

SNACKBAR

INSPIRATIEMAGAZINE



20
24

Inhoud

Burgers in a box

4. Burgers in a box
5. (Veggie) El Salvador Burger
Cheesy Pulled pork
Sweet'n Spicy burger
Double cheese burger
Sweet onion mushroom burger
Mole Mole burger
NY Pastrami truffle burger
Caesar chicken burger
(Vegan) Beetroot Pretzel burger
Smokey black pepper burger
Classic bacon burger
Plantbased spicy 'n cheesy flatburger

Haute Dogs

8. Premium Texas style haute dog
Premium Mexican haute dog
Veggie Pepper Beetroot haute dog
9. Premium veggie peperoni haute dog
Southern ranch tenders Haute dog
Loaded & cheesy Haute dog

Rustieke Pizzabroodjes

12. Lot's of cheese & Parmaham
Caponata style
Arrabiata style
13. Gremolata style
Aioli style
Chunky tomato style

Slayoghurt inspiraties

15. Slayoghurt speculoos – citroen
Slayoghurt banaan – pinda
16. Slayoghurt candy fun
Slayoghurt Abrikoos – honing
17. Slayoghurt Tiramisu style
Slayoghurt Nutella party

Take Away Griekse Mezze

23. Griekse Mezze Take away

Take Away Noodles

22. Ramen Noodles
Spicy Noodles | Tofu
23. Zalm Teriyaki Noodles
Pad Thai Noodles

Inspiratiemagazine



BURGERS IN A BOX





I BURGERS IN A BOX

1 (VEGGIE) EL SALVADOR BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Rode Biet Hamburgerbun	70385
• 1 Kakiage Tempura Veggies	77484
• 1 el smokey hemp sauce	68711
• 3 schijven tomaat	3991
• Enkele blaadjes verse spinazie	79212
• 2 el pijpajuin	3954
• Enkele takjes koriander	78948
• 2 el Mexicaanse rode salsa	70958
• ¼ gele paprika gepekeld	59758
• in Chardonnay azijn	53893

4 DOUBLE CHEESE BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Skyr hamburgerbroodje Pastridor	77061
• 2 CMS Ierse Angus voorgedaard 135 g	71071
• 3 plakjes Real Irish cheddar	61335
• Enkele gemarineerde komkommer schijfjes	27046
• 3 schijven rode ajuin	3955
• 3 schijven tomaat	3991
• 3 blaadjes kropsla	3988
• 1 el American Mustard	
• 1 el Tomatenketchup	68561

7 NY PASTRAMI TRUFFLE BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Rustique Hamburgerbroodje Pastridor	52695
• 1 Angus burger Smokey Mountains 180 g	71077
• 100 g NY Pastrami	70705
• 1 el truffel mayonaise Pauwels	60307
• 1 el American Mustard	68561
• 1 el Sweet pickle relish	60194
• 1 hand vol atlantische fijnproeverslamix	29542
• 3 schijven rode ajuin	3955

10 SMOKEY BLACK PEPPER BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Black pepper hamburgerbun Pastridor	74584
• 1 CMS Ierse Angus burger 198 g	56343
• 1 el Peppersaus Pauwels	57064
• 1 el smokey BBQ saus Black Jack Remia	60375
• 5 st streaky Bacon	73713
• Enkele gemarineerde komkommer schijfjes	27046
• 1 hand vol atlantische fijnproeverslamix	29542
• 1 el Cole slaw Grate Goods	75241

2 CHEESY PULLED PORK

Ingrediënten per burger

• 1 chili hamburgerbroodje Pastridor	51797
• 1 CMS Ierse Prime burger smoked seasalt	61782
• Enkele schijven ajuin (gebakken)	35313
• 100 g CMS Pulled pork	52927
• 30 g smokey BBQ saus Remia	61008
• 1 el sweet pickle relish	3954
• 3 schijven tomaat	60194
• 2 el Mexicaanse rode salsa	3991
• 3 blaadjes lollo Bionda	3970

5 SWEET ONION MUSHROOM BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Premium Brioche Hamburgerbroodje Pastridor	60909
• 1 CMS Angus burger PURE 180 g	71233
• 5 stuks Shii take	78969
• 1 el geroosterde uitjes	51025
• 3 stukjes roquefort	70594
• 1 el Ardense uien confijt	18875
• 1 handvol rucola	31296
• 4 schijven courgette (grillen)	3968
• Enkele takjes platte peterselie	79380

8 CAESAR CHICKEN BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Skyr hamburgerbroodje Pastridor	77061
• 1 Kip burger deluxe Top table	47308
• 3 blaadjes Romeinse sla	79192
• 1 Spiegel ei	577
• 5 st gemarineerde ansjovis met look	46593
• 3 schijven rode ajuin	3955
• Enkele Parmezaanse kaas schilfers	66862
• 1 el Caesar mayonaise Maurice Mathieux	77630
• Enkele druppels groene tabasco	52571

11 CLASSIC BACON BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Bio hamburgerbroodje sesam Nigella Pur Pain	70402
• 1 CMS spekburger	33560
• 1 el Grate Goods Mississippi Comback BBQ Saus	75238
• 2 plakjes Real Irish cheddar	61335
• 3 schijven rode ajuin	3955
• 3 schijven tomaat	3991
• 3 blaadjes kropsla	3988
• 1 el geroosterde uitjes	51025

3 SWEET'N SPICY BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Black bun hamburgerbroodje Banquet d'or	74586
• 1 CMS Ierse Angus burger 200 g	49158
• 1 el Mango relish Ballymaloe	72244
• 5 st Streaky Bacon	73713
• 1 hand vol atlantische fijnproevers lamix	29542
• 1 el BBQ sauce Chipotle Smokey Mountains	70933
• 1 el Gepekeld rode ajuin Grate Goods	76217

6 MOLE MOLE BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Premium Brioche Hamburgerbroodje Pastridor	60909
• 1 Chicken crunchy 200g LA	67382
• 2 el guacamole Native	75605
• ¼ Tomaat in blokjes	3991
• 1 el fijn gesnipperde rode ajuin	3955
• 1 el pijpajuin	3954
• 1 el Smokey hot cocktail Remia	60374
• Enkele takjes verse koriander	78948
• Enkele nacho chipsjes	61334

9 (VEGAN) BEETROOT PRETZEL BURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Pretzel hamburgerbroodje Pastridor	77923
• 1 Beetroot Butcherburger	68383
• Vegan Mozzarella geraspt	69964
• 1 handvol rucola	31296
• 2 el red root relish	77039
• 3 schijven rode ajuin	3955
• 4 schijven komkommer Vegan looksaus	3974
• 2 el vegan Mayonaise	65127
• 1 kl lookstukjes Bresc	45562
• 1 el fijngesneden bieslook	45562

12 PLANTBASED SPICY 'N CHEESY FLATBURGER

Ingrediënten per burger

• 1 Paprika Hamburgerbun	70385
• 2 Flatburgers Plaenty	74065
• 1 handvol rucola	31296
• 3 plakjes Violife cheddar	70923
• 4 schijfjes courgette gegrilld	4574
• 1 el gepekeld rode ajuin Grate Goods	76217
• Spicy vegan curry mayo	
• 2 el Vegan Mayo Pauwels	65127
• 1 kl curry puree Knorr	34928
• 1 kl sambal	53647
• 1 el gehakte peterselie	75316



De saus maakt de hamburger!



- Calabria Burger sauce 1L
- California Triple Burger sauce 1L, 3L
- Chicken Burger sauce 1L, 3L
- Hamburger sauce 650ML, 1L, 3L, Box 5L
- Jim's Burger sauce 1L
- Smokey Barbecue 1L



Ontdek ook onze andere toppers!

www.andasauces.be

**Traditie in smaak.
Traditionnellement bon.**



HAUTE DOGS

PREMIUM TEXAS STYLE HAUTE DOG

Ingrediënten per burger

- 1 Bio haute dog broodje sesam 55403
- 1 Hotdog NYC Classic 61875
- 1 el Sweet pickle relisch 60194
- Enkele blaadjes krulandijvie 3957
- 2 el rode kool gepekeld in rode wijn azijn 66546
- 1 el spicy Chipotle BBQ sauce 73155
- 1 el American Mustard 68561
- 1 el Cheddarsaus d'lis 66400
- 1 el geroosterde uitjes 51025
- Rode wijn azijn Co&Oil 73089

Pulled pork

- 60 g CMS pulled pork 52927
- 20 g Whisky maple sauce 66399
- Enkele druppels Chipotle Tabasco 35494



PREMIUM MEXICAN HAUTE DOG

Ingrediënten per burger

- 1 Bio haute dog broodje sesam 55403
- 1 Hotdog jalapeño cheese LA 61879
- 2 el guacamole Native 75605
- Enkele Jalapeño's 64386
- 2 el crispy bacon 56557
- Enkele takjes koriander 78948
- 1 el tomatencrumble Jorda 77601

Mayo

- 1 el mayonaise 7624
- 1 el zure room 67864

Salsa

- 2 el Chunky Salsa Pablo's choice 70958
- 1 kl fijngesnipperde rode ajuin 3955
- 1 el tomaat in blokjes 3991
- 1 el komkommer in blokjes 3974
- Enkele druppels Tex Mex hot pepper sauce 12552

VEGGIE PEPPER BEETROOT HAUTE DOG

Ingrediënten per burger

- 1 Bio haute dog broodje pompoenpit 55263
- 1 Hotdog Vegan NYC classic 75937
- 2 el Red Root Relish 77039
- Enkele blaadjes rucola 31296
- Pijpajuin 3954
- Enkele ringetjes rode ajuin 3955
- Enkele blaadjes vene cress 41277
- Enkele blaadjes tuinkers 3996
- Gaufrette rode biet 55942
- Biet sesam crumble Jorda 77574

Peper mayo

- 2 el vegan mayo 65127
- 1 kl peper puree Knorr 34932





PREMIUM VEGGIE PEPERONI HAUTE DOG

Ingrediënten per burger

• 1 Bio haute dog broodje pompoenpit	55263
• 1 Hotdog Vegan NYC classic	75937
• 1 el smokey Hemp sauce	68711
• 1 el geroosterde uitjes	51025
Kikker erwten (geroosterd)	
• 2 el kikkererwten	56028
• 1 kl olijfolie	73088
• 1 mespunt cajun kruiden	3112
• 1 mespunt gerookte paprika poeder	59094
Paprika salsa	
• 2 el vegan mayonaise Pauwels	7624
• 2 kl paprika puree Knorr	67864
• 3 el verse paprika blokjes	79045
• Een snuifje gerookte paprika poeder	59094
Pluksels	
• Tuinkers	3996
• Preischeuten	78956
• Atsina cress	41250

SOUTHERN RANCH TENDERS HAUTE DOG

Ingrediënten per burger

• 1 Bio haute dog broodje zacht natuur	55402
• 3 kiphaasjes southern fried Top table	47305
• Enkele pluksels krulandijvie	3957
• 1 el geroosterde uitjes	51025
• 2 el BBQ Hickory sauce	68643
• Pijpajuin	3954
• 1 el Mais	45941
• Thijm honing Crumble Jorda	77600
Ranch slaw	
• 20 g witte kool	66535
• 10 g geraspte wortelen	29544
• 10 g sluimerwten	31579
• Enkele druppels witte wijn azijn	73090
• 1 el olijfolie	73088
• 1 el Mayonaise	7624
• ½ kl braairub nr 1 De fik erin	70857



LOADED & CHEESY HAUTE DOG

Ingrediënten per burger

• 1 Bio haute dog broodje zacht natuur	55402
• 1 Hotdog jalapeño cheese LA	61879
• 2 el Bally Maloe Irish stout	73899
• 1 el geroosterde uitjes	51025
• 2 el crispy bacon	56557
• 1 el smokey Hemp sauce	68711
• 2 el BBQ Hickory sauce	68643
Kaas	
• 3 el Mexicaanse kaasmix	61333
• 1 mespunt gerookte paprikapoeder	59094
• 1 mespunt lookpoeder	3089
• 1 kl fijngesnipperde rode ajuin	3955
• Pijpajuin	3954



DADDY COOL

Your shortcut to great taste. Since 1985.


original
shoarma


authentic
kebab


veggie
vibes


world
tastes



Fancy Kebab Burger

Festival
topper

Ingrediënten

120g Daddy Cool Kebab Kip (ref. 376)
Hamburger Glazed Bun
50g guacamole
40g chili mayonaise
10g rode ui
1 à 2 tomaatschijven
1 gegrilde paprika (stukken)
10g ijsberg sla

Bereiding

- Rooster de binnenzijde van de bun lichtjes.
- Warm de kebabreepjes op onder de grill, in de oven, in een pan.
- Bestrijk de onderzijde van het broodje royaal met guacamole.
- Leg de paprika en de tomaat op de guacamole.
- Schik hierop de Kebabreepjes en de ijsbergsla.
- Schik de rode ui en de chilimayo op de kebab.
- Sluit het broodje en verpak in een enveloppe.

Philly steak toast

Ingrediënten

Daddy Cool Rundsreepjes (ref. 294)	2 plakjes toast brood
1/4 groene paprika in dunne reepjes gesneden	Mozzarella of andere smelt kaas zoals provolone, Emmentaler ...
1/2 witte ui in ringen gesneden	Boter

Bereiding

- Bak de ui ringen samen met de paprika reepjes kort aan tot ze gaar zijn en voeg de rundsreepjes toe. Bak alles nog enkele minuutjes verder aan.
- Houdt de mengeling apart en laat afkoelen.
- Beleg 1 zijde van het toastbrood met de runds-, paprika en ajuin mengeling en beleg rijkelijk met de kaas.
- Sluit de toasti en smeer beide zijden in met een beetje boter.
- Bak de toasti enkele minuutjes aan beide kanten aan op een medium vuurtje in een koekenpan tot de kaas gesmolten is. Je kunt hier ook een contactgrill voor gebruiken.



Time to share

Loaded nacho platter

Ingrediënten

500g Daddy Cool Texmex kipfilet (ref. 292)
200g nacho's natuur of naar keuze
200g rode of groene salsa
150g cheddar saus
chili saus
2el koriander

Bereiding (4 personen)

- Verwarm de reepjes op een bakplaat, in de pan of oven.
- Verwarm de nacho's lichtjes en schik ze op een serveerschotel, plaats een potje met de salsa aan de zijkant.
- Verdeel het vlees over de nacho's.
- Verwarm de cheddar saus lichtjes en verdeel over de nacho's.
- Werk af met enkele druppels chili saus en de korianderblaadjes.



Bekijk onze heerlijke
recepten op www.daddy-cool.be

Vraag je GRATIS
stalenpakket aan via
sales@daddy-cool.be

RUSTIEKE PIZZABROODJES





LOT'S OF CHEESE & PARMHAM

Ingrediënten per broodje

• 1 dikke snede Pain d'antan mout Diversi	59975
• 2 el tomaten tapenade Gran Oliva	51851
• 4 plakken mozzarella Galbani	7296
• 3 plakjes Parmaham	51025
• 1 el Parmezaanse kaas (vers geraspt)	66864
• 1 el Pecorino gemalen	66599
• Enkele blaadjes citroenthijm	78949

Koude afwerking

• 1 hand rucola	31296
• Een klein scheutje olijfolie	73088
• 1 sjalot	3987
• Een klein scheutje witte wijn azijn	73090

CAPONATA STYLE

Ingrediënten per broodje

• 1 dikke snede Pain d'antan natuur Diversi	55402
• 3 el Caponata Bresc	76790
• Enkele groene olijven look Gran oliva	58282
• 5 mozzarella bolletjes	62597

Koude afwerking

• Enkele kerstomaatjes mix	77230
• Enkele basilicumblaadjes	79207
• Enkele takjes Shiso paars	40115
• Citrus vinaigrette Hellman's	29801



ARRABIATA STYLE

Ingrediënten per broodje

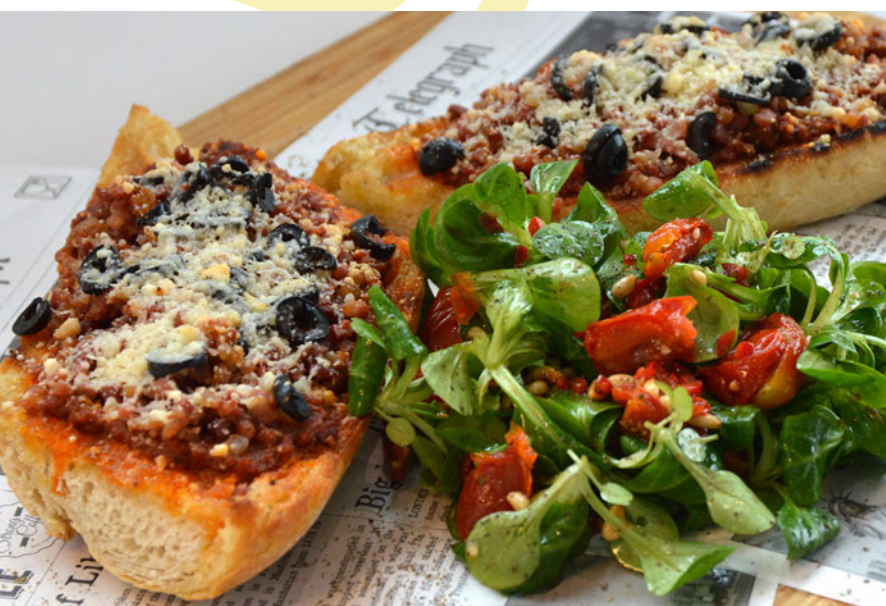
• 1 dikke snede houthakkersbrood	55402
Desem wit Diversi	
• 2 el Arabiata Bresc	76793
• 2 el crispy bacon (gebakken)	56557
• 3 zwarte olijven (in ringetjes)	6276
• 1 mespuntje Cayenne peper	3113
• Parmezaanse kaas poeder	54941

Koude afwerking

• 4 a 5 kropjes veldsla	36876
• Olijfolie	73088

Peper

• 1/5 Rode peper (in fijne brunoise)	74341
• 1 kl pijnboompietjes	63984
• 2 el gemarineerde kerstomaatjes	32794



RUSTIEKE PIZZABROODJES

GREMOLATA STYLE

Ingrediënten per broodje

- 1 dikke snede houthakkersbrood 74718
meergranen Diversi
- 2 el Gremolata Bresc 76791
- 120 g kippendijen 76020
(krokant gebakken met look) 46500
- 1 kl Lookstukjes Bresc 45562
- 2 el Ricotta 49491
- 1 el pompoenpitjes 73596
- Enkele halve kerstomaatjes 3995
- Koude afwerking**
- Enkele blaadjes jonge spinazie 79212
- Olijfolie 73088
- Koude afwerking**
- 1 kl gemalen pecorino 66599



AIOLI STYLE

Ingrediënten per broodje

- 1 dikke snede pain d'antan mout Diversi 59975
- 2 el aioli Lisimo 75510
- 3 stukje van +- 15 g Gorgonzola picante 72723
- 70 g Pancetta (gebakken) 45311
- 2 el crispy bacon 56557
- Enkele takjes koriander 78948
- 1 el Aglio a peperoncino Bresc
- Koude afwerking**
- Een hand rucola 31296
- Peper**
- Olijfolie 73088
- 1 kl boekweit krokant Jorda 60365

CHUNKY TOMATO STYLE

Ingrediënten per broodje

- 1 dikke snede pain d'antan natuur Diversi 59974
- 2 el Chunky tomato salsa 66144
- 4 a 5 st mozzarella schijfjes 50539
- 3 plakken gegrillde courgette 4574
- Enkele plakjes chorizo 41223
- Koude afwerking**
- 1 kleine sjalot 3987
- 3 a 4 Rode kerstomaatjes 3995
- Olijfolie 73088
- Peper**
- Enkele blaadjes basilicum 79207
- 1 kl crumble tomaten ketchup
The Crunch



SLAGYOGHURT INSPIRATIES

SLAGYOGHURT SPECULOOS – CITROEN

Ingrediënten per 5 porties

- 375 g Slagyoghurt 77014
- 50 g Pasto Citroen 75325
- 5 el speculoos crumble 29596
- 100 ml gesuikerde room Debic 7304
- 50 ml Speculoos siroop Giffard 76554
- Melissa Cress 75440

Gekarameliseerde amandelschilfers

- 25 g amandelschilfers 34841
- 5 g bloemsuiker 20408

Koude afwerking

- Pet potje alu deksel 250 ml 70345

BEREIDING

Klop de slagyoghurt op in de Kenwood. Het volume zal meer dan verdubbelen. Voeg op het einde van het opkloppen de pasto eraan toe en laat nog even mengen. Klop de gesuikerde room lichtjes op en voeg de speculoossiroop toe tot je een vloeibare topping bekomt. Amandelschilfers mengen met de bloemsuiker en lichtjes roosteren in de oven tot ze zacht karameliseren. Vul de potjes met de slagyoghurt, crumble en de topping. Werk verder af met de amandelschilfers en citroenmelisse.



SLAGYOGHURT BANAAN – PINDA

Ingrediënten per 5 porties

- 375 g Slagyoghurt 77014
- 80 g Pasto banaan 62039
- 5 el toffee caramel topping 52649
- 5 el gezouten pindanoten 76823
- Atsina cress 41250
- 100 ml mascarpone 2227
- 150 g pindakaas 79123
- 50 ml gesuikerde room 7304
- Jar 500 ml met deksel 75353

BEREIDING

Klop de slagyoghurt op in de Kenwood. Het volume zal meer dan verdubbelen. Voeg op het einde van het opkloppen de pasto eraan toe en laat nog even mengen. Hak de nootjes in groffe stukjes. Mix de mascarpone, pindakaas, en gesuikerde room tot een zachte emulsie. Vul de potjes met de slagyoghurt en de zachte pindakaas. Werk verder af met de topping, nootjes en de atsina cress.





SLAGYOGHURT CANDY FUN

Ingrediënten per 5 porties

• 375 g Slag yoghurt	77014
• 100 g Pasto blauwe bubbelgum	75328
• 50 ml topping witte chocolade	49400
• 5 st cuberdons	34190
• Mini marshmallows	73372
• Confetti gommen (snoepjes)	73759
• Meringue crumble aardbei	60960
• Munt	79378
• Pet potje alu deksel 400 ml	70344

BEREIDING

Klop de slag yoghurt op in de Kenwood. Het volume zal meer dan verdubbelen. Voeg op het einde van het opkloppen de pasto eraan toe en laat nog even mengen. Vul de potjes met de crumble, de slag yoghurt en de topping. Werk verder af met de marshmallows, snoepjes en enkele muntblaadjes.

SLAGYOGHURT ABRIKOOS – HONING

Ingrediënten per 5 porties

• 375 g Slag yoghurt	77014
• 50 g Colac topping abrikoos honing	55420
• Citroentijm blaadjes	78949
• 5 el gezouten pindanoten	76823

Gemarineerde gedroogde abrikozen

• 15 gedroogde abrikozen	76753
• 200 ml suikersiroop Vermesch	75985
• Enkele druppels vanille extract	71301
• Citroenzeste van een halve citroen	68626
• 200 ml zoete witte wijn	26096
• 100 ml vodka	47181

• 120 g pecannoten	65334
• Shiso cress	40115
• Pet potje alu deksel 400 ml	70344

BEREIDING

Klop de slag yoghurt op in de Kenwood. Het volume zal meer dan verdubbelen. Voeg op het einde van het opkloppen de topping en de tijmblaadjes eraan toe en laat nog even mengen. Hak de nootjes fijn. Meng alle ingrediënten van de marinade en snij de gedroogde abrikozen in blokjes. Marineer de gedroogde abrikozen tot ze alle smaken van de marinade hebben opgenomen. Vul de potjes met een laag nootjes en een eetlepel van de marinade. Portioneer het slag yoghurtbeslag in de potjes. Werk verder af met de gemarineerde abrikozen en shiso cress.



SLAGYOGHURT TIRAMISU STYLE

Ingrediënten per 5 porties

• 375 g Slagyoghurt	77014
• 80 ml tiramisuroop Monin	48631
• 120 ml koffie	nr?
• 50 ml Marsala	36527
• 50 ml Amaretto	26285
• Cacaopoeder	37121
• 5 kl Donkere chocolade crunche Jorda	77584
• 5 kl Espresso crunche Jorda	77593
• 15 lange vingers	72961
• Jar 500 ml met deksel	75353

BEREIDING

Klop de slagyoghurt op in de Kenwood. Het volume zal meer dan verdubbelen. Voeg op het einde van het opkloppen de tiramisuroop eraan toe en laat nog even mengen. Meng koffie, marsala en amaretto. Vul de potjes met de slagyoghurt en in het koffie mengsel gedopte lange vingers. Werk verder af met cacaopoeder, droge lange vingers, donkere chocolade crunche en espresso crunche



SLAGYOGHURT NUTELLA PARTY

Ingrediënten per 5 porties

• 375 g Slagyoghurt	77014
• 80 g Pasto hazelnoot	62040
• 150 g Nutella	5328
• 5 el Hazelnootjes (gehakt)	8203
• 5 kl hazelnootsiroop Monin	36526
• 5 kl Gepofte boekweit Jorda	60365
• Munt	79378
• 50 ml gesuikerde room	7304
• Pet potje alu deksel 250 ml	70345

BEREIDING

Klop de slagyoghurt op in de Kenwood. Het volume zal meer dan verdubbelen. Voeg op het einde van het opkloppen de pasto eraan toe en laat nog even mengen. Vul de potjes met gehakte hazelnootjes, een scheutje hazelnootsiroop, de slagyoghurt en nutella choco. Werk verder af met gepofte boekweit en enkele muntblaadjes

VIER 60 JAAR NUTELLA EN LAAT JE INSPIREREN !

LICHTE PANNENKOEKEN MET NUTELLA® EN FRUIT



30 min



Voor 6 porties

INGREDIËNTEN

2 eierdooiers
4 eiwitten
60 g suiker
60 ml melk
40 g bloem
1/2 theelepel bakpoeder
1/4 theelepel witte azijn
1 klontje boter
90 g Nutella®
Vers seizoensfruit



VOORBEREIDING

Klop de eierdooiers los met 30 g suiker. Voeg geleidelijk de melk toe. Voeg het bakpoeder en de gezeefde bloem toe aan dit mengsel. Goed mengen.

Klop de eiwitten met de azijn. Wanneer het mengsel begint te schuimen, voeg je de suiker toe en klop je tot het stijf is. Voeg geklopte eiwit heel voorzichtig toe aan de dooiers, in drie stappen.

Smelt een klontje boter in een pan met antiaanbaklaag. Schep een lepel beslag per pannenkoek in de pan en bak op een laag vuur en afgedekt, gedurende ongeveer drie minuten. Draai om en bak aan de andere kant, nog steeds akgedekt. Versier met Nutella® en wat vers fruit.

Tip: Voor een betere vorm, kan u ze ook bakken met een koekjesvormer.

nutella
60
YEARS OF SMILES

Scan QR Code



ONDER ONZE INSPIREERENDE NUTELLA RECEPTEN

#giveanutellasmile

TAKE AWAY GRIEKSE MEZZE



TAKEAWAY GRIEKSE MEZZE



Ingrediënten 2 personen

• 180 g lamsgehakt	56899
• 1 kl look stukjes Bresc	45562
• Enkele takken koriander	78948
• 2 merguez worstjes	34776
• 2 kipsouflaki	39913
• 2 varkens souflaki	35120
• Kippenkruiden	3127
• 6 calamari fritti	57897
• 6 scampi black tiger gepeld 13/15	57887
• 30 g look boter	13470
• 50 g houmous	63115
• 50 g tarama	38931
• 50 g tzatziki	20460
• 100g feta blok	64159
• 100 g halloumi kaas	75873
• Olijfolie Grieks	56033
• Oregano	3138
• 50 g looksaus Vandemoortele	8740
• 50 g tartaar Hamal	33349
• 150 g kritharaki pasta	23511
• Pijpajuin	3954
• 100 g Witte bonen	45870
• 200 ml Arrabiatasaus Altoni	62104
• 50 g zwarte olijven	6276
• 180 g witte koolsalade	31732
• 2 trostomaten	35419
• 1 komkommer	3974
• 1 rode ajuin	3955
• Platte peterselie	79380
• Waterkers	42036
• Atsina cress	41250
• Vene cress	41277

BEREIDING

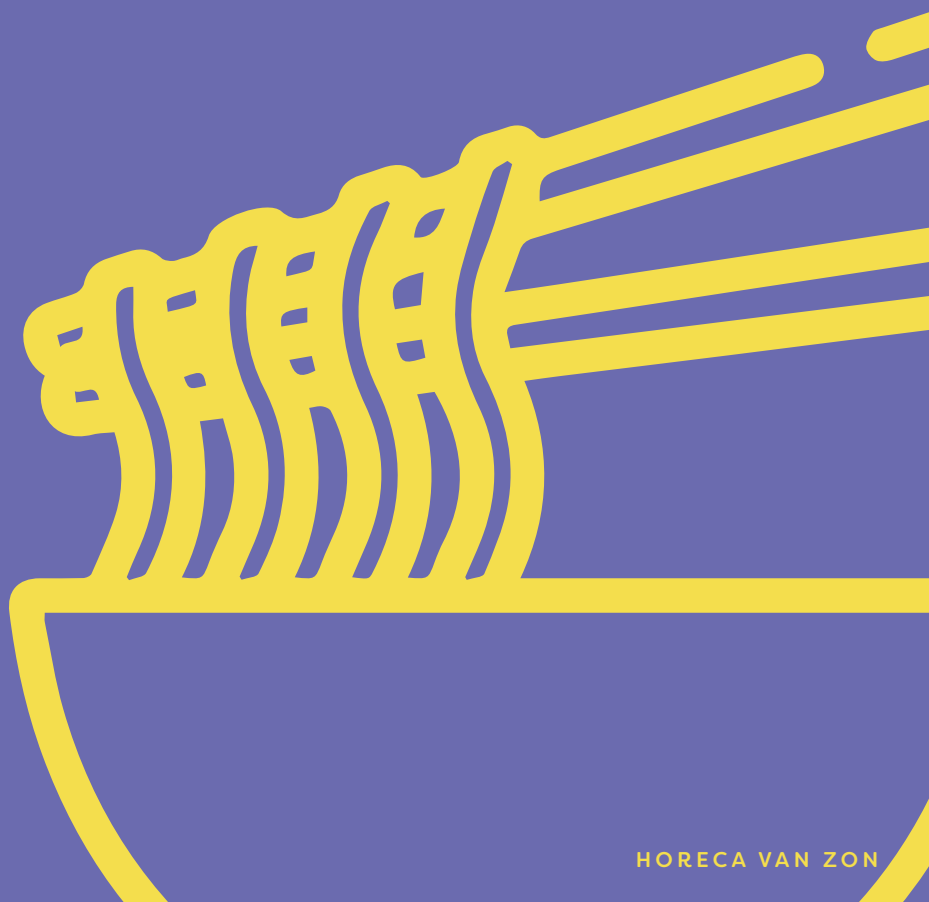
Meng het lamsgehakt met lookstukjes en fijngesneden verse koriander. Breng op smaak met peper en zout en rol balletjes van ongeveer 30g per stuk. Pel de scampi's en bak ze krachtig in olijfolie, kruidt ze met peper en zout en voeg de kruidenboter eraan toe. Bak de souflakis en kruidt ze met kippenkruiden en oregano. Bak de mergueze worstjes tot ze mooi krokant zijn. Grill de Halloumi, breng op smaak met peper en zout en besprenkel met Griekse olijfolie.

Kook de kritharaki pasta al dente in gezouten water. Voeg de zwarte olijven, witte bonen, arrabiatasaus en pijpajuin toe. Breng op smaak met peper, zout en Griekse olijfolie. Snij de feta in mooie dikke plakken, besprenkel met olijfolie en breng op smaak met zeezout en gedroogde oregano.

Snij de tomaten in 8 en de komkommer in halve schijfjes. Voeg er in ringen gesneden rode ajuin aan toe. Kruidt met peper en zout en voeg gesneden pijpajuin, een scheut olijfolie en enkele druppels witte wijn azijn aan toe. Bak de calamares in olie van 170 °C.

Verdeel alle sauzen en spreads in potjes. Verpak alles in potjes en schaaltes voor een vlotte take away.

TAKEAWAY NOODLES



RAMEN NOODLES



Ingrediënten per persoon

• 100 g Chinese Noodles	43733
• 1 ei	577
• 1/3 pijpajuin	3954
• 5 st Shii Take	78969
• 1/3 paksoi	42776
• 3 st baby mais	78939
• Kurkuma	79027
• 1 kl Furikake	74884
• Enkele st. enoki	79204
• 30 g soja scheuten	3990
• Een scheutje Kikkoman sojasaus	42592
• 400 ml dashi bouillon	75094
• Bonitovlokken naar smaak	75109
• 2 cm verse gember	32266
• 2 tenen look	53343
• Klein scheutje Mirin Yama	75105
• 1 el witte miso	51195

BEREIDING

Breng de dashibouillon aan de kook en voeg de bonitovlokken, look, gember, miso, mirin en een scheutje sojasaus toe en laat sudderen op een zacht vuurtje. Voeg op het einde de enoki toe voor een lichte garing en leg ze vervolgens opzij. Kook de eieren semi zacht. Blancheer de paksoi bladeren en schrik ze vervolgens in ijswater voor een mooie groene kleur. Kook de noodles in een ruime pan met water en koel af onder stromend koud water. Wok de sojascheuten en de chii take apart en kort in een neutrale olie. Snij de pijpajuin schuin. Blancheer de babymais kort in gezouten water met een koffielepel kurkuma. Dresseer de bowl. Voeg eerst de gekookte noodles toe en vul aan met de bouillon. Voeg vervolgens de eieren, paksoi, enoki, baby mais, sojascheuten, chii take, pijpajuin en furikake toe.



SPICY NOODLES

Ingrediënten per persoon

• 100 g eiernoodles Pancit	43719
• 1 kl Lookstukjes Bresc	45562
• 1 cm verse gember	32266
• 1/2 rode peper	74341
• 200 ml Hoisinsaus Gotan	52288
• 1/2 pijpajuin	3954
• 1 kl sesamzaad	22163
• 1 el Cashewnoten	76748
• 150 g Tofu	43767
• Enkele fijne boontjes	31702
• 1/3 bamboescheut	56211
• Enkele takken koriander	78948

BEREIDING

Kook de noodles tot ze gaar zijn en laat ze schrikken onder koud stromend water. Blancheer de boontjes en snij ze in 2. Snij de tofu in blokjes en bak ze aan alle kanten in een neutrale olie. Snij de pijpajuin in ringetjes van 0.5 cm. Snij de gember in een zeer fijne julienne. Verhit een wok en roerbak de boontjes, bamboescheuten, pijpajuin, cashewnoten, fijngesneden rode peper en de look. Voeg de sesamzaadjes, de hoisinsaus en de noodles toe. Dresseer, voeg de tofu toe en werk af met enkele frisse takjes koriander.



ZALM TERIYAKI NOODLES

BEREIDING

Kook de sobanoodles tot ze gaar zijn en laat ze schrikken onder koud stromend water. Blancheer de broccoli en de edamame en laat ze schrikken in ijswater om de groene kleur te behouden en het kookproces te stoppen. Snij de rode peper in een zeer fijne brunoise. Snij de paprika in kleine reepjes. Snij de kastanjechampignons in mooie schijfjes. Portioneer de zalm en borstel hem volledig in met de teriyakisaus. Verhit een wok en roerbak de paprika, broccoli, edamame, gekneusd citroengras, kastanjechampignons en rode peper kort maar krachtig. Voeg de sobanoodles toe en kruidt het geheel af met peper, zout en een scheutje sesamololie. Bak de zalm mooi mi cuit in een hete oven van 200°C gedurende 7 minuutjes. Verwijder de citroengras stengel, dresseer het gerecht en werk nog af met zwarte sesamzaadjes.

Ingrediënten per persoon

• 100 g Sobanoodles	76717
• 120 g Broccoli	78985
• 1/3 rode peper	74341
• Een scheutje sesamololie	6477
• 200 g zalmfilet	71954
• 200 ml Teriyakisaus Gotan	28614
• 1 kl Zwarte sesam	57031
• 1/2 rode paprika	3978
• 2 el Edamamebonen	53162
• 1/2 citroengras	78986
• Enkele kastanjechampignons	510

PAD THAI NOODLES



Ingrediënten per persoon

• 100 g rijst noodles	43751
• 30 g sojascheuten	3990
• 100 g Chinese kool	3967
• Een scheutje sesamololie	6477
• 150 ml sweet chilisaus	10577
• 50 g roze garnalen	57943
• 100 g varkenshaasje in reepjes	33527
• Enkele takken koriander	78948
• 1 limoen	79158
• 1/3 rode peper	74341
• 1 el pindanoten gezouten	55531
• 1 cm verse gember	32266
• 30 g sugar snaps	38575
• 30 ml Vissaus	68501
• 2 el rietsuiker	19406

BEREIDING

Kook de rijstnoodles tot ze gaar zijn en laat ze schrikken onder koud stromend water. Blancheer de sugarsnaps. Snij de Chinese kool in lange dunne reepjes. Snij de rode peper in dunne ringetjes. Hak de pindanootjes in groffe stukjes. Snij de gember in zeer fijne reepjes. Snij het varkenshaasje in fijne reepjes en bak deze eerst even apart. Kruidt ze af met peper en zout. Verhit een wok en roerbak de Chinese kool, sojascheuten, rode peper, gember, sugarsnaps met rietsuiker en vissaus kort maar krachtig. Voeg de roze garnalen, varkensreepjes, sesamololie, sweet chilisaus en de noodles toe. Dresseer en werk nog af met de gehakte pindanootjes en enkele frisse takjes verse koriander.