

SNACKBAR

INSPIRATIEMAGAZINE



20
25

Inhoud

Pizza Pronto

4. Classic margherita
5. Smokey pulled pork
6. Savoyarde
7. Zuiderse scampi
8. Chicken
9. Roasted veggies

Originele broodjes met smeersalades

11. Balderbrood | Alpenbrood
14. Donker molenaarsbrood | Focaccia mediterranea
15. Naanta pocket bread

Healthy Superfood Take Away

17. Mediterraanse bowl met couscous en houmous
16. Superfood bowl met rode biet, kikkererwten en falafel
23. Superfood bowl met volkoren rijst, gegrilde kip en rode bonen
24. Aziatische quinoa tonijn bowl met mango en sojasaus |
Groene linzen bowl met geroosterde groenten
25. Couscous bowl met geroosterde bloemkool en zalm

Funky Take Away Salad Jars

27. No chicken jar
28. Zalm jar
29. Cajun chicken jar
30. Thai scampi jar
31. Caesar jar
32. Oriental beef jar

Cheezy Take Away

33. Plaattaart | Pizzella
34. Pinsa
35. Luxe worstebroodje | Cheese dippers

Topped Croissants

37. Topped cruffin chocolate dream
38. Topped cruffin banana & nuts
39. Topped croissant oreo & caramel
40. Topped croissant cream & berries
41. Craffle milk chocolate & marshmallow |
Craffle white chocolate & pecan fudge

Inspiratiemagazine





PIZZA
PRONT



The image features a vibrant green background with two decorative geometric patterns. The top-left pattern consists of a grid of triangles in shades of purple and green. The bottom-right pattern is a similar grid, but with some triangles in a light purple color. The text 'PIZZA PRONT' is centered in the middle. 'PIZZA' is in a bold, purple, sans-serif font. 'PRONT' is also in a bold, purple, sans-serif font, but the 'O's are replaced by stylized pizza icons with a slice missing.

CLASSIC MARGHERITA

Ingrediënten per pizza

Kant-en-klare ambachtelijke pizzabodem Pizza Si	79333
Tomatensaus:	
100 ml tomatenpassata Mutti	68702
Snufje zout en peper	
Optioneel: 1 tl olijfolie	73088
Toppings:	
125 g buffelmozzarella Galbani in plakken of gescheurd	56005
Enkele stuks Verse basilicumblaadjes	4007
1 tl gevriesdroogde oregano Versteegen	7894



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 250°C. Leg de pizzabodem op een bakplaat of pizzasteen. Breng de tomatenpassata op smaak met een snufje zout, peper en eventueel een scheutje olijfolie. Smeer een dunne laag van de saus over de pizzabodem, laat ongeveer 1 cm van de randen vrij. Verdeel de plakken of stukken buffelmozzarella gelijkmatig over de tomatensaus. Strooi de gevriesdroogde oregano gelijkmatig over de pizza voor een extra aromatische smaak. Bak de pizza in de voorverwarmde oven gedurende 3 tot 5 minuten, of totdat de mozzarella gesmolten is en licht begint te borrelen en de rand van de pizzabodem goudbruin is. Haal de pizza uit de oven en garneer met de verse basilicumblaadjes. Snijd de pizza in stukken en serveer onmiddellijk. Voor een extra rijke smaak kun je de pizza na het bakken besprenkelen met een scheutje goede extra vierge olijfolie. Geniet van deze authentieke pizza margherita!





SMOKEY PULLED PORK

Ingrediënten per pizza

Kant-en-klare ambachtelijke pizzabodem Pizza Si 79333

Spicy tomatensaus:

100 ml tomatino Knorr 23015

½ tl chilipoeder 56787

½ tl gerookt paprikapoeder 53889

Snuffje zout

Voor de toppings:

150 g pulled pork 52927

2 el smokey BBQ-saus 60375

1 geroosterde paprika in reepjes 29675

75 g geraspte cheddar 70067



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 250°C. Leg de pizzabodem op een bakplaat of pizzasteen. Spicy tomatensaus bereiden Meng de Tomatino met chilipoeder, gerookt paprikapoeder en een snuffje zout. Smeer een dunne laag van deze saus gelijkmatig over de pizzabodem, laat ongeveer 1 cm van de randen vrij. Meng de pulled pork met BBQ-saus en verspreid gelijkmatig over de sauslaag. Voeg de reepjes geroosterde paprika toe, verdeel ze gelijkmatig. Strooi de geraspte cheddar royaal over de pizza als laatste topping. Bak de pizza in de voorverwarmde oven gedurende 3 a 5 minuten, of totdat de kaas gesmolten is en begint te borrelen en de randen van de bodem goudbruin zijn. Haal de pizza uit de oven, laat enkele minuten rusten. Snijd in stukken en serveer onmiddellijk. Voor een extra smaakvolle afwerking kun je na het bakken een paar druppels BBQ-saus of wat gehakte verse koriander toevoegen. Deze pizza pulled pork is een heerlijke combinatie van hartig, pittig en zoet!

SAVOYARDE

Ingrediënten per pizza

Kant-en-klare ambachtelijke pizzabodem Pizza Si	79333
4 el zure room	67864
1 kleine rode ui in fijne ringen gesneden	3955
75 g gerookt spek in reepjes	8945
100 g voorgegaarde aardappelschijfjes van Aviko	673
1 tl lookstukjes van Bresc	45562
75 g geraspte gruyère	74319
Verse peterselie fijngehakt	80376



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 250°C. Leg de pizzabodem op een bakplaat of pizzasteen. Bak de gerookte spekreepjes kort aan in een droge koekenpan tot ze licht krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Bestrijk de pizzabodem gelijkmatig met zure room. Verdeel de rode uiringen over de bodem. Verdeel de aardappelschijfjes en het gebakken spek over de pizza. Strooi de lookstukjes eroverheen. Bedek het geheel met de geraspte gruyère. Bak de pizza 3 a 5 minuten in het midden van de oven, of tot de kaas goudbruin is en de bodem krokant. Haal de pizza uit de oven en garneer met de verse basilicumblaadjes. Snijd de pizza in stukken en serveer onmiddellijk. Bestrooi de pizza na het bakken met fijngehakte peterselie.





