogen hier en daar nog stukjes in zitten.

2 Mais en jalapeño toevoegen. Alles op smaak brengen met cajunkruiden, peper en tabasco.

3 De shortrib opwarmen in een oven van 150°C. De laatste 5 minuten de ribben lakken met de BBQ-saus.

4 Dresseren en serveren met enkele streepjes cheddar cheese, fijngesneden pijpajuin en geroosterde uitjes..





SNELLE EN SMAAKVOLLE BIJGERECHTEN VOOR UW MENU



**AARDAPPELBLOKJES
2KG EASY NATURE**
1000001422 Bestel-
nummer: 50168



**POMMES PARISIENNES
2KG EASY NATURE**
1000001420 Bestel-
nummer: 50169



**POMMES GRATIN
DAUPHINOIS 2KG**
1000001424 Bestel-
nummer: 50170



**COUNTRY WEDGES ROZEMARIJN
2KG EASY NATURE**
1000001400 Bestel-
nummer: 50172



**BRATKARTOFFEL SPEK UI
2KG EASY NATURE**
1000002312 Bestel-
nummer: 54309



**AARDAPPELBLOKJES
2KG EASY NATURE**
1001002280 Bestel-
nummer: 61964



**POTATO WEDGES VERS
2KG EASY NATURE**
1000001416 Bestel-
nummer: 67208

FUSILLIONI |
BOSCHAMPIGNONS |
FUNGHI - PORCINI
SAUS | PROSCIUTTO |
CITRON CONFIT

4 Personen | Hoofdgerecht | Vlees

- 800 g fusillioni Altoni 67501
- 600 g boschampignons panklaar 48190
- 150 g CMS prosciutto 45348
- 500 ml funghi-porcini saus Altoni 64935
- Italiaanse peterselie 29583
- 10 g gekonfijte citroen 64572
- 2 tenen look 53343
- Parmezaanse kaas 66864
- Een handvol jonge spinazie 31587
- Enkele honingtomatjes 68746

BEREIDING

- 1 De panklare boschampignons aanbakken in olijfolie met geplette look, gekonfijte citroen en peper en zout. Op het einde de halve kerstomaatjes toevoegen.
- 2 Fusillioni beetgaar koken in gezouten water en toevoegen aan de champignons.
- 3 Prosciutto drogen in de oven op 120°C tot ze mooi krokant is.
- 4 De jonge spinazie wassen en aanmaken met olijfolie en peper van de molen.
- 5 De saus opwarmen en ook toevoegen aan de pasta.
- 6 Gewassen en gesneden Italiaanse peterselie toevoegen.
- 7 Het gerecht dresser en afwerken met parmezaankrullen en jonge spinazie.



MEDAGLIONI TRIO VAN WILD

4 Personen

Hoofdgerecht

Wild

- 20 st medaglioni trio van wild 59830
- 500 g notenpesto Lisimo 72614
- 200 g parmezaanse kaas schilfers 66862
- 120 g truffelschijfjes 63199
- Enkele takken verse basilicum 4007
- Olijfolie Co&Oil 73088

BEREIDING

- 1 Kook de medaglioni beetgaar in gezouten water gedurende 3 minuten en dresseer ze meteen op het bord.
- 2 Dresseer de notenpesto over de medaglioni's.
- 3 Verdeel de truffelschijfjes en parmezaanse kaas schilfers.
- 4 Sprenkel er wat olijfolie over en kruidt het geheel bij met zwarte peper en fleur de sel..
- 5 Werk af met verse basilicum.





RAVIOLONI VAN KREEFT | KREEFTENSAUS | TOMAAT | BASILICUM

Hoofdgerecht

Vis

- *Ravioloni van kreeft altoni* 56534
- *Hollandaise saus knorr* 11232
- *Kreeftenjus* 6783
- *Tomaat* 3991
- *Basilicum* 4007
- *Roze peperbolletjes voor de afwerking* 9284
- *Cressen voor de afwerking*

BEREIDING

- 1 De ravioloni's koken in gezouten water.
- 2 $\frac{3}{4}$ Hollandaise en $\frac{1}{4}$ kreeftenjus opwarmen voor de saus.
- 3 $\frac{1}{2}$ Tomaat in blokjes versnijden en aanmaken met olijfolie, peper, zout en verse basilicum.
- 4 Gerechtdresseren, afwerken en serveren.



RAVIOLONI BOSCHAMPIGNON TRUFFEL

Hoofdgerecht

- 200 g jonge bladspinazie 31587
- 600 ml fungi porcinisaus Altoni 64935
- 20 st chii take 48347
- Grana Padano 59429
- 20 st ravioloni boschampignon truffel 41686

BEREIDING

- 1 De ravioloni's koken in gezouten water.
- 2 Chii take bakken in olijfolie
- 3 Jonge bladspinazie kort aanstoven.
- 4 Fungi porcinisaus opwarmen.
- 5 Dresseren en afwerken met schilfers Grana Padano.

PAGLIA E FIENO

Hoofdgerecht

Vis

- 600 ml Italiaanse 4 kazensaus Atoni 64934
- 1 hele broccoli 38431
- 400 g pancetta 15949
- Enkele kerstomaatjes 3995
- 300 g tagliatelle medium natuur Altoni 42750
- 300 g tagliatelli groen spinazie Altoni 52635

BEREIDING

- 1 De 2 tagliatellesoorten samen koken in gezouten water.
- 2 De Italiaanse 4 kazensaus opwarmen.
- 3 Broccoli blancheren en warm houden.
- 4 Pancetta samen met de tomaten, olijfolie, peper en zout kort en krachtig in de oven.
- 5 Bord dresseren.





ALTONI

PER LO CHEF

Aan de basis van onze heerlijke gevulde pasta ligt het deeg. Het elastisch en flexibel deeg zorgt ervoor dat de pasta rijkelijk gevuld kan worden en veel smaak heeft. Caramelle is een handgemaakte pasta waarvan de uiteinden worden gedraaid zoals een snoepje.

CARMELLE OSSOBUCCO

Caramelle ossobuco met truffel en boschampignon



NEEM EEN KIJKJE OP ONZE WEBSITE WWW.ALTONI.BE EN ONTDEK HET HELE ASSORTIMENT



HEUSCHEN & SCHROUFF
ORIENTAL FOOD

SCAMPI | UDON NOEDELS | CITROENGAS | HOISIN | SRIRACHA | KORIANDER

4 Personen

Hoofdgerecht

Vis

- 20 st black tiger scampi's
Fisker 13/15 easy peel 57848
- 4 porties udon noedels 51209
- Sriracha chilisaus 43754
- Hoisinsaus 51190
- 1 el citroengraspuree Bresc 65460
- 1 kroepoek garnaal lange plakken 51192
- Sesamolie 6477
- 800 g wokgroenten Siam (Thai)
Bonduelle 18486
- 1 hand sojascheuten 3990
- 2 pijpajuinen 3954
- Zwart sesamzaad 57031
- 1 citroengras 34535
- Enkele takjes verse koriander 41316
- 1 rode peper 74341

BEREIDING

1 Scampi's pellen en het staartje eraan laten. Krachtig bakken in arachideolie en een beetje sesamolie. Op smaak brengen met hoisin, sriracha, citroengraspasta en zwarte sesamzaadjes. Hou deze even opzij.

2 Een wok verhitten met arachideolie. Fijngesneden citroengras en rode peper aanfruiten in de olie. Vervolgens de wokgroentjes toevoegen. Enkele minuten wokken op een hoog vuur.

3 Udonnoedels, hoisin en sriracha toevoegen.

4 Op het einde sojascheuten en fijngesneden pijpajuin toevoegen en nog even opschudden.

5 Kroepoek bakken in de frietketel en in stukken breken.

6 Het gerecht dresser en afwerken met ringetjes rode peper, verse koriander en fijngesneden pijpajuin.

RUNDSREEPJES | BLACK BEAN SAUCE | SOBA NOEDELN | PINDA | BLOEMKOOL | EDAMAME | KORIANDER

4 Personen Hoofdgerecht Vlees

- 600 g CMS Ierse jodenhaas 55012
- 150 g soba noedels 56592
- 100 ml Kikkoman soya 7223
- 3 schijven verse gember 32266
- Sesamolie 6477
- 2 pijpajuinen 3954
- 1 rode punt paprika 36870
- Enkele takjes verse koriander 41316
- Atsina cres 41250
- 1 rode peper 74341
- 50 g gezouten pindanoten 61256
- 200 ml black bean sauce 44616
- ¼ bloemkool 35088
- 3 tenen look 53343
- 200 g edamame boontjes 53162
- Pak pedis kroepoek 51193

BEREIDING

- 1** Soba noedels gaar koken in water met een scheutje Kikkoman soya, een schijf verse gember en een hele teen look. Afgieten en de aromaten verwijderen.
- 2** De rode puntpaprika in reepjes versnijden.
- 3** Bloemkoolroosjes van gemiddelde grootte versnijden in plakken van 1.5 cm. Bakken in arachideolie en kruiden met peper en zout. Tegen het einde voeg je de puntpaprika en edamame boontjes toe.
- 4** Jodenhaas versnijden in gelijke reepjes. Kort marineren in sesamolie met een geperste teen look en vervolgens krachtig wokken. Kruiden met peper en zout.
- 5** De zwarte bonensaus en de gewokte groenten toevoegen aan het vlees.
- 6** Serveren met soba noedels en het gerecht dresserend en afwerken met ringetjes rode peper, verse koriander en fijngesneden pijpajuin, grof gehakte pindanoten en enkele kroepoekjes.



SCAMPI | KIP DIJEN | JASMIJNRIJST | MANGO |
RED CURRY GOLDEN TURTLE | SESAM

4 Personen Hoofdgerecht Vlees

- 600 g CMS kippendijen vlees 46500
- 12 scampi's Black Tiger 57887
13/15 gepeld
- 1 el gember pasta Swad 73773
- 1 el knoflookpasta Swad 73772
- 500 g jasmijnrijst 43747
- 1 citroengras 34535
- 800 ml Golden Turtle curry 44619
saus rood
- 150 g mango blokjes 73461
- 2 pijpajuinen 3954
- 1 rode peper 74341
- Enkele takken verse koriander 41316
- Zwarte sesam 57031
- Tom yum pindanootjes 51205
- 8 st sepia kroepoek Didess 55939

BEREIDING

- 1 Ontdooi de scampi's en snij het kippen dijenvlees in reepjes. Bak ze samen mooi aan in olijfolie en breng op smaak met peper, zout, gemberpasta en de knoflookpasta.
- 2 Kook ondertussen de jasmijnrijst in 1 liter water met een gekneusde stengel citroengras tot de rijst mooi gaar is.
- 3 Voeg de saus toe aan de kip en scampi's en warm het geheel verder op.
- 4 Voeg de mangoblokjes toe.
- 5 Snij de pijpajuin en de rode peper in fijne schuine ringetjes en hak de nootjes fijn.
- 6 Bak de kroepoek af in de friteuse tot hij mooi souffleert.
- 7 Dresseer het bord en werk af met pijpajuin, rode peper, verse koriander, sesamzaadjes, gehakte pinda en kroepoek.



EINDEJAARS *Amuses*



INSPIRATIE

ES





SCAMPIBALLETJE | KORIANDER | CHILI | SESAM

Amuse

- 8 Scampi's BT gepeld 16/20 Fisker 59890
- 3 st shiitake 48347
- ½ kl lookpuree Knorr 34929
- 1 takje verse koriander 41316
- zwart sesamzaad 57031
- ½ kl citroengraspuree 65460
- ½ kl gemberpuree 65462
- 1 el Kikkoman sesamsaus 59274
- 2 limoenen 3934
- 50 g rietsuiker 19406
- 4 el sweet chilisaus 10577
- 1 vegetable sheet carrot 59348
- Salad pea 58416

BEREIDING

- 1 Shiitake versnijden in fijne brunoise en kort opbakken in olijfolie met een beetje lookpuree.
- 2 Verse koriander fijnhakken.
- 3 De zeewatgarnalen ontdooien en met korte rotaties cutteren in een keukenrobot. Op het einde de shiitake en de koriander toevoegen. Verder op smaak brengen met peper en zout.
- 4 Balletjes rollen en 1x door de zwarte sesam halen.
- 5 De balletjes in een matige oven van 180°C garen.
- 6 Citroengras, gember, sesamsaus, limoensap, rietsuiker en chilisaus mengen tot een frisse dressing.
- 7 Het vegetable sheet versnijden in een vorm naar wens en enkele seconden bakken in een friteuse van 180°C. Daarna meteen in een gewenste vorm/positie laten afkoelen.
- 8 Hapje serveren naar wens of zoals op de foto.

BRANDADE |
COUSCOUS | CITRUS

Amuse

- 150 g handgerolde couscous 60860
- 100 ml citrus vinaigrette Hellmann's 29801
- 1 takje verse dragon 41232
- 1 mini tortilla 54715
- 1 ei 577
- Fruit pepper lemon 57021
- 100 g aardappelpuree Kelderman 41457
- 100 g verse kabeljauw filet 57996
- Olijfolie Co&Oil 73083
- Mespuntje kurkuma 3115
- ½ kl gomasio curry 57025
- Geconcentreerde groentebouillon 51974
- Water
- Peper en zout

BEREIDING

- 1 De coucous garen in een groentebouillon en laten afkoelen. Op smaak brengen met peper, zout en de citrus vinaigrette.
- 2 Verse dragon fijnhakken en toevoegen aan de couscous.
- 3 Kabeljauw zonder het vel stomen in de steamer op 90°C tot de gaarheid bereikt is.
- 4 Mengten met de aardappelpuree tot een gladde massa. Op smaak brengen met extra vierge olijfolie, een mespuntje curcuma, gomasio en zeer fijn gesneden pijpajuin.
- 5 Elegante driehoekjes snijden uit een tortillavel. Vervolgens doreren met eigeel en lichtjes bestrooien met de lemonpepper.
- 5 Het hapje serveren naar wens of in een glaasje zoals op de foto.



KRAB | AVOCADO

Amuse

- 100 g snowcrab luxury 75765
- 4 neutrale minicones 29975
- 100 g guacamole 75605
- 1 limoen 3934
- 1 el mayonaise Vleminckx 7624
- Bieslook 41229
- 1 el roomkaas tartimalin 55401
- 1 sjalot 3987
- ½ groene appel 16032
- 1 rode peper 74341
- 1 kl pijnboompitjes 63984
- Gepofte boekweit 60365
- peper en zout

BEREIDING

- 1 De guacamole extra op smaak brengen met peper, zout en enkele druppeltjes limoensap.
- 2 Mayonaise en tartimalin mengen.
- 3 Chilipeper in flinterdunne ringetjes versnijden.
- 4 Pijnboompitten op de plank fijnhakken.
- 5 Sjalotje en bieslook zeer fijn versnipperen.
- 6 Granny Smith appel in zeer fijne brunoise snijden.
- 7 Alles samen met de krab toevoegen aan de mayonaise tot een mooie emulsie en lichtjes oprispen met de zeste van de limoen.
- 8 De hoorntjes vullen met de guacamole en een mooi bolletje van de krab er bovenop plaatsen.
- 9 Afwerken met gepofte boekweit, een ringetje chilipeper en een leuk takje.



‘VELDBLOEMEN’

GRISSINI | BASILICUMHOUMOUS | BLOEMETJES | CRESSEN

Amuse

- 1 molenaarsbrood Pastridor 54731
- 8 st grissini 22550
- 200 g houmous basilicum 58284
- Enkele eetbare bloemen 51219
- Shiso cress 40115
- Atsina cress 41250
- Vene cress 59530
- Preischeuten 29311
- Rode biet scheuten 75339

BEREIDING

- 1 Het molenaarsbrood versnijden in grove stukken en volledig laten uitdrogen in een oven van 100°C. Daarna laten afkoelen en fijn cutteren in een keukenrobot. Een beetje water eronder mengen zodat we de structuur van zand verkrijgen.
- 2 Bedek de bodem van een glazen vaas met ± 5cm van de nagemaakte zandstructuur.
- 3 De houmous verdelen in een spuitzakje.
- 4 Alle bloemblaadjes en blaadjes van de cressen losplukken en verdelen op een plateautje.
- 5 Op de bovenste helft van de grissini's de houmous rondom aanbrengen met de spuitzak en meteen voorzichtig door de bloemblaadjes rollen.
- 6 De grissini 's in de vaas plaatsen.



'CACTUS ON THE ROCKS'

Amuse

- 1 molenaarsbrood Pastridor 54731
- 12 st black chili cheese nuggets 65940

BEREIDING

- 1 Het molenaarsbrood versnijden in grove stukken en volledig laten uitdrogen in een oven van 100°C. Daarna laten afkoelen en fijn cutteren in een keukenrobot. Een beetje water eronder mengen zodat we de structuur van zand verkrijgen.
- 2 Plaats een willekeurige cactus inclusief het potje in een grotere pot of schaal. Vul het geheel op met de nagemaakte zandstructuur.
- 3 Bak de nuggets af in de friteuse en verdeel ze over het 'zand' onder en rond de cactus..



GARNAALBALLETJE

Amuse

- *Garnaal bitterbal (De Jong)* 60767
- *aardappelsla Van Zon* 1570
- *Grijze garnalen* 73027
- *Gemarineerde kerstomaatjes* 32794
- *Salad pea* 58416
- *Groentenpapier spinazie* 59349



OESTER | ANGUS GRAND CRU | CITRUS | ZEEBANAAN | VENKEL

Amuse 4 Personen

- *4 holle oesters* 70225
- *2 plakjes gedroogd CMS
rundsvlees angus grand cru* 52378
- *Citroen* 68626
- *4 st zeebanaan*
- *1 venkel* 53340
- *Shiso cress* 40115
- *2 el citrusvinaigrette Hellmann's* 29801
- *Yuzusap* 51202
- *1 eiwit (ei)* 577
- *200 g grof zeezout* 37399

BEREIDING

- 1 Snijd de venkel in een heel fijne brunoise en voeg er een beetje citrus vinaigrette aan toe. Er mag een beetje loof in blijven voor de kleur.
- 2 Maak een strak rolletje van de angus grand cru.
- 3 Meng het zeezout en eiwit voor een stabiele basis te creëren waarop we de oester plaatsen. .
- 4 Open de oesters en maak het vrucht vlees los van de schelp.
- 5 Dresseer in de oester de venkel, het angus grand cru rolletje, een zeebanaantje, een takje shiso cress, een druppeltje yuzusap en werk af met een draai van de pepermolen en een beetje citroenzeste.



DESEM HOUTHAKKERSBROOD MET RUNDSCARPACCIO

Hapje

- *Balance houthakkersbrood meergranen* 74718
- *Rode Pesto*
- *Rundscarpaccio*
- *Tuinkers*
- *Parmezaanse kaas*
- *pijnboompitten*

BEREIDING

- 1 Snijd een dikke snede van het desem houthakkersbrood.
- 2 Smeer een dunne laag van de rode pesto op het desem houthakkersbrood. Beleg met dunne sneetjes rundscarpaccio.
- 3 Rooster de pijnboompitten in de pan.
- 4 Decoreer met tuinkers, geroosterde pijnboompitten en schilfers Parmezaanse kaas. Grof gemalen peper en grof zout werken dit geheel af.



DIVERSI 8580 HOUTHAKKERSBROOD
DESEM MEERGR 10X700G
ART NR. 74718





UMAMI-SOJA-SAUS

De lekkerste Japanse sojasaus met een unieke intense en zachte smaak.

Vrij van E-nummers

Umami sojasaus 1000ml - art. 77022

Umami sojasaus 200ml - art. 77021

Momenteel wordt de wereld overspoeld met een grote diversiteit aan soja sauzen. Vaak wordt dit voornamelijk gecombineerd met sushi en sashimi. De smaak wordt als zout tot zeer zout ervaren. **Umami sojasaus** heeft een unieke smaak die niet op de markt verkrijgbaar is en volgens eigen receptuur wordt geproduceerd. Het versterkt en intensiveert de smaak van het gerecht waarmee het wordt gecombineerd zonder haar identiteit te verliezen. Het is te vergelijken met zeer goede rode wijn met een mooie lange diepe afdronk en verrassende bite. De saus is dikker zodat het marineren eenvoudig en snel gaat. Daarom is **Umami sojasaus** uitermate geschikt voor het toepassen in visgerechten aangezien het belangrijk is om de specifieke smaak te behouden.



↳ Ook verkrijgbaar in zakjes van 10ml

Umami sojasaus 10ml - art. 77023



Coquille Umami (4 personen)

Benodigdheden

- 8 verse coquilles
- Umami-soja-saus
- Sesamzaadjes
- Bakboter
- Olijfolie
- Keukenpapier

Bereiding

Stap 1: Rooster de sesamzaadjes op een laag vuur in een pannetje (ze verbranden vrij snel)

Stap 2: Doe de sesamzaadjes in een kommetje als ze klaar zijn (begin dan pas met het bakken van de coquilles)

Stap 3: Dep de coquilles voorzichtig droog met keukenpapier

Stap 4: Zet een pan op het vuur met een scheut olijfolie en een klontje boter. Laat dit op een medium-hoogvuur verhitten. Zodra het heet is (de boter mag niet verbranden) leg je de coquilles in de pan

Stap 5: Zet het vuur op hoog. De lekkerste coquilles zijn nog een beetje rauw van binnen, bak ze daarom niet langer dan anderhalf tot 2 minuten per kant

Stap 6: Leg de coquilles op de borden en besprenkel de coquilles met de Umami-soja-saus

Stap 7: Garneer het geheel met de licht aangebakken sesamzaadjes

Zalm Umami (4 personen)

Benodigdheden

- 400 gram verse zalmfilet (bij voorkeur sashimi kwaliteit)
- Umami-soja-saus
- Knoflokteentjes (bij voorkeur verse en biologische knoflook, deze is minder bitter)
- 4 eetlepels sesamzaadjes
- 1 rode ui

Bereiding

Stap 1: Rooster de sesamzaadjes op een laag vuur in een pannetje (ze verbranden vrij snel)

Stap 2: Snij de rode ui zeer fijn

Stap 3: Snij de zalmfilet in 4 gelijke stukken

Stap 4: Leg elke zalmfilet op een stuk aluminiumpapier van 20x30cm

Stap 5: Verdeel de blokjes rode ui over de zalm

Stap 6: Pers de verse teentjes knoflook boven de zalm en sprenkel de Umami-soja-saus erover

Stap 7: Garneer met de licht aangebakken sesamzaadjes

Stap 8: Vouw de folie langs de zalm omhoog en (als pakketjes) goed dicht

Stap 9: Leg nu de pakketjes op een bakplaat en verwarm deze 10 minuten op 180°C. (dit kan en mag korter als je de zalm meer rose wilt hebben)



Coquilles

VANGSTGEBIED & AANVOER

De sint-jakobsschelp komt vooral voor aan de kusten van Portugal, Spanje en Frankrijk, maar tegenwoordig worden de schelpen zelfs opgevisst van Groot-Brittannië tot IJsland. Ook in Japan, Canada en de Verenigde Staten kent men deze lekkernij.

De beste sint-jakobsnoten komen uit de koudere noordelijke wateren, het vlees is dan wat vetter. Met de aanvoer in onze vishavens zit je dus echt wel goed. Er worden ook veel zogenaamde sint-jakobsnoten aangeboden uit andere werelddelen, maar meestal gaat het dan om aanverwante soorten: 'petonkels'. Die missen echter de finesse van onze eigen sint-jakobsnoten.



FAMILIE

Sint-jakobsschelpen behoren samen met de oesters en mosselen tot de 'bivalven' of tweekleppigen. Deze schelpdieren worden omsloten door 2 scharnierende kleppen. De schelp meet gemiddeld 10 tot 12 cm en kan 17 cm bereiken. Andere benamingen zijn sint-jacobsvruchten, sint-jacob-snoten of coquilles.

SEIZOEN

Sint-jakobsnoten worden tussen november en maart bij ons aangevoerd. De maanden februari en maart vormen het topseizoen, dan vind je ze in overvloed bij de visspecialist.



GASTRONOMIE

Om sint-jakobsschelpen te openen houd je de schelp vast met de platte kant naar boven en wrik je met een kort mes tussen beide schelpheften om een kleine opening te maken. Daarna snijd je met een buigzaam lemmet langs de binnenkant van de platte schelpheft de sluitspier door. Door vervolgens onder de grijze buitenste rand te snijden kan de witte spiermassa en het oranje koraal worden losgemaakt.

Het zachte, witte, naar jodium geurende vlees kan je grillen, pocheren of bakken. Ook rauw in een carpaccio smaken sint-jakobsnoten heerlijk, bijvoorbeeld met een vinaigrette van olijfolie, citroensap, peper en zout.

COQUILLES | CRÈME VAN GEROOSTERDE BLOEMKOOL | COUSCOUS VAN BLOEMKOOL | VENKEL

4 Personen Voorgerecht Vis

- 8 coquilles 58006
- ½ bloemkool 35088
- Intense flavor Roast Umami 63201
- Citrusvinaigrette Hellmann's 68626
- 2 tenen verse look 53343
- 150 ml Debic room plus mascarpone 70982
- Demi-glace Authentic Knorr Professional 73703
- Vloeibaar concentraat runds Knorr Professional 51975
- Gekleurde mini wortel mix 67828
- Romanesco 32026
- 50 g melkerijbوتر 15976
- Truffelschijfjes 63199
- Enkele takjes postelein 66389
- Peper en zout

BEREIDING

- 1 Snij ¼ van de bloemkool in grove stukken. Plaats ze op een ovenschotel en besprenkel ze met olijfolie. Kruid met peper en zout en leg er 2 hele tenen look, een tak tijm en een blaadje laurier tussen.
- 2 Rooster de bloemkool in de oven op 200°C tot hij mooi goud bruin kleurt.
- 3 Verwijder de aromaten en cutter de bloemkool met de look tot een gladde zalfachtige massa.
- 4 Cutter de rest van de rauwe bloemkool tot je de structuur van couscous bekomt. Blancheer kort in gezouten water en koel het meteen af onder koud stromend water.
- 5 Fris de bloemkoolcouscous op met een scheutje citrusvinaigrette en kruid af met peper en zout.
- 6 Kook de demi-glace voor de helft in en breng verder op smaak met vloeibaar runds concentraat van Knorr Professional.
- 7 Klop de Debic room plus mascarpone op tot een lobbige dikte en spatel het onder de bloemkoolcrème. Voeg enkele druppels Roast Umami toe en breng eventueel verder op smaak met peper en zout.
- 8 Kook de Romanesco beetgaar in gezouten water.
- 9 Kook de miniworteltjes beetgaar en stoof ze even aan in boter.
- 10 Bak de coquilles kort in een hete anti-aanbak pan met een beetje olijfolie.
- 11 Dresseer het bord naar wens of zoals op de foto.



SINT-JACOBSVRUCHT | MOUSSELINE VAN GEROOSTERDE KNOLSELDER | HAZELNOOT | GIROLLE | LAUW WARME VINAIGRETTE VAN RODE AJUIN EN SJALOT

4 Personen Voorgerecht Vis

• 4 sint-jacobsvruchten	58006
• ¼ knolselder	3973
• Hazelnoot olie	44334
• Olijfolie Co&Oil	73088
• 2 takken verse rozemarijn	41236
• 200 g bloemige aardappelen	41146
• 2 ajuinen	35313
• 3 tenen look	53343
• 100 g hazelnoten	37526
• Vinaigrette rode ajuin sjalot	42727
• 150 g champignon girollen	65312
• Atsina cress	41250

BEREIDING

- 1 Knolselder schillen en versnijden in blokjes. Ajuinen en look pellen en grof versnijden. Alles samen met olijfolie, peper, zout en verse rozemarijn roosteren in een oven van 200°C tot alles een mooi bruin korstje heeft.
- 2 Aardappelen schillen en koken in gezouten water. Daarna toevoegen aan de knolselder in de oven en nog mee laten roosteren tot de aardappelen een goudbruin randje hebben.
- 3 Alles samen in de thermomix blenden tot mooie gladde massa.
- 4 Sint-jacobsvruchten ontdooien en met een lepel uit de schelp halen. Mooi afspoelen onder koud water en droog deppen. Heel kort bakken in hete olijfolie.
- 5 Hazelnoten in 2 snijden en kort maar krachtig roosteren in een hete pan.
- 6 Girollen kort goudbruin bakken in olijfolie en kruiden met peper en zout.
- 7 De vinaigrette lichtjes opwarmen.
- 8 Afwerken met enkele scheutjes atsina cress voor een subtiele toets van anijs. Dresseren naar wens of zoals op de foto.



Languoustine



SERVEER DEZE GERECHTEN SAMEN!

2 manieren



LANGOUSTINE ALS TARTARE | YUZU | MISOMAYO | RAMMENAS | KOMKOMMER

4 Personen Voorgerecht Vis

- 8 langouстинestaarten 4/7 57968
- Druivenpitolie 53047
- Enkele druppeltjes Yuzu 51202
- 1 limoen 58869
- 1 komkommer 3974
- 1 rammenas 16055
- 100 ml sushi azijn 46817
- 2 el miso wit 51195
- 2 el mayonaise 7624
- 2 el zure room 67864
- Shiso cress purple 40115
- Waterkers 42036
- Roze peper 9284
- Peper en zout



BEREIDING

- 1 Komkommer en rammenas in dunne plakjes snijden met de mandoline en marineren in sushi azijn. Daarna de rammenasschijfjes in kleine hoorntjes draaien en van de komkommer mooie rolletjes maken.
- 2 Meng de mayonaise met de miso.
- 3 De misomayo en zure room elk afzonderlijk in een spuitzakje doen voor de latere afwerking.
- 4 Langouстинestaarten pellen en ontdoen van het darmkanaal.
- 5 Mooi fijnhakken op de plank en vervolgens de tartare afwerken met druivenpitolie, yuzu, limoenzeste, peper en zout.
- 6 Serveren naar wens of zoals op de foto.

GEBAKKEN LANGOUSTINE | ZEEKRAAL | OOSTERSE BOUILLON

4 Personen Voorgerecht Vis

- 8 langouстинestaarten 4/7 57968
- 200 g zee kraal 34549
- 4 kl zeewier kaviaar 59766
- 4 st seaweed nori kroepoek 55926
- 400 ml water
- 1 Kl geconcentreerde groentebouillon Knorr Prof 51974
- 2 el ponzu 59275
- 1 el Kikkoman soya 7223
- Thaise vissaus naar smaak 37462
- 2 el rietsuiker 19406
- 2 cm verse gember 32266
- 1 verse citroengras 34535

BEREIDING

- 1 De langouстинestaarten pellen en ontdoen van het darmkanaal. Het laatste segmentje van het panser eraan laten voor de presentatie..
- 2 Zeekraal wassen en zo nodig ontdoen van de harde takjes.
- 3 De oosterse bouillon bereiden op basis van een groentebouillon met toevoeging van ponzu, Kikkoman soya, vissaus en rietsuiker. Kort laten inkoken met een citroengras en een stukje gember.
- 4 Seaweed nori kroepoek afbakken in een friteuse.
- 5 Zeekraal aanzetten in olijfolie en kruiden met peper en zout.
- 6 Langoustine gestrekt kort bakken voor een mooie glazige cuisson.
- 7 Het gerechtje dressereren naar wens of zoals op de foto. Werk af met de zeewierkaviaar en de kroepoek van zeewier.



ZALMFOREL | ZEEKRAAL | LARDONS VAN RODE BIET | GROENTEFRIETJES
| EDAMAME | GEDROOGDE HONINGTOMAAT | GUACAMOLE

4 Personen Voorgerecht Vis

- 4 zalmforelfilets Fisker 66876
- 400 g zeekraal 34549
- Tri colore groentefrietjes Ardo 65733
- Trostomaat cherry 35420
- Olijfolie Co&Oil 73088
- 3 tenen look 53343
- Enkele takjes tijm 41238
- Enkele edamameboontjes 53162
- Rode biet spekjes 69972
- Enkele spaghetti slierten 5990
- 200 g guacamole Native 75605

BEREIDING

- 1 Tri colore groentefrietjes op een ovenplaat besprenkelen met olijfolie en op smaak brengen met een geplet teentje look, tijm, laurier, peper en zout. Laten roosteren in een hete oven van 200°C. tot ze een mooi gebakken randje vertonen.
- 2 De zalmforel samen met een scheut olijfolie vacumeren en 35 minuten laten garen in de sous vide op 50°C. Vervolgens de filet voorzichtig uitpakken en aan 1 kant krokant bakken in olijfolie. Kruiden met peper en zout.
- 3 Honingtomaatjes in 2 snijden en verdelen over een bakpapier op een ovenplaat. Besprenkelen met olijfolie en op smaak brengen met peper, zout, geplette look en verse tijm. Ongeveer 4 uur laten drogen in een oven van 100°C.
- 4 Edamameboontjes blancheren.
- 5 Zeekraal kort aanstoven in olijfolie met peper van de molen.
- 6 Rode biet lardons ± 10 minuten laten bakken in de oven op 180°C of opbakken in een droge pan.
- 7 Het gerecht dresserem naar wens of zoals op de foto.





NY PASTRAMI | TRUFFEL | SWEET PICKLE RELISH | AMERICAN MOSTERD | BOEKWEIT

4 Personen

Voorgerecht

Vlees

- 600 g NY pastrami 70705
- 120 g mayonaise 7624
- 1 el truffelsaus 63201
- Citroen 68626
- 4 el gepofte boekweit 60365
- Salad pea 58416
- 4 el sweet pickle relish 60194
- 2 el american mosterd 68561
- Droge roze peperbolletjes 9284
- 2 snedes molenaarsbrood wit 54545

BEREIDING

- 1 Meng de mayonaise met de truffelsaus tot een truffelmayonaise.
- 2 Snij kubussen van het molenaarsbrood fruit deze aan in olie. Laat uitlekken op een keukenpapiertje.
- 3 Dresseer de kant en klare pastrami.
- 4 Werk af met de verse croutons, puntjes american mosterd, truffelmayonaise, gepofte boekweit, sweet pickle relish, citroenzeste, truffelschijfjes en salad pea.



RAUWE TONIYN | PAPPADUM | GEMARINEERDE KNOLLEN | SESAM | WASABI

4 Personen Voorgerecht Vis

- 600 g verse tonijnfilet 64630
- 4 st pappadum 64237
- 4 el gepofte quinoa 60364
- 4 el sesam wasabi kruiden 59883
- 1 el wasabi 51189
- 5 el mayonaise 7624
- 1 pijpajuin 3954
- Enkele gekonfijte gemberslices 55456
- 1 wortel 4005
- 1 koolrabi 38872
- 1 chioggia biet 54351
- 1 komkommer 3974
- Sushi azijn 67271
- Vene cress 59530
- Kervel 4013

BEREIDING

- 1** Chioggia biet, wortel en koolrabi schillen en met de mandoline in flinterdunne plakjes schaven. De komkommer met een dunschiller in plakjes van 1 mm snijden. Alles ± een uurtje laten marinieren in de sushi azijn.
- 2** Pappadum kort afbakken in een pan met hete olie. Laten afkoelen op een keukenpapertje.
- 3** Mayonaise en wasabi mengen tot een mooie gladde groene saus.
- 4** De tonijn versnijden in mooie kubusjes van 2x2 cm en bestrooien met de sesam wasabi mengeling.
- 5** De pappadums dresser met de tonijnkubusjes, gemarineerde knollen en wortelen, komkommer rolletjes, pickeld ginger, puntjes wasabi mayonaise, gepofte quinoa, vene cress en kervelblaadje.



- 5%



RISOTTO
68778

laatst geinig Oktober 2022

GROENE RISOTTO

- Risotto (B13) - 300 g
- Pesto (H29) - 20 g
- Courgette (blokjes) - 1/2 st.
- Babybladspinazie - 40 g
- Pijnboompitten - 1 kl.
- Parmezaanschilfers - 10 g
- Basilicumbladjes - 10 st.
- Olijfolie 1,5 el.
- Peper en zout

Bak de courgette goudbruin op hoog vuur in een pan met olijfolie en breng ze op smaak.

Stoof de spinazie aan in een beetje olijfolie.

Verwarm de risotto in een hete pan met een halve soeplepel olijfolie. Eens de risotto warm, roer je er de courgetteblokjes, spinazie en pestosaus erdoor. Kruid indien nodig.

Schik op een warm bord, decoreer met basilicum, pijnboompitten en de Parmezaan schilfers.

Smeuïge risotto

Kant-en-klare basisrisotto, met neutrale kaasroomsaus.



Filet pur van kalf met pizzaiolasaus

BEREIDING

Kruid de kalfsfilets met peper en zout. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Bak er de kalfsfilets in aan. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Breng gezouten water aan de kook en kook er de snijbiet in. Giet af en laat de snijbieten afkoelen in ijswater. Dep droog. Verhit een scheutje olijfolie in de pan en kruid de snijbiet met peper en zout. Bak vervolgens krokant in de pan.

Maak nu de pizzaiolasaus. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Snipper twee teentjes look fijn en fruit ze er in aan. Blus vervolgens met de passata en de witte wijn en voeg nog kappertjes, gedroogde oregano en verse basilicum toe. Laat enkele minuutjes pruttelen.

Doe voor de crème van burrata twee bollen burrata, 200 ml room, een snuifje peper en twee eetlepels olijfolie in de blender. Mix glad en doe de crème in een spuitbusje.

Snijd de kalfsfilets in plakjes en schik ze mooi op een bord. Spuit er enkele toefjes van de burratacrème bij en leg er de gebakken snijbiet naast. Lepel als laatste de pizzaiolasaus over het vlees en werk af met groene kruiden.

Smakelijk, chef Pepé

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERS.

- 2 filets pur van kalf
- 1 bussel snijbiet
- 2 teentjes look
- 150 g ELVEA Passata Natuur
- 50 ml witte wijn
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 theelepel gedroogde oregano
- blaadjes basilicum, fijngehakt
- peper en zout
- 2 bollen burrata
- 200 ml room
- 1 snuifje peper
- 2 eetlepels olijfolie



VOOR MEER RECEPTEN ELVEA1885.COM

Cento per Cento Naturale

Basduif



BOSDUIF | SPITSKOOL | GEBRANDE AARDAPPEL IN DE SCHIL | BIETENCRÈME | JUS MET DROGE SHERRY

4 Personen

Hoofdgerecht

Duif

- 2 hele CMS bosduiven 35955
- 2 el koffierub 'De Fik Erin nr 3' 70859
- 2 tenen look 53343
- 2 blaadjes laurier 6155
- Olijfolie Co&Oil 73083
- Ganzenvet 38146
- peper en zout

Bieten crème

- 1 grote gekookte rode biet 16045
- Een scheutje merlot azijn 53894

Gebrande aardappel

- Aardappel in de schil 61964
- Rozemarijn 41236
- Citroentijm 51086
- Bunzenbrander 71066

Koffie crumble

- 150 g bloedsuiker 20408
- 25 g cacao 37121
- 150 g bloem patisserie 67034
- 30 g koffie 29672
- 115 g zachte boter 16606

Garnituur

- 1/3 spitskool 33384
- Enkele blaadjes shiso cress 40115

Saus

- 600 ml demi glace Authentic 73703
- 50 ml droge sherry 2896
- 1 tl sjalot Bresc 45577
- 1 tl primerba tijm 9397
- Geconcentreerde rundsbouillon Knorr Professional 51975

BEREIDING

Aardappel

- 1 De voorgegaarde aardappel in de schil in 2 snijden en rondom rond goed afbranden.
- 2 De rozemarijn en citroentijm eveneens kort afbranden.

Koffie crumble

- 3 Maak de crumble door alle droge ingrediënten samen te voegen.
- 4 Voeg daarna de boter toe en verdeel op een bakplaat.
- 5 Bak in een voorverwarmde oven op 170 °C. Laat afkoelen en verkruimel.

Bieten crème

- 6 Mix de gekookte rode biet met de merlot azijn tot een mooie gladde massa.
- 7 Breng over in een spuitzakje of een spuitflacon.

Spitskool

- 8 Maak de spitskolen schoon en hou 4 mooie bladeren apart.
- 9 Snij voorzichtig de nerven weg en blancheer de bladeren kort in gezouten water. Snij de rest van de kool in julienne. Stoof de julienne aan in wat olijfolie en breng het geheel op smaak met peper en zout.
- 10 Verdeel de julienne op de koolbladeren en rol ze stevig op in plastic folie.
- 11 Stoom de koolrolletjes in de steamer op 100°C.

Duif

- 12 Maak de duif schoon: verwijder het hart en de longen en spoel goed onder koud stromend water.
- 13 Verwijder de billetjes en konfijt ze in gesmolten ganzenvet aan de rand van het vuur.
- 14 Stop er een laurierblaadje en teentje knoflook in. Kruid de binnenkant van de duif met peper en zout. De buitenkant royaal bestrooien met de koffierub.
- 15 Trek vacuüm en laat 75 minuten sous vide garen of in een steamer op 62°C.
- 16 Verwijder de kruiden uit de holte, snij de filets van de karkas en bak ze in olijfolie. Voeg op het einde een beetje boter toe en bedruip de filets met de bruisende boter. Leg de boutjes er even bij.

Saus

- 17 Voeg alle ingrediënten samen in een kookpotje.
- 18 Zachtjes 1/3 laten inkoken.
- 19 Het geheel op smaak brengen met geconcentreerde rundsbouillon.

Afwerking

- 20 Het gerecht dressereren naar wens of zoals op de foto.



Kalfs

KALFS ENTRECÔTE | ZWEZERIK | GEBRANDE WORTEL | CRÈME VAN AARDPEER | POWER GROENTEN

4 Personen

Hoofdgerecht

Kalfs

- 600 g CMS kalfsentrecôte 42457
- 400 g CMS kalfszwezerik 35405
- 1 el bloem patisserie 67034

Crème van aardpeer

- 250 g aardpeer 66525
- 100 ml culinaire room 6429
- 2 el sjalot Bresc 45577
- Een scheutje geconcentreerde groentebouillon Knorr Professional 51974
- 100 ml water
- 1 kl lookpuree Bresc 45570
- 2 st laurier 6155

Groentengarnituur

- Een scheutje geconcentreerde groentebouillon Knorr Professional 51974
- 300 ml water
- 200 g couli power mix Ardo 61803
- 2 schijven knolselder 3973
- 3 takjes thijm 41238
- 3 st laurier 6155
- 50 g boter 15976
- Enkele beukenzwammen wit 53327
- 8 st mini wortel 41727

Saus

- 300 ml Knorr kalfsfond Authentic 73701
- 500 ml Knorr Professional demi-glace Authentic 73703
- Geconcentreerde rundsfond Knorr Professional 51975
- 2 el sjalot Bresc 45577
- 1 kl primerba thijm 9397
- 2 kl ajuinschilfers Isfi 9781
- 500 ml rode wijn 67871
- 70 ml merlot azijn 53894

Garnituur

- Vene cress 59530
- Atsina cress 41250
- Gepofte boekweit 60365

BEREIDING

Zwezerik

- 1 De zwezeriken een nacht in gezouten laten wit trekken. Af en toe het water verversen.
- 2 Blancheer ze in gezouten water en koel ze meteen af in ijskoud water. Pel de zwezeriken en verwijder eventueel overtollig vet.
- 3 Leg ze in de koeling onder aan gewicht. Zo worden ze mooi compact en stevig om te versnijden. Portioneer ze vervolgens in mooie strakke vierkanten.

Saus

- 4 Laat de rode wijn en merlot azijn inkoken tot de helft. Voeg er de fond, demi-glace, ajuinschilfers, primerba sjalot en primerba thijm aan toe en laat inkoken tot er een natuurlijke binding ontstaat. Breng eventueel nog verder op smaak met geconcentreerde rundsfond.

Crème van aardpeer

- 5 De aardperen grondig wassen en in de schil gaarkoken in gezouten water. Goed laten afkoelen en schil eraf pellen. Vervolgens de aardpeer prakken.
- 6 Sjalotten fijn versnijden en aanfruiten met look en laurier. De geprakte aardperen, bouillon en room toevoegen en verder laten inkoken
- 7 Daarna alles pureren en door een zeef wrijven.

Groenten garnituur

- 8 Snij schijven van de knolselder van ongeveer 1.5 cm en trek ze vacuüm in een kookzak met verse tijm, laurier, klontje boter en eventueel een scheutje groenten bouillon. Vacumeer ze en gaar ze sous vide of in de combi steamer 45 minuten op 87°C.
- 9 De kleine worteltjes garen ze in een klontje boter met een scheutje groentebouillon tot ze beetbaar zijn. Leg ze op een plateautje en brand ze af met een bunzenbrander.
- 10 Bak de beuken zwammetjes kort en krachtig aan in olijfolie.
- 11 Stooft de couli power mix aan in olijfolie en kruid het geheel af met peper en zout.

Afwerken

- 12 Bebloem de zwezeriken en bak ze mooi krokant in olijfolie en boter. Arroseeer regelmatig met de bruisende vetstof. Kruiden met peper en zout.
- 13 Bak de kalfsentrecôte mooi rosé en pareer hem tot een mooi balkje.
- 14 Dresseer naar wens of zoals op de foto.

Wilde eend



WILDE EEND | FOIE GRAS | CRÈME VAN WORTEL EN KOMIJN | SPECERIJ POPCORN | KROKETJE VAN HAZELNOOT | JUS VAN STERANIJS

4 Personen

Hoofdgerecht

Eend

- 4 CMS wilde eendenborsten 35606
- Olijfolie Co&Oil 73088
- Peper en zout

Crème van wortel

- 400 g wortelen 4005
- 200 ml water
- 200 ml Debic culinaire room 6429
- 50 g boter 16606
- 1 tl komijnzaad gemalen 6399

Specerijpopcorn

- Enkele stuks gezouten popcorn
- Een snuifje ras el hanout 59258
- 20 g boter 15976

Saus

- 300 ml Demi Glace Authentic 73703
- 300 ml wild fond (op basis van wildfond poeder Knorr Professional) 35831
- 1 tl primerba sjalot 9300
- 1 tl primerba thijm 9397
- Geconcentreerde rundsbouillon Knorr Professional 51975
- 5 st steranijs 57012

Afwerking

- 100 g CMS eendenlever terrine 54020
- 4 hazelnoot kroketjes 41744
- Waterkers 42036
- Vene cress 59530

BEREIDING

Wortelcrème

- 1 Schil de wortelen en snij ze in kleine stukjes..
- 2 Kook ze gaar in culinaire room en water.
- 3 Zeef de wortel en bewaar het kookvocht. Doe de wortelen in een blender of thermomix en voeg een beetje kookvocht toe. Blend de wortelen helemaal fijn en voeg er net zo lang kookvocht bij totdat het een mooie dikte krijgt.
- 4 Als de crème helemaal fijn is en de juiste dikte heeft, voeg dan de boter, peper, zout en komijn toe.

Specerijpopcorn

- 5 Laat boter smelten en haal er kort de gezouten popcorn door.
- 6 Het geheel kruiden met ras el hanout.

Eend

- 7 Snij een ruitenmotief in de vetlaag van de eendenborsten.
- 8 Kruidt ze rondom rond met peper en zout en trek ze vacuüm.
- 9 Laat ze 60 minuten garen op 57 °C. sous vide of in de steamer.
- 10 Haal ze vervolgens uit de zakjes en korst beide kanten mooi aan in olijfolie.

Saus

- 11 Voeg alle ingrediënten samen in een kookpotje.
- 12 Zachtjes 1/3 laten inkoken.
- 13 Het geheel op smaak brengen met geconcentreerde rundsbouillon.

Afwerking

- 14 Snij de foie royal in mooie blokjes en bak de hazelnootkroketjes.
- 15 Werk af met waterkers en peper van de molen.
- 16 Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



Paling & Langoustine

GEROOKTE PALING | LANGOUSTINE | GRANNY SMITH APPEL | FREGOLA DI SARDA | RAS EL HANOUT MAYO | KAMUT | GEL VAN APPEL

4 Personen

Hoofdgerecht

Paling/langoustine

- 600 g gerookte paling 73024
- Enkele dunne snedes molenaarsbrood wit 54545
- 16 langoustines 8-12 57969

Granny Smith

- 1 granny smith appel 16032
- Verse dragon 41232
- 2 el citrusvinaigrette Hellemann's 29801

Fregola

- 200 g fregola di sarda 64213
- Enkele blaadjes munt 41233
- ¼ gekonfijte citroen 64572
- Een mespunt piment d'espelette 53508
- 3 schijfjes CMS chorizo 41646

Ras el Hanout mayonaise

- 1 kl ras el hanout 59258
- 2 el mayonaise 7624

Cressen

- Salad pea 58416
- Atsina cress 41250
- Tuinkers 3996
- Vene cress 59530

Gel van appel

- 400 ml ambachtelijk appelsap 67136
- 100 ml chardonnay azijn 53893
- 2.5 g Agar Agar 50718

Garnituur

- Zure room 67864

BEREIDING

Fregola

1 Kook de fregola beetgaar in water met een scheutje olijfolie en enkele stukjes chorizo (deze is puur voor de smaak). Spoel hem onder koud water en verwijder de chorizo. Breng op smaak met piment d'espelette, munt, gekonfijte citroen en fleur de sel.

Ras el Hanout mayonaise

2 Meng mayonaise en ras el hanout.

Gel van appel

3 Breng voor de gel van appel appelsap aan de kook met een scheutje chardonnay azijn en agar.

4 Laat kort doorkoken, stort het uit op een plateau en laat opstijven in de koeling. Vervolgens blenden of mixen tot een gladde gel.

Granny Smith

5 Snij de granny smith appel in zeer fijne brunoise. Breng deze op smaak met de citrusvinaigrette en verse, fijn versnipperde dragon.

Paling/langoustine

6 Pel de langoustines en prik ze in de lengte op een tandenstoker om ze mooi gestrekt kort te kunnen bakken in olijfolie.

7 Snij mooie balkjes van de paling van ongeveer 3 x 5 cm.

8 In dezelfde vorm versnijden we wit molenaarsbrood om mooi goudbruin aan te fruiten in olijfolie met een lookteentje.

9 Leg de paling met een gebakken langoustine op een toastje. Verwarm het ze heel kort tot ze lauwwarm zijn voor het dresseren.

Afwerking

10 Dresseer het bord met de paling en langoustines en bouw het verder op met de fregola, ras el hanout mayonaise, gel van appel, granny smith en de cressen.

Reefilet



REEFILET | GEBRANDE PREI | KNOLSELDER MOUSSELINE | CRUMBLE VAN RODE BIET EN BOSVRUCHTEN | GELAKTE WORTEL MET HAZELNOOT | TRUFFEL | RODE BIETJUS | GEFERMENTEERDE LOOK

4 Personen

Hoofdgerecht

Vlees

- 600 g CMS reefilet 44366

Garnituur

- 1 prei 8655
- 30 g zwarte truffel schijfjes 63199
- Olijfolie Co&Oil 73088
- 300 g knolselderpuree Kelderman 41766
- 100 ml Debic room plus mascarpone 70982
- 25 g melkerijboter 15976
- 100 g rode biet spekjes 69972

- 100 g crumble van rode vruchten 60366
- 4 mini wortelen 41727
- 2 el honing 7638
- Enkele hazelnootjes 37526
- 2 el mayonaise 7624
- 2 el knoflookpuree zwart 66110

Saus

- 300 ml demi-glace Authentic Knorr Professional 73703
- 300 ml wildfond (op basis van wildfond poeder Knorr Professional) 35831
- 1 tl primerba sjalot 9300
- 1 tl primerba thijm 9397
- 100 g gekookte rode biet 16045
- 200 ml rode biet sap 75320
- 50 ml merlot azijn 53894
- Geconcentreerde rundsbouillon Knorr Professional 51975

BEREIDING

Vlees

- 1 Ontdooi het vlees op een correcte manier een dag op voorhand in de koeling zodat het rustig kan ontdooien.
- 2 Verwijder het zilvervlies en kruid het vlees goed met peper en zout.
- 3 Verpak het vlees vacuüm en gaar het sousvide op 52°C gedurende 60 minuten. Korst het à la minute aan en laat het voldoende rusten.

Prei

- 4 Was de prei en snij ze in dikke ringen van 3 cm.
- 5 Stoom de prei ringen gedurende 8 minuten op 90°C.
- 6 Mix de truffelschijfjes in de olijfolie tot kleine zwarte puntjes. Hou er nog enkele over voor de afwerking van het bord.
- 7 Brand de prei af met een bunsenbrander en breng de truffelolie aan met een borsteltje.
- 8 Kruidt het geheel af met fleur de sel en zwarte peper.

Knolseldermousseline

- 9 Meng knolselderpuree, room plus mascarpone en een klontje boter tot een smeuijge massa en kruidt eventueel verder af met peper en zout.

Crumble

- 10 Droog de rode biet spekjes in een oven van 70°C tot ze crispy zijn.
- 11 Cutter ze vervolgens tot kleine stukjes en meng de crumble van rode vruchten eronder. Breng zo nodig nog extra op smaak met peper en zout.

Wortelen

- 12 Borstel de worteltjes schoon en snij het loof eraf tot op ± 4 cm.
- 13 Rooster ze kort in een hete oven op 200°C tot ze beetbaar zijn. Lak ze op het einde met honing zodat ze mooi kleven aan de buitenkant.
- 14 Hak de hazelnootjes fijn en haal de worteltjes erdoor.

Saus

- 15 Voeg alle ingrediënten samen in een kookpotje.
- 16 Zachtjes 1/3 laten inkoken.
- 17 Het geheel op smaak brengen met geconcentreerde rundsbouillon.
- 18 Snij de gegaarde rode biet in zeer fijne brunoise en voeg toe als garnituur in de saus.

Afwerking

- 19 Meng de mayonaise met de zwarte lookpuree.
- 20 Het gerecht dressereren naar wens of zoals op de foto.

SCHOUDERBLAD | SIMMENTAL CÔTE A LOS DRY AGED | GANZEN-
LEVER | CASSOULET VAN RAAP EN ERWTJES | JUS MET TRUFFEL

4 Personen

Hoofdgerecht

Saus

Garnituur

- | | | | | | |
|----------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------|-------|----------------------|-------|
| • 4 gereinigde schouderbladen | | • 500 ml demi-glace naturel scratch
made Knorr Professional | 73703 | • Gerookt zeezout | 37397 |
| • 600 g CMS dry aged Simmental
côte a los | 46452 | • Scheutje geconcentreerde
rundsbouillon Knorr Professional | 51975 | • Shiso cress purple | 40115 |
| • 4 CMS ganzenleversneetjes
diepvries | 37229 | • 1 kl primerba sjalot | 9300 | • Truffel plakjes | 63199 |
| • 2 rapen | 38895 | • 1 kl primerba tijm | 9397 | | |
| • 200 g erwten extra fijn | 2428 | • Truffelpasta | 63244 | | |
| • gedroogde oregano | 3138 | | | | |

BEREIDING

1 Demi-glace 1/3 laten inkoken met een koffielepel primerba sjalot en een koffielepel primerba tijm. Het vuur afzetten en een half uurtje laten trekken. De saus zeven en op smaak brengen met de geconcentreerde rundsbouillon en truffelpasta.

2 Rapen schillen en versnijden in brunoise, aanzetten in olijfolie en op smaak brengen met peper, zout en gedroogde oregano. Erwtjes toevoegen en nog even laten door warmen.

3 De ganzenleversneetjes aankleuren in een droge antikleefpan. Daarna verder in de oven laten garen.

4 De côte a los bakken en garen naar wens. Na het bakken kruiden met met peper en gerookt zeezout.

5 Dresseren naar wens of op een gereinigd schouderblad zoals op de foto.

6 Het gerecht verder afwerken met truffel en paarse shiso.





BUSS OLIJFOLIE

Verhef Uw Culinaire Creaties

Ontdek BUSS "Pichal" extra vierge olijfolie, zorgvuldig geoogst in het betoverende Ubeda, Spanje. Deze luxe olijfolie, geworteld in onze familietraditie, staat symbool voor puurheid en excellentie, en is gecreëerd om een mediterrane betovering toe te voegen aan elk gerecht in de dynamische wereld van de horeca.

Kies voor BUSS OLIJFOLIE als uw geheime culinaire wapen. Verrijk uw menu en verras uw gasten met de authentieke smaak en het unieke aroma van onze olijfolie, gepresenteerd in een premium verpakking die traditie en kwaliteit uitstraalt.


Serge Buss



Extra Vierge Olive Oil
BUSS N°1



Matcha Olive Oil
BUSS N°2



Curcuma Olive Oil
BUSS N°3



Chilli Garlic Olive Oil
BUSS N°4



Ginger Olive Oil
BUSS N°5



Lemon Olive Oil
BUSS N°6

www.bussoliveoil.com



BONDUELLE MINUTE: KLAARGESTOOMD VOOR PERFECTIE!



- ✓ OPTIMAAL RENDEMENT: 0% VOCHTVERLIES, 100% GROENTEN.
- ✓ GEGAARD MET STOOM ONDER HOGE DRUK: DE MINUTE GROENTEN ZIJN DIRECT REGENEREERBAAR.
- ✓ DOOR HET UNIEKE PROCES BEHOUDEN DE GROENTEN HUN OORSPRONKELIJKE SMAAK, KLEUR, STRUCTUUR EN VOEDINGSWAARDEN.



CRAZY CARMELLO

Geef een Italiaanse klassieker een onverwachte twist met tiramisu-crème, amaretto, en de combinatie van zowel ijs als een crumble van gezouten karamel.

Dessert 4 personen

- 250g Galbani mascarpone
- 2 Eieren
- 4 cl amaretto
- 100 g kristalsuiker
- 280 g zout karamelijs
- 4 tl crumble van zoute karamel
- 4 t tl zoute karamelparels
- 12 chocoladestokjes

2227

BEREIDING

- 1 Scheid het eigeel van het wit en klop de dooiers op met de kristalsuiker. Meng de Mascarpone en de amaretto hierbij.
- 2 Klop vervolgens het eiwit stijf en spatel het onder de mengeling.
- 3 Doe de mascarpone-crème in een spuitzak.
- 4 Bouw het gerecht op in een glaasje. Start onderaan met een bol zout karamelijs. Spuit hierop de crème van mascarpone. Werk af met de crumble en parels. Buon appetito!



MASCARPONE 500G KUIPJE
GALBANI
ART NR. 2227



TIP: MAG HET NOG WAT MEER KNALLEN? VERVANG DE PARELS DOOR SALTY POPCORN!

Fancy desserts to impress





PIMPED APPLE CAKE |
CHEESY FROSTING |
KARAMEL |GEDROOGDE
APPEL

- 1 appelcake Belgisch 58324

Frosting

- 200 g hoeveboter 15976
- 300 g tartimalin roomkaas 55401
- 200 g bloedsuiker 20408
- 1 tl vanille extract 71301

Garnituur

- 1 Jonagoldappel 16031
- Vloeibare honing 7638
- 1 citroen 68626
- Toffee carameltopping 52649
- Notenmix honing zeezout 73592
- Atsina cress 41250



Art.58324

BEREIDING

1 Ontdooi de appelcake.

Frosting:

2 Laat de boter op kamertemperatuur komen.

3 Klop de boter in de keukenmachine mooi licht en luchtig.

4 Voeg de roomkaas en het vanille extract toe en mix tot deze mooi is opgenomen.

5 Voeg de bloedsuiker toe en mix deze op een lage stand onder de crème. Als de suiker volledig is opgenomen in het geheel zet je de keuken machine nog even op een hoge stand. Hierdoor krijg je een luchtig en romig resultaat.

Appel:

1 Boor het klokhuis uit de appel en snij hem in plakken van 1 cm dik.

2 Besprenkel aan beide kanten met citroensap en bestrijk ook beide kanten met vloeibare honing

3 Plaats ze op een bakplaat met bakpapier en droog ze gedurende 6 uur in de oven op 65°C.

4 Keer ze in de helft van de droogtijd om.

Afwerking:

1 Breng de frosting aan op de cake.

2 Werk verder af met de gedroogde appel, caramel, noten, crumble en atsina cress.



MASCARPONE | CUBERDON

4 Personen

- 4 st *Debic shapes mascarpone balk* 72285
- 180 ml *blauwbessen coulis* 71625
blauwbaard
- 12 *braambessen* 3920
- *Enkele blauwbessen* 31581
- 4 el *cuberdon crumble* 69648
- 12 *cuberdons* 34190
- 12 *mini meringa* 58805
- *Atsina cress* 41250

BEREIDING

- 1 Ontdooi de mascarponebalken.
- 2 Dresseer de coulis op het bord.
- 3 Snij de mascarponebalk in 3 kubussen en dresseer ze op de coulis.
- 4 Werk het dessert verder af met de braambessen, blauwbessen, de crumble, cuberdons, mini meringa en atsina cress.



PANA COTTA RING | FRAMBOOS

4 Personen

- 4 st *Debic shapes pana cotta ring* 72286
- 1 *bakje frambozen* 3928
- 150 ml *frambozencoulis* 33928
- 4 st *biscuit rose de Reims* 73387
- 4 el *crumble van rode vruchten* 60366
- 4 el *crispearls ruby red* 65428
- *Citroenmelisse* 50484
- 1 *kl ongezouten pistache nootjes* 53332

BEREIDING

- 1 Ontdooi de pana cotta ringen en de frambozencoulis.
- 2 Maak een spiegel van de frambozencoulis op het bord.
- 3 Snij de ringen in 2 gelijke delen en plaats ze op de coulis.
- 4 Werk het dessert verder af met de verse frambozen, biscuit rose de Reims, crumble, crispearls, pistachenootjes en lemon cress.



SABLÉ CITROEN

4 Personen

- 4 st sablé citroen 75544
- 4 limoenen 3934
- 180 g suiker 1923
- 30 g maizena 1896
- 150 g speculaas crumble 40335
- 50 ml limoncello 53486
- Citroenmelisse 74615
- 12 pannenkoeken ambachtelijk 55883
- 1 pot abrikozenconfituur 18526
- 3 gelatineblaadjes 9857
- 2 citroenen 68626
- 350 g suiker 1923



BEREIDING

- 1 Laat de sablé citroen ontdooien.
- 2 Rasp de zeste van 2 limoenen.
- 3 Pers de limoenen en giet ze door een zeef om puur het sap over te houden.
- 4 Breng aan de kook met de suiker en bindt bij met maizena.
- 5 Snij de citroenen in dunne plakjes van 0,5 cm dik.
- 6 Breng de citroenschijfjes (of -schillen) aan de kook; laat ongeveer een minuut koken en giet af. Herhaal dit nog twee keer en doe de citroenschijfjes daarna in een bak met koud water. Laat vervolgens uitlekken.
- 7 Neem een steelpan en doe het water en 250 gram suiker erin. Breng aan de kook en laat de suikersiroop een minuut doorkoken. Leg de citroenschijfjes voorzichtig in de pan (terwijl het vuur uit is) en laat ze erin zitten tot de siroop volledig is afgekoeld.
- 8 Daarna leg je de schijfjes op een rooster.
- 9 Voeg nog 50 gram suiker toe aan de siroop, breng opnieuw aan de kook en laat een minuut koken. Leg de citroenschijfjes weer voorzichtig terug in de dikkere suikersiroop (terwijl het vuur onder de pan uit is). Laat de schijfjes staan totdat de siroop is afgekoeld en herhaal nog een keer.
- 10 Als de schijfjes 5-6 uur hebben gedroogd op een rooster kun je ze eventueel in extra suiker dippen voor een feestelijk effect. Laat ze opnieuw even drogen en dip daarna nog één keer in de suiker.
- 11 Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
- 12 Warm de abrikozenconfituur op en voeg de gelatineblaadjes eraan toe.
- 13 Maak een stapel van 12 pannenkoeken met telkens een laag confituur.

GIANDUJA MANGO | MUNT CRUMBLE | EXOTISCHE VRUCHTEN

4 Personen

- 4 st sablé gianduja mango 75551
- Coulis appel kiwi limoen 66582
- 8 blaadjes verse munt 41233
- 2 el suiker 1923
- Enkele boterkoekjes 48729
- 1 mango 3936
- 1 groene kiwi 74406
- 1 gele kiwi 66711
- 1 papaja 3941
- 4 macarons 63087
- Crème de la crème mango sorbet 40130
- Citroenmelisse 50484
- Atsina cress 41250

BEREIDING

- 1 Vijzel muntblaadjes en suiker tot een fris groene muntsuiker.
- 2 Snij de mango, kiwi's, papaja in kleine blokjes.
- 3 Crumble de boterkoekjes fijn en meng de muntsuiker er onder.
- 4 Breng coulis aan op het bord.
- 5 Meng een beetje coulis onder de blokjes fruit, voeg wat zeste van limoen toe en dresseer deze op het bord.
- 6 Dresseer de crumble op het bord.
- 7 Plaats een macaron op het dessert.
- 8 Werk af met citroenmelisse.



CHOCOLADE QUENELLE | SINAAS

4 Personen

- 4 *Debic shapes chocolade quenelles* 72284
- 5 *perssinaasappelen* 39612
- 2 *vanillestokken* 71303
- 2 *st steranijs* 57012
- 5 *st kardemom* 53680
- 5 *jeneverbessen* 7461
- *Maïzena* 12713
- 4 *el crispearls melkchocolade* 37097
- 150 g *witte chocolade callets* 1955
- 75 ml *sinaasappelsiroop Monin* 63318
- 200 ml *Debic chocolade mousse* 45747
- *Atsina cress* 41250

BEREIDING

- 1 Ontdooi de chocolade quenelles.
- 2 Pers 3 sinaasappelen en zeef het pulp eruit.
- 3 Voeg het suiker, de specerijen en de kern van de vanillestok toe en laat trekken op een zacht vuurtje.
- 4 Bindt een beetje bij met maïzena tot een mooie gebonden coulis en laat afkoelen.
- 5 Schil de 2 andere sinaasappelen tot op het vruchtvlees en snij de partjes vruchtvlees uit de vliësjes. Voeg ze toe aan de coulis.
- 6 Klop de chocolademousse op en bewaar in een spuitzak.
- 7 Smelt de witte chocolade callets en meng deze onder de sinaasappeltopping.
- 8 Maak van de sinaasappelcoulis een spiegel op een bord.
- 9 Trek met de witte chocolade streepjes over de quenelles en plaats ze in het midden van het bord.
- 10 Zet puntjes chocolademousse naast de quenelle.
- 11 Werk het gerecht verder af met de crispearls en cress.



Your guilty pleasure



Slagyoghurt

Verpakking: 5000 g
art. 77014

Slagyoghurt is een vers basisproduct voor het maken van luchtige yoghurt en het is perfect te combineren met vers fruit, granola, chocolade, caramel, noten, nougat, speculaas, Oreo en zo véél meer.

Kortom een écht verwenmoment!

- Hoge winstmarge
- 1kg basisproduct wordt minstens 2Ltr eindproduct
- Innovatie in de horeca
- Snel en makkelijk te maken
- Zowel voor zoete als hartige recepten



↪ Ook zeer geschikt voor take-away

Bekers 200cc: art. 74441

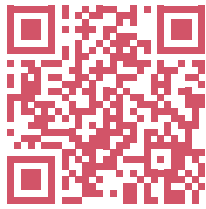
Bekers 300cc: art. 74697

Deksels bol: art. 74727



↪ In dit voorbeeld gebruiken we een biscuitbodem afgewerkt met laagjes opgeklopte Slagyoghurt en gearneerd met vers fruit en granola.

STAPPENPLAN



RECEPT VIDEO



1 OPKLOPPEN

Klop de slagyoghurt met een mixer ca. 10-12 minuten op tot een luchtige yoghurt. Gebruik bij voorkeur een mixer met een kom van 7 liter vanwege het volume.

2 PORTIONEREN

De luchtige yoghurt is eenvoudig te portioneren met een spuitzak. Voorzie de bodem van het glaasje met een laagje crumble van speculaas. Garneer het geheel af met een laagje Bonfait rode grütze (*art.nr. 68849*)

3 TERUG KOELEN

Koel de luchtige yoghurt ca. 1 uur terug.

4 PRESENTEREN

Uw creatie is klaar voor presentatie op uw bord, in uw toonbank of op uw buffet als hapje!



DIPP® N°56

AFVOERREINIGER EN ONTGEURDER



Voor een preventieve en curatieve behandeling van jouw afvoerleidingen.

- ✓ VOORKOMT SLECHTE GEUREN EN LAAT EEN AANGENAME GEUR NA
- ✓ VOORKOMT TOESLIBBEN VAN DE LEIDINGEN
- ✓ DE ENZYMEN BREKEN HÉT VET AF TOT IN DE VETPUT,TOE

DIPP® N°48

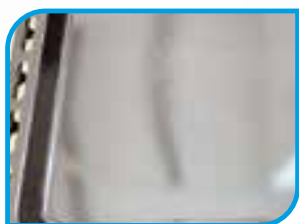
RENOV'ALL

Weekt op een efficiënte wijze alle aangekoekte en ingebrande vetresten los.

Dankzij de unieke samenstelling van DIPP® N°48, komen de sterk ingebrande resten op het materiaal los door deze te laten weken.



Voor



Na DIPP® N°48

Scan de code voor een handige tutorial



Ontdek het gamma DIPP Professional op dipp.eu

DIPP
PROFESSIONAL
www.dipp.eu