ZUIDERSE SCAMPI

Ingrediënten per pizza

Kant-en-klare ambachtelijke pizzabodem Pizza Si	79333
3 el tomatensalsa van Bresc	76218
6-8 scampi's maat 16/20, BT gepeld	59890
1 kleine rode ui in dunne ringen gesneden	3955
100 g mix van kerstomaatjes gehalveerd	80366
6-8 mini mozzarella bolletjes gehalveerd	47119
Verse basilicumblaadjes	4007



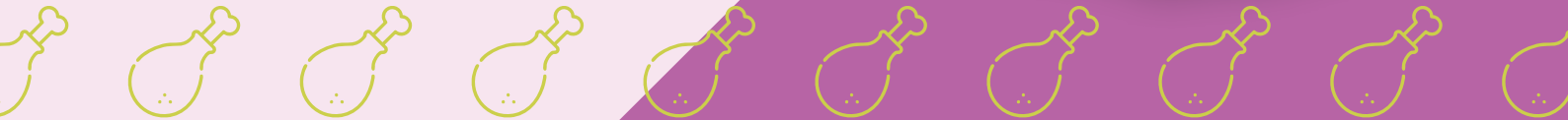
BEREIDING

Verwarm de oven voor op 250°C. Leg de pizzabodem op een bakplaat of pizzasteen. Spoel de scampi's af en dep ze droog. Bak ze kort aan in een pan met een scheutje olijfolie tot ze roze kleuren. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de pizzabodem gelijkmatig met de tomatensalsa van Bresc. Verdeel de rode uiringen en de gehalveerde kerstomaatjes over de bodem. Voeg de gebakken scampi's toe en verspreid de mini mozzarella bolletjes over de pizza. Bak de pizza 3 a 5 minuten in het midden van de oven, of tot de mozzarella gesmolten is en de pizzabodem krokant. Haal de pizza uit de oven en garneer met verse basilicumblaadjes. Serveer de pizza direct, eventueel met een scheutje extra vierge olijfolie.

CHICKEN

Ingrediënten per pizza

Kant-en-klare ambachtelijke pizzabodem Pizza Si	79333
3 el tapenade van zoete pepers en roomkaas	51860
100 g gebakken kippenblokjes Top Table	47971
1/3 courgette in dunne plakjes gesneden	3968
8-10 zwarte olijven gehalveerd	6276
100 g mozzarella Galbani in plakken	7296
Marjoleinblaadjes Verstege	79761



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 250°C. Leg de pizzabodem op een bakplaat of pizzasteen. Bak de kippenblokjes lichtbruin in een pan met een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de pizzabodem gelijkmatig met de tapenade van zoete pepers en roomkaas. Verdeel de plakjes courgette over de bodem. Strooi de gebakken kippenblokjes en de zwarte olijven erover. Leg de mozzarella gelijkmatig verspreid over de pizza. Plaats de pizza in het midden van de oven en bak gedurende 3 a 5 minuten, of tot de mozzarella gesmolten is en de bodem krokant. Haal de pizza uit de oven en garneer met de verse basilicumblaadjes. Garneer de warme pizza met marjoleinblaadjes voor een extra kruidige toets. Snijd de pizza in stukken en serveer onmiddellijk. Combineer deze smaakvolle pizza met een frisse groene salade.





ROASTED VEGGIES

Ingrediënten per pizza

Kant-en-klare ambachtelijke pizzabodem Pizza Si	79333
3 el tomatensalsa Pico de Gallo	76462
1/3 gele courgette in dunne plakjes	51087
1/3 groene courgette in dunne plakjes	3968
1/3 aubergine in dunne plakjes	74397
1/2 rode paprika in reepjes	80364
1 kleine wortel in dunne linten geschaafd	4005
4 artisjokharten (uit blik of vers) in partjes	55773
100 g mozzarella Galbani in plakken	7296
Verse basilicumblaadjes	4007
Olijfolie	73088
Peper en zout	



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 250°C. Leg de pizzabodem op een bakplaat of pizzasteen. Verhit een grillpan of oven op hoge temperatuur. Bestrijk de courgette, aubergine, paprika en wortellinten licht met olijfolie en grill of rooster ze kort tot ze licht gegrild zijn. Breng op smaak met een snufje peper en zout. Bestrijk de pizzabodem gelijkmatig met de tomatensalsa Pico de Gallo. Verdeel de gegrilde groenten en de artisjokpartjes over de bodem. Leg de mozzarella gelijkmatig verdeeld over de pizza. Plaats de pizza in het midden van de oven en bak gedurende 3 a 5 minuten, of tot de mozzarella gesmolten is en de bodem krokant. Garneer de pizza na het bakken met verse basilicumblaadjes en een scheutje olijfolie voor extra smaak. Snijd de pizza in stukken en serveer onmiddellijk.



**ORIGINELE
BROODJES MET
SMEERSALADES**



Ingrediënten 4 personen

4 st balderbrood Pastridor	
2 avocado's rijp	55972
4 eieren hardgekookt	577
200 g gerookte zalm	4844
4 el noordzeesalade Hamal	8663
2 handje verse tuinkers	3996
4 radijsjes in dunne plakjes	74482
1 el olijfolie	73088
Citroensap van 1 citroen	36841
Zout en peper naar smaak	

BEREIDING

Kook de eieren hard gedurende 7 minuten en laat ze schrikken onder koud water, pel ze en snijd ze in plakjes. Halveer de avocado, verwijder de pit en schep het vruchtvlies eruit. Prak het fijn met een vork en meng met een beetje citroensap, zout en peper. Halveer het balderbrood en bestrijk licht met olijfolie. Grill het brood in een grillpan of tosti-ijzer tot het goudbruin en krokant is. Bestrijk de gegrilde sneetjes brood met een laagje geprakte avocado. Leg plakjes hardgekookt ei erop, gevolgd door de gerookte zalm. Schep een lepel noordzeesalade in het midden van elke sneetje brood. Garneer met tuinkers en plakjes radijs voor een frisse en kleurrijke afwerking. Druppel eventueel nog wat extra olijfolie en citroensap over het geheel voor extra smaak. Serveer de belegde balderbroden direct, eventueel met een frisse salade of een glas witte wijn.



ALPENBROOD



Ingrediënten 4 personen

2 sneetjes alpenbrood Pastridor	54605
100 g gerookte heilbot	20839
2 el komkommersalade Hamal	8550
Handje radijsscheuten	80387
6-8 mixtomaatjes gehalveerd	80366
1 el olijfolie extra vierge	73088
1 tl balsamico Merlot azijn	76819
Zout en peper naar smaak	

BEREIDING

Halveer de mixtomaatjes en meng ze in een kommetje met olijfolie, balsamicoazijn, een snufje zout en peper. Laat even marinieren. Toast de dikke sneden alpenbrood licht in een broodrooster of grillpan tot ze krokant zijn. Bestrijk elk sneetje alpenbrood met een royale laag komkommersalade. Leg de gerookte heilbot bovenop de salade. Verdeel de gemarineerde mixtomaatjes over het brood. Garneer met een flinke hand radijsscheuten voor een frisse en knapperige toets. Serveer het belegde Alpenbrood direct als luxe lunchgerecht of lichte maaltijd. Voeg een paar druppels citroensap of wat geraspte citroenschil toe om de smaken van de heilbot extra te laten spreken. Heerlijk met een glas frisse witte wijn of bruisend water met munt.



Hero Mosterd-Dille topping

Kaas	53009
Rucola	80416
Komkommer	73308
Delimatoes Cherry tomaat	77755
Hero Mosterd-dille topping	69021



Hero Bieslook dressing

Gerookte zalm	12518
Rucola	80416
Komkommer	73308
Tomaat (kers)	3995
Hero Bieslook dressing	69027
Hero Wasabi topping	69035



Hero Honing-Mosterd dressing

Geitenkaas	51328
Spek, crispy bacon	73713
Rucola	80416
Appel	80304
Notenmix	34839
Hero Honing-Mosterd dressing	69025



Hero Pesto dressing

Serranoham	56540
Rucola	80416
Delimatoes halfgedroogde tomaat	80051
Mozarella	24814
Hero Pesto dressing	69022

! BROODJES • MET SMAAK

eurofresh.

Hero Zachte kerrie dressing

Kip slices	47981
Gemengde sla	80279
Ananas	3914
Wortel	29544
Hero Zachte kerrie dressing	69026



Hero Bourgondisch dressing

Ham, bourgondisch CMS	54662
Gemengde sla	80279
Gekookte eieren	80147
Tomaat (kers)	3995
Komkommer	73308
Hero Bourgondische dressing	70380



Hero Tom-Chi topping

Kip, slices	47981
Wortel	29544
Gemengde sla	3914
Komkommer	73308
Hero Tom-Chi topping	75585



I ORIGINELE BROODJES MET SMEERSALADES

Ingrediënten 4 personen

4 sneetjes molenaarsbrood donker	62861
100 g bouilliesalade Maurice Mathieux	73344
Handje verse rucola	80416
Handje rodebietscheuten	78957
½ komkommer	3974
1 el wittewijnazijn	73090
1 tl suiker	1923
1 el olijfolie extra vierge	73088
Snuffje zout en peper	

BEREIDING

Snijd de komkommer met een dunschiller in lange, dunne linten. Meng in een kom de wittewijnazijn, suiker, een snuffje zout en een klein beetje peper. Voeg de komkommerlinten toe en laat minimaal 10 minuten marinieren. Toast de sneetjes donker hoevebrood licht in een broodrooster of grillpan tot ze knapperig zijn. Besmeer de sneetjes donker hoevebrood royaal met bouilliesalade. Verdeel de rucola over de salade. Leg de gemarineerde komkommerlinten bovenop de rucola. Garneer met een handje rodebietscheuten voor een frisse en kleurrijke toets. Leg de sneetjes brood op een bord en serveer direct. Dit gerecht is perfect als lichte lunch of als luxe broodje bij een brunch. Combineer met een frisse groentesoep of een kopje kruidenbouillon. Voor extra smaak kun je een klein beetje versgemalen zwarte peper en een scheutje olijfolie toevoegen.

DONKER MOLENAARSBROOD



FOCACCIA MEDITERRANEA

Ingrediënten 4 personen

2 stuks focaccia rond mediterranea Banquet d'Or	32821
100 g mortadella	74544
4 el cole slaw Hamal	72669
2 el pesto culinair	73449
Handje verse rucola	80416
1 el olijfolie extra vierge	73088
Optioneel: snuffje zwarte peper	

BEREIDING

Verwarm de focaccia mediterranea volgens de aanwijzingen op de verpakking in de oven of grill deze kort in een grillpan voor extra smaak. Snijd de focaccia doormidden en besmeer beide helften met een dunne laag pesto culinair. Verdeel de cole slaw gelijkmatig over de onderste helft van de focaccia. Leg de plakjes mortadella op de cole slaw en voeg een handje rucola toe voor een frisse en pittige toets. Sluit de focaccia met de bovenste helft. Besprenkel de bovenkant van de focaccia met een beetje olijfolie en voeg eventueel een snuffje zwarte peper toe voor extra smaak. Serveer de belegde focaccia warm of op kamertemperatuur als luxe lunch, snack of lichte maaltijd.



NAANTA POCKET BREAD



Ingrediënten 4 personen

Naanta pocket bread Pastridor	72680
200 g pita salade Maurice Mathieux	73345
Voor de gepekelde groentjes:	
100 g wortel in dunne reepjes	4005
100 g komkommer in dunne plakjes	3974
100 g radijs in dunne plakjes	74482
1 rode ui in dunne ringen	3955
100 g bloemkoolrosjes klein gesneden	35088
Pekelmarinade:	
300 ml water	
200 ml witte azijn	73090
3 el suiker	1923
2 tl zout	23522
Specerijen:	
1 tl mosterdzaad	79743
1 tl korianderzaad	6875
1 laurierblad	6155

BEREIDING

Gepekelde groentjes maken

Bereid de groenten voor: was en snijd ze volgens de beschrijving. Breng in een steelpan het water, azijn, suiker, zout en specerijen aan de kook. Laat dit 1 minuut zachtjes doorkoken zodat de smaken goed mengen. Verdeel de groenten over meerdere kommen of een grote afsluitbare pot. Giet het hete pekewater eroverheen tot de groenten volledig onderstaan. Laat de pekkel afkoelen tot kamertemperatuur en zet vervolgens minimaal 2 uur (of idealiter een nacht) in de koelkast.

Mini Naanta Pocket Bread bereiden

Verwarm de mini naanta pocket bread volgens de verpakking: in de oven, op een grillpan, of in een broodrooster.

Opbouwen van de broodjes

Snijd de opgewarmde mini naanta pocket bread open aan de zijkant. Vul de broodjes met een royale hoeveelheid pita salade van Maurice Mathieux. Voeg een mix van de verschillende gepekelde groentjes toe voor kleur, smaak en textuur.

Serveren

Serveer de gevulde broodjes direct. Voor een frisse finishing touch kun je de broodjes garneren met verse kruiden zoals koriander, peterselie of munt. Voeg eventueel een pittige saus of een yoghurt dressing toe.

Tip

Experimenteer met de groenten en specerijen in de pekkel om het gerecht volledig naar smaak te maken. Groenten zoals paprika, groene bonen of courgette lenen zich ook perfect voor deze bereiding.





**HEALTHY
SUPERFOOD
TAKE AWAY**



Ingrediënten 4 personen

300 g volkoren couscous	63982
400 ml kokend water	
2 tl olijfolie	73088
2 tl kurkuma	3115
2 tl za'atar Verstegen	79892
Groenten:	
2 rode paprika's in reepjes	80364
1 courgette in halve maantjes	3968
2 rode ui in dunne ringen	3955
200 g kerstomaatjes gehalveerd	3995
3 el olijfolie	73088
1 el gedroogde oregano	3138
1/2 el gerookte paprikapoeder	53889
Toppings:	
100 g hummus pittig	78130
50 g fetakaas	64159
2 el granaatappelpitjes	75563
2 el geroosterde pijnboompitten	78367
Verse muntblaadjes	41233
Bladpeterselie	78944
Dressing:	
Sap van 1/2 citroen	36841
2 el extra vierge olijfolie	73088
1/2 tl honing	7638
Snuffje peper en zout	
EF Eco food bowl	79684

MEDITERRAANSE BOWL MET COUSCOUS EN HOUMOUS



BEREIDING

Couscous bereiden:

Meng de couscous met kurkuma in een kom. Voeg het kokende water en olijfolie toe, dek af en laat 5 minuten staan. Roer los met een vork en breng verder op smaak met za'atar.

Groenten roosteren:

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de paprika, courgette, rode ui en cherrytomaatjes met olijfolie, oregano en paprikapoeder. Verdeel over een bakplaat en rooster 15-20 minuten tot de groenten goudbruin en zacht zijn.

Dressing:

Meng citroensap, olijfolie, honing/agavesiroop, peper en zout in een klein kommetje.

Bowl samenstellen:

Verdeel de couscous over twee kommen of take-away bakjes. Voeg de geroosterde groenten toe. Lepel de hummus in het midden.

Afwerking:

Strooi granaatappelpitjes, pijnboompitten en eventueel fetakaas over de bowl. Garneer met verse munt en bladpeterselie. Besprenkel met de dressing.

SUPERFOOD BOWL MET RODE BIET, KIKKERERWTEN EN FALAFEL



Ingrediënten 4 personen

300 g bulgur	77483
600 ml groentebouillon (op basis van de geconcentreerde groenten bouillon Knorr)	51974
Toppings:	
400 g gekookte rode biet in blokjes	80420
16 falafelballetjes original	46018
2 wortelen in fijne linten geschaafd	4005
100 g spinazieblaadjes	79212
1 el sesamzaadjes	77012
Dressing:	
6 el tahini	73798
200 ml citroen vinaigrette Hellmann's	29801
Snufje komijnpoeder	6399
Peper en zout naar smaak	
Geroosterde kikkererwten:	
300 g kikkererwten (uit blik, afgespoeld en uitgelekt)	56028
2 el olijfolie	73088
1/2 el paprikapoeder gerookt	53889
1/2 el knoflookpoeder	9799
Snufje zout	
EF Eco food bowl	79684

BEREIDING

Quinoa bereiden:

Spoel de bulgur en kook hem gaar in de groentebouillon. Laat afkoelen.

Geroosterde kikkererwten:

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de kikkererwten met olijfolie, paprikapoeder, knoflookpoeder en zout. Spreid uit op een bakplaat en rooster 20 minuten, schud halverwege om.

Falafel bakken:

Verwarm een beetje olijfolie in een pan en bak de falafelballetjes goudbruin en knapperig.

Dressing maken:

Meng tahin, citroensap, olijfolie, honing, water, komijn, peper en zout tot een gladde dressing. Voeg meer water toe voor een dunnere consistentie.

Bowl samenstellen:

Verdeel de bulgur over twee kommen of bakjes. Voeg spinazie, rode biet, geroosterde kikkererwten en wortellinten toe. Plaats de falafelballetjes bovenop.

Afwerking:

Bestrooi met granaatappelpitjes en sesamzaadjes. Besprenkel met de tahindressing.



! TAKE-AWAY

Taboulé met parelcouscous

· Gekookte parelcouscous kant-en-klaar	80428
· Komkommer, blokjes	75502
· Tomaten, blokjes	73189
· Rozijnen, geel	51550
· Granaatappelpitten	75563
· Peterselie, gehakt	80376
· Munt, fijn gehakt	79378
· Scheutje limoensap	11181
· Olijfolie extra vierge (naar smaak)	52291
· Ecobowl 750ml	79684
· Deksel voor ecobowl 750ml	79685
· Sticker met opdruk 'Hier vers bereid'	75073
· Sticker met opdruk 'Veggie'	73660

Ontdooi de parelcouscous en meng deze met alle ingrediënten. Werk af met granaatappelpitjes, munt en peterselie. Klik de bowl dicht en kleef in het midden de 'Hier vers bereid' sticker en sticker 'veggie'.
Extra toevoegingen: Koriander (41316), gegrilde Halloumi (75873) of Berloumi (70888)

Een ideaal bijgerecht maar ook heerlijk als lunch



Parelcouscous met zalm

· Gekookte parelcouscous kant-en-klaar	80428
· Geroekte zalm gold	12518
· Hero Bieslook dressing	69027
· Hero Wasabi dressing	69035
· Komkommer julienne	73308
· Red Pickled onions Rascal	78729
· Bieslook fijn gesneden	80395
· Koolsalade (witte kool & wortel)	79104
· Ecobowl 750ml	79684
· Deksel voor ecobowl 750ml	79685
· Sticker met opdruk 'Hier vers bereid'	75073
· Sticker met opdruk 'Zalm'	76831

Laat de parelcouscous ontdooien, laat de red pickled onions uitlekken en snij de geroekte zalm in fijne reepjes. Meng de parelcouscous met de Hero bieslookdressing, komkommer, en red pickled onion en leg dit in de verzegelbare bowl. Spuit enkele toefjes Hero wasabi topping op de parelcouscous. Leg vervolgens de reepjes zalm in de bowl met daarnaast de koolsalade werk af met nog enkele komkommerstaafjes, red pickled onions en bieslook. Klik de bowl dicht en kleef in het midden de 'Hier vers bereid' sticker en sticker 'zalm'.

Parelcouscous met scampi

· Gekookte parelcouscous kant-en-klaar	80428
· Scampi gepeld	57888
· Hero Bourgondische dressing	70380
· Little gems blaadjes	55122
· Salad pea	58416
· Delimatoes Cherry tomaatjes	77755
· Komkommer julienne	73308
· Mango blokjes	78714
· Peterselie, fijn gehakt	80376
· Ecobowl 750ml	79684
· Deksel voor ecobowl 750ml	79685
· Sticker met opdruk 'Hier vers bereid'	75073
· Sticker met opdruk 'Scampi'	79195

Laat de scampi's, Delimatoes cherry tomaatjes en mango blokjes ontdooien. Bak de scampi's aan, kruid met peper en zout en laat afkoelen. Was de little gem snij het uitende eraf zodat de blaadjes loskomen. Meng de parelcouscous met de Hero Bourgondische dressing komkommer, mangoblokjes cherry tomaatjes en peterselie. Leg de Parelcouscous in de verzegelbare bowls. leg hierop de scampi's en werk af met enkele blaadjes little gem, salad pea en cherry tomaatjes. Klik de bowl dicht en kleef in het midden de 'Hier vers bereid' sticker en sticker 'scampi'.



**INIEUW
EXCLUSIEF**

eurofresh.

artikelnr. 80428

PARELCOUSCOUS

kant-en-klaar

Diepvries gekookte Parel couscous (kant & klaar) in handige 2 kg verpakking. Ideaal voor het maken van uw smaakvolle bowls. perfect te combineren met onze Hero of Rascal producten.

Groot voordeel, u heeft altijd voorraad in uw diepvries! Geen werk meer met het koken of bereiden, en geen derving meer. Kortom, uniek in de markt.





INIEUW
EXCLUSIEF

artikelnr. 80647

POKE BOWL RIJST

kant-en-klaar

Onze gekookte Pokebowlrijst is jouw ideale basis voor het creëren van authentieke en smaakvolle Pokebowls. Deze rijst is al perfect gekookt en vermengd met sushi-azijn, waardoor hij direct klaar is voor gebruik.

De rijst wordt diepgevroren geleverd en je haalt net uit wat je nodig hebt waardoor je nooit derf zal hebben. Product is na ontdooiing 5 dagen houdbaar.

Of je nu poke bowls of andere sushi-gerechten wilt bereiden, onze Pokebowlrijst bespaart je tijd zonder in te boeten op kwaliteit of smaak. Het resultaat? Een zachte, kleverige textuur die onmisbaar is in de Japanse keuken. Snel, eenvoudig en altijd heerlijk vers!

Gebruiksklaar – de perfecte keuze voor snelle, smakelijke creaties!

eurofresh.



Poké bowl Tuna Lover

take-away

• Gekookte pokebowlrijst kant-en-klaar	80647
• Tonijnblokjes of blokjes	80064
• Umami sojasaus sachet	77023
• Roasted sesamdressing	69128
• Hero Wasabi topping	69035
• Rode gember reepjes	75128
• Edamamebonen	75136
• Furikake kruiden	69126
• Noritten wasabi cracker crumble	74926
• Koriander	41316
• Radijs, staafjes	80464
• Komkommer, staafjes	73308
• Eco foodbowl 750ml	79684
• Deksel voor eco foodbowl 750ml	79685
• Sticker met opdruk 'Poké bowl'	75075
• Sticker met opdruk 'Vis'	73668

Laat de Pokébowl rijst en tonijn ontdooien. Maak een crumble van de noritten wasabi crackers. Doe 200gr Pokébowl rijst in de Eco foodbowl en doe hierover een swirl roasted sesam dressing en enkele toefjes Hero wasabi topping. Leg nu kleurgewijs de ander ingrediënten op de pokébowlijst: rode gember reepjes, komkommer, radijs, edamamebonen. Snij de tonijn in blokjes of slices (naar keuze) en leg naast de edamamebonen). Werk af met de noritten crumble, furikake kruiden en koriander; leg in het midden van de bowl een sachet umami sojasaus. Plaats het deksel op de bowl en kleef in het midden de 'pokébowl' sticker en 'vis' sticker.

Poké bowl gyoza

take-away

• Gekookte pokebowlrijst kant-en-klaar	80647
• Gyoza veggie	75143
• Red pickled onion Rascal	78729
• AGF Oosterse salade	80302
• Edamamebonen	75136
• Japanse sesamsaus	73008
• Kerstomaten, mix	80366
• Hero TomChi topping	75585
• Keupie mayonaise	69127
• Furikake kruiden	69126
• Geroosterde uitjes	51025
• Eco foodbowl 750ml	79684
• Deksel voor eco foodbowl 750ml	79685
• Sticker met opdruk 'Poké bowl'	75075
• Sticker met opdruk 'Veggie'	73660

Laat de pokébowl rijst ontdooien, steam de gyoza's en laat de red pickled onion uitlekken. Doe 200gr pokébowl rijst in de eco foodbowl en doe hierover een swirl keupie mayonaise en furikake kruiden. Leg nu kleurgewijs de ander ingrediënten op de pokébowlijst: 3 gyoza's, kerstomaatjes, oosterse salademix, edamamebonen en red pickled onions. Voorzie de kerstomaatjes van wat Japanse sesamsaus. Werk de bowl af met een swirl Hero Tom-Chi topping, furikakekruiden en geroosterde uitjes. Plaats het deksel op de bowl en kleef in het midden de 'pokébowl' sticker en 'veggie' sticker.



Poké bowl Kip-Mango

take-away

• Gekookte pokebowlrijst kant-en-klaar	80647	• Rode ajuin	79600
• Roasted sesamdressing	69128	• Edamamebonen	75136
• Japanse Keupie mayonaise	69127	• Kiphaasjes gefrituurd	47971
• Wortelen, geraspt	29544	• Gebakken ajuin	51025
• Mangoblokjes	78714	• Hero Wasabi topping	69035
• Komkommerblokjes	75502	• Furikake kruiden	69126
• Mais	7728	• Eco foodbowl 750ml	79684
• Kerstomaatjes	3995	• Deksel voor eco foodbowls 750ml	79685
• Japanse sesamsaus	73008	• Stickers met opdruk 'Poke bowl'	75075
		• Stickers met opdruk 'Kip'	73667

Laat de pokebowlrijst ontdooien en doe 200 gram in de Eco foodbowl. Doe hierover een swirl van de roasted sesamdressing en Japanse mayonaise. Leg nu kleurgewijs alle toppings in de bowl op de rijst. Voorzie de kerstomaatjes van de japanse sesamsaus. Plaats hierna opnieuw een swirl van de japanse mayonaise en strooi er daarna de furikake kruiden en gebakken ajuntjes over. Plaats de deksel op de bowl en plak in het midden 'pokébowl' sticker en 'Kip' sticker.



Ingrediënten 4 personen

300 g volkoren rijst	63981
800 ml groentebouillon (op basis van de geconcentreerde groenten bouillon Knorr)	51974
4 kipfilets	56769
2 el olijfolie	73088
1 el gerookt paprikapoeder	53889
1 tl komijnpoeder	6399

Snuffje peper en zout

Toppings:

300 g rode bonen (uit blik, afgespoeld en uitgelekt)	5322
2 rode paprika in blokjes	80364
2 avocado in plakjes	55972
100 g maïs	79584
4 el pompoenpitten	73596
Enkele takken verse koriander	41316

Voor de dressing:

Sap van 2 limoenen	80307
4 el olijfolie	73088
2 tl honing	7638
Chili limoenpoeder Clasico	79401
Zout en peper naar smaak	
1 el sambal	53647

EF Eco food bowl	79684
------------------	-------

SUPERFOOD BOWL MET VOLKOREN RIJST, GEGRILDE KIP EN RODE BONEN



BEREIDING

Rijst bereiden:

Kook de wilde rijst in groentebouillon volgens de verpakking. Laat afkoelen en zet apart.

Kip marineren en grillen:

Wrijf de kipfilets in met olijfolie, paprikapoeder, komijn, peper en zout. Verhit een grillpan op middelhoog vuur en grill de kipfilets 4-5 minuten per kant tot ze gaar zijn. Laat even rusten en snijd in plakjes.

Dressing:

Meng limoensap, olijfolie, honing, chilivlokken, zout en peper in een kommetje.

Bowl samenstellen:

Verdeel de wilde rijst over twee kommen of bakjes. Voeg rode bonen, paprika, avocado en eventueel maïs toe. Leg de plakjes gegrilde kip bovenop.

Afwerking:

Bestrooi met pompoenpitten en verse koriander of peterselie. Besprenkel met de limoendressing.

AZIATISCHE QUINOA TONIJN BOWL MET MANGO EN SOJASAU



Ingrediënten 4 personen

300 g quinoa Ardo	55276
2 blikje tonijn op water, uitgelekt	35570
2 mango, in blokjes	3936
2 wortelen, in julienne reepjes	4005
1 lente-ui fijngesneden	38350
1 el sesamzaadjes	77012
Handje verse muntblaadjes	41233

Sojadressing:

2 el sojasaus	42592
1 el rijstazijn	69131
1 tl gember, geraspt	32266
1 tl honing	7638
1 el sesamolie	75119
EF Eco food bowl	79684

BEREIDING

Kook de quinoa en laat afkoelen. Meng de dressing-ingredienten goed door elkaar. Verdeel de quinoa over twee kommen en voeg de tonijn, mango, wortel, lente-ui en munt toe. Besprenkel met de dressing en garneer met sesamzaadjes.

Ingrediënten 4 personen

400 g groene linzen Bonduelle	75412
2 courgette in plakjes	3968
2 rode paprika in reepjes	60364
2 rode ui in partjes	3955
200 g kerstomaatjes	3995
4 el olijfolie	73088
1 el gerookt paprikapoeder	53889
100 g rucola	80416
4 el pitten mix	66638

Dressing:

4 el balsamico Merlot azijn	76819
2 el olijfolie	73088
1 el mosterd	31942
1 el honing	7638
Snufje peper en zout	

EF Eco food bowl	79684
------------------	-------

BEREIDING

Spoel de groene linzen af en kook ze in ruim water tot ze gaar zijn (ongeveer 20-25 minuten). Laat uitlekken en afkoelen. Verwarm de oven voor op 200°C. Meng courgette, paprika, rode ui en cherrytomaatjes met olijfolie en paprikapoeder. Verdeel over een bakplaat en rooster 20 minuten, tot ze licht gekarameliseerd zijn. Meng balsamicoazijn, olijfolie, mosterd, honing, peper en zout in een kommetje. Verdeel de linzen over twee kommen, voeg de gegrilde groenten en rucola toe. Besprenkel met de dressing en garneer met geroosterde pitten mix.

GROENE LINZEN BOWL MET GEROOSTERDE GROENTEN



Ingrediënten 4 personen

800 g cous cous Marokkaanse stijl	78677
¼ bloemkool, in roosjes	35088
2 zalmfilets 150 g per stuk	71956
1 el olijfolie	73088
1 tl komijnpoeder	6399
1 tl kurkumapoeder	3115
Snuffje peper en zout	
Handje verse dille	41231
Voor de yoghurt dressing:	
100 g Griekse yoghurt	54253
1 el citroensap	36841
1 tl honing	7638
1/2 tl knoflookpoeder	3131
Snuffje zout	
EF Eco food bowl	79684

COUSCOUS BOWL MET GEROOSTERDE BLOEMKOOLEN EN ZALM



BEREIDING

Bloemkool roosteren:

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de bloemkoolroosjes met olijfolie, komijnpoeder, kurkumapoeder, peper en zout. Verdeel over een bakplaat en rooster 20-25 minuten tot ze goudbruin en zacht zijn.

Zalm bakken:

Verhit een pan met een beetje olijfolie. Bak de zalmfilets op middelhoog vuur ongeveer 3-4 minuten per kant, tot ze gaar zijn. Laat iets afkoelen en trek de zalm in grove stukken.

Dressing:

Meng de Griekse yoghurt, citroensap, honing, knoflookpoeder en zout in een kommetje.

Bowl samenstellen:

Verdeel de couscous over 4 kommen, voeg de geroosterde bloemkool en stukjes zalm toe.

Afwerking:

Lepel de yoghurt dressing erover en gaarneer met verse dille.



FUNKY
TAKE AWAY
SALAD JARS

NO CHICKEN JAR



Ingrediënten per jar

Dressing:

3 el HERO knoflook citroen dressing 75437

Voor de lagen:

100 g granenmix Ardo 77112
 50 g Kikkererwten uit blik afgespoeld 56028
 1 tl tandoori kruiden 56788
 1 tl olijfolie 73088
 75 g plantaardige kipstukjes 65848
 (No chicken chunks Vegetarian Butcher)
 1 tl tikka masala pasta Bresc 54069
 1 el olijfolie 73088
 ½ avocado in blokjes 55972
 1 tl olijfolie 73088
 1 tl limoensap 80307

Kruidenslaatje:

1 hand rucola 80416
 Enkele blaadjes koriander 41316
 Platte peterselie 78944

Voor de topping:

Bresc chunky salsa 66144
 EF jar met deksel 75355

BEREIDING

Granenmix:

Kook de granenmix volgens de instructies op de verpakking en laat volledig afkoelen.

Geroosterde kikkererwten:

Meng de afgespoelde kikkererwten met de tandoori kruiden en olijfolie. Rooster ze in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 15-20 minuten, tot ze krokant zijn. Laat afkoelen.

'No Chicken' chunks bakken:

Verhit een pan met olijfolie en bak de plantaardige kipstukjes goudbruin. Voeg de garam masala toe en bak nog 1 minuut mee. Laat afkoelen.

Avocado's:

Meng de blokjes avocado met olijfolie en limoensap. Breng op smaak met een snufje zout.

Salad jar opbouwen:

Begin met de HERO knoflook citroen dressing onderin de jar. Voeg de Ardo granenmix toe als tweede laag. Schep daarop de geroosterde kikkererwten en verdeel er de Bresc funky salsa over. Voeg vervolgens de 'No Chicken' chunks toe. Leg de avocado als volgende laag. Eindig met het kruidenslaatje bovenaan.

Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord.

ZALM JAR

Ingrediënten per jar

Dressing:		
3 el HERO zachte kerrie dressing		69026
Voor de lagen:		
Gerst:		
100 g kant-en-klare gekookte gerst Ardo		77113
Zalmblokjes:		
100 g verse zalm in blokjes		57998
1 tl lemon pepper Verstegen		57021
1 tl olijfolie		73088
Komkommersalade:		
100 g komkommer in blokjes		71956
1 el verse dille fijngehakt		41231
½ rode ui in fijne ringen		3955
3 st radijs in plakjes gesneden		74482
100 ml citroenvinaigrette		29801
Rode biet:		
100g gekookte rode biet in blokjes		80420
Salade:		
50 g jonge spinazie		79212
EF jar met deksel		75355

BEREIDING

Zalmblokjes bakken:

Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Kruid de zalmblokjes met zout en lemon pepper. Bak de blokjes kort tot ze een licht krokante buitenkant hebben en vanbinnen mi-cuit (licht gegaard) zijn. Laat afkoelen.

Komkommersalade bereiden:

Meng de komkommerblokjes, rode ui, radijs en verse dille in een kom. Voeg de citroenvinaigrette toe en meng goed.

Salad jar opbouwen:

Begin met de HERO zachte kerrie dressing onderin de jar. Voeg een laag van de gekookte gerst toe. Plaats daarop de mi-cuit zalmblokjes. Volg met de komkommersalade, gelijkmatig verdeeld. Voeg de rode biet blokjes toe als kleurrijke laag. Eindig met een royale hoeveelheid jonge spinazie bovenaan. Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord.

Voeg een krokante topping toe zoals geroosterde zonnebloempitten of walnoten vlak voor serveren voor extra textuur. Perfect voor een gezonde en luxe lunch!



Ingrediënten per jar

Dressing:		
	3 el HERO tom chi dressing	75585
Voor de lagen:		
Pasta:		
	100 g penne D'lis	20265
Kippenblokjes:		
	100g gegaarde kipfilet in blokjes	47971
	1 tl cajun kruiden	60891
	1 tl olijfolie	73088
Kerstomaatjes:		
	100 g kerstomaatjes gehalveerd	3995
	1 el rode wijnazijn	73089
	Snufje zout en peper	
Edamameboontjes:		
	50 gekookte edamameboontjes Ardo	72869
Salade:		
	50 g rucola	80416
	EF jar met deksel	75355

CAJUN CHICKEN JAR



BEREIDING

Kippenblokjes bakken:

Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Meng de kippenblokjes met de cajun kruiden en bak ze kort goudbruin en gaar. Laat afkoelen.

Kerstomaatjes marinieren:

Meng de gehalveerde kerstomaatjes met de rode wijnazijn, een snufje zout en peper. Laat dit even marinieren terwijl je de rest voorbereidt.

Salad jar opbouwen:

Begin met de HERO tom chi dressing onderin de jar. Voeg de penne toe als tweede laag. Plaats daarop de gebakken cajun kippenblokjes. Volg met de gemarineerde halve kerstomaatjes, inclusief een beetje van de marinade. Strooi de edamameboontjes over de tomaatjes. Eindig met een royale hoeveelheid rucola bovenaan. Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord.

Voor een extra krokant accent kun je wat geroosterde pijnboom-pitten of sesamzaadjes toevoegen vlak voor serveren. Deze salad jar is ideaal als voedzame lunch of lichte avondmaaltijd!

Ingrediënten per jar

Dressing:

3 el HERO wasabi mayo 69035

Voor de lagen:

100 g Mekong rijst Ardo 50605
opgewarmd en afgekoeld

Thaise scampi's:

100 g gepelde scampi's BT 16/20 57888
1 tl lemon pepper kruiden Verstegen 57021
1 tl gemberpuree Bresc 65462
1 tl lookstukjes Bresc 45562
1 tl olijfolie 73088

Thais slaatje:

½ rode paprika in dunne reepjes 80364
100 g komkommer in dunne plakjes 3974
50 g rode kool fijn gesneden 80449
50 g sojascheuten 80375
½ mango in kleine blokjes 3936

Dressing:

1 el limoensap 80307
1 el rietsuiker 19406
1 el sweet chilisaus 10577
1 tl lookstukjes Bresc 45562

Topping:

Enkele takken verse koriander 41316

EF jar met deksel 75355

BEREIDING

Thaise scampi's bakken:

Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de scampi's toe en kruid ze met lemon pepper. Voeg de gemberpuree en lookstukjes toe en bak tot de scampi's mooi roze en gaar zijn. Laat afkoelen.

Thais slaatje bereiden:

Meng de paprika, komkommer, rode kool, sojascheuten en mango in een grote kom. Meng de dressing van limoensap, rietsuiker, sweet chilisaus en lookstukjes. Voeg de dressing toe aan de groenten en meng goed.

Salad jar opbouwen:

Begin met de HERO wasabi mayo onderin de jar. Voeg de afgekoelde Mekong rijst toe als tweede laag. Plaats daarop de gebakken Thaise scampi's. Schep vervolgens het Thaise slaatje als vierde laag in de jar. Eindig met een royale hoeveelheid verse koriander bovenaan. Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord.

Voor een extra crunch kun je gehakte pinda's of cashewnoten toevoegen vlak voor serveren. Deze frisse en pittige salad jar is perfect voor een exotische lunch!

THAI SCAMPI JAR



Ingrediënten per jar

Dressing:		
	3 el caesar dressing Maurice Mathieux	77630
Voor de lagen:		
Aardappeltjes:		
	100 g krielaardappeltjes in de schil (gekookt en afgekoeld)	36284
Kip:		
	75 g kant-en-klare kipfilet schijfjes Top Table	47981
Groenten en toppings:		
	6 st kerstomaatjes gehalveerd	3995
	25 g Parmezaanse kaas geschaafd	66864
	1 hardgekookt ei in partjes	577
	20 g croutons Qalita	60323
	Enkele blaadjes kropsla	3988
Vinaigrette:		
	1 el vinaigrette salée Maurice Mathieux	77627
	EF jar met deksel	75355

CAESAR JAR



BEREIDING

Aardappeltjes bereiden:

Kook de krielaardappeltjes in de schil tot ze gaar zijn. Laat afkoe-
len en snijd ze in grove stukken.

Sla mengen:

Meng de kropsla met de Vinaigrette Salée, zodat deze alvast
lichtjes gekruid is.

Salad jar opbouwen:

Begin met de caesar dressing onderin de jar. Voeg de afgekoelde
krielaardappeltjes toe als tweede laag. Plaats daarop de ont-
dooide kipfilet schijfjes. Voeg de gehalveerde kerstomaatjes toe.
Strooi de Parmezaanse kaas over de tomaatjes. Leg de partjes
van het hardgekookte ei als volgende laag. Voeg de croutons toe
vlak onder de bovenste laag om hun knapperigheid te behouden.
Eindig met de gemengde kropsla bovenaan. Bewaar de salad jar
afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te ver-
delen, of giet de inhoud in een diep bord

Voor een extra smaakboost kun je wat zwarte peper en een
straaltje citroensap over de salade toevoegen vlak voor het eten.
Deze klassieke caesar salad jar is een heerlijke combinatie van
frisheid en hartigheid!

ORIENTAL BEEF JAR



Ingrediënten per jar

Dressing:

3 el kimchi mayo Maurice Mathieux 77631

Voor de lagen:

Sobanoodles:

100 g sobanoodles 76716

1 tl sesamololie 75119

1 tl hoisinsaus 51190

1 tl chilisaus 10577

Rundsvleesreepjes:

100 g runderreepjes (Jodenhaas) 55012

1 tl lookstukjes Bresc 45562

1 tl verse gember, geraspt 32266

½ fijngesneden rode chilipeper 80300

1 tl sojasaus 42592

1 tl olijfolie 73088

Oosters gepekelde groentjes:

½ paprika rood in dunne reepjes 80364

100 g komkommer in halve schijfjes 3974

½ rode ajuin in fijne ringen 3955

100 g koolrabi in dunne staafjes 38872

Pekelmarinade:

100 ml rijstazijn 69131

100 ml water

25 g suiker 1923

1 tl zout 23522

2 schijfjes verse gember 32266

Salade:

50 g ijsbergsla fijn gesneden 29543

EF jar met deksel 75355

BEREIDING

Sobanoodles bereiden:

Kook de sobanoodles volgens de instructies op de verpakking. Giet af en spoel af met koud water. Meng de noodles met sesamololie, hoisinsaus en chilisaus. Laat afkoelen.

Rundsvleesreepjes bakken:

Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de lookstukjes, geraspte gember en fijngesneden chili toe en bak kort. Voeg de rundsvleesreepjes toe en bak ze snel aan tot goudbruin, maar nog mals. Voeg de sojasaus toe en meng goed. Laat afkoelen.

Oosters gepekelde groentjes:

Meng rijstazijn, water, suiker, zout en gember in een steelpan. Breng aan de kook en laat 1 minuut sudderen. Verdeel de gesneden paprika, komkommer, rode ajuin en koolrabi in een kom. Giet de warme pekelfmarinade erover en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Zet vervolgens in de koelkast voor minstens 30 minuten.

Salad jar opbouwen:

Begin met de kimchi mayo onderin de jar. Voeg de afgekoelde sobanoodles toe als tweede laag. Plaats daarop de gebakken rundsvleesreepjes. Schep de oosters gepekelde groentjes als vierde laag in de jar. Eindig met de fijngesneden ijsbergsla bovenaan. Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord

Voor extra crunch kun je geroosterde sesamzaadjes of cashewnoten toevoegen vlak voor het serveren. Deze salad jar biedt een heerlijke balans tussen pittig, fris en hartig!



**CHEEZY
TAKE AWAY**



CHEEZY TAKE AWAY

Ingrediënten 4 personen

1 st bladerdeeg B01 Banquet D'or van +- 40x40 cm	4934
240 g brie President in dunne plakjes	49511
1 grote jonagold appel in dunne schijfjes	16031
1 rode ui, in dunne ringen	3955
60 g pecannoten, grof gehakt	65334
150 g Parmaham, in dunne plakjes	53478
2 el honing	7638
1 el boter	15976
1 el tijmblaadjes gevriesdroogd	9475
1 el honing (optioneel voor garnering)	7638
Snufje versgemalen peper	3140
Enkele blaadjes rucola	80416
2 el gedroogde cranberry's Ranobo	76755

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Verhit de boter in een pan op laag vuur. Voeg de uienringen toe en bak ze zachtjes tot ze goudbruin en gekarameliseerd zijn (ongeveer 10-15 minuten). Voeg 1 el honing toe en roer goed door. Zet apart. Rol het bladerdeeg uit op de bakplaat. Prik met een vork gaatjes in het deeg, maar laat een rand van ongeveer 1 cm vrij. Verdeel de gekarameliseerde uien gelijkmatig over het bladerdeeg. Leg de plakjes Brie en appels dakpansgewijs over de uien. Strooi de pecannoten erover. Bak de plaattaart 15-20 minuten in de voorverwarmde oven, tot het bladerdeeg goudbruin en knapperig is. Haal de plaattaart uit de oven en leg de Parmahamplakjes erover. Bestrooi met tijm, een snufje peper, en eventueel een extra drizzle honing voor een zoete touch. Snijd in stukken en serveer warm of lauwwarm. Voeg vlak voor het serveren nog enkele blaadjes rucola en gedroogde cranberry's toe.

Extra tips: Vegetarische optie: Laat de Parmaham weg en voeg extra noten of vijgen toe.

Feestelijker: Gebruik gedroogde cranberry's voor een subtiele, zoete toets.

PLAATTAART



Ingrediënten 4 personen

2 kant en klare pizzadeeg bollen	77735
100 g mascarpone Galbani	2227
150 g mozzarella in stukjes gescheurd	7296
1 citroen (sap en rasp)	36841
200 g hoevekipfilet in dunne plakjes	50440
2 takjes citroentijm (alleen de blaadjes)	51086
1 el olijfolie Co & Oil	73088
1 teentje knoflook fijngehakt	79228
Zout en versgemalen peper naar smaak	
Handje verse rucola (voor garnering)	80416

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 220°C (of de hoogste stand geschikt voor pizza). Ontdooi de bollen pizzadeeg en laat ze nog lichtjes rijzen onder een vochtige handdoek gedurende een uurtje. Verdeel de deegbollen in 4 gelijke delen. Bebloem het werkblad en rol ze uit tot 4 ovale vormen voor de pizzella. Verhit de olijfolie in een pan en bak de plakjes kipfilet kort op middelhoog vuur tot ze licht goudbruin en net gaar zijn. Breng op smaak met zout, peper en de helft van de citroentijm. Meng de mascarpone met de helft van de citroenrasp, een snufje zout, en de fijngehakte knoflook in een kommetje. Smeer een dunne laag mascarponecrème over de pizzabodems. Verdeel de stukjes mozzarella gelijkmatig over de mascarpone. Beleg met de gebakken kip en strooi de resterende citroentijm eroverheen. Bak de pizzella's 8-10 minuten in de voorverwarmde oven, tot de kaas gesmolten is en de randjes van de bodems goudbruin zijn. Haal de pizzella's uit de oven en besprenkel met een beetje citroensap. Garneer met verse rucola en extra citroenrasp voor een frisse toets. Snijd in punten en serveer direct. Deze pizzella is zowel romig als fris en heeft een perfect gebalanceerde smaak!

PIZZELLA



PINSA

Ingrediënten 4 personen

2 pinsa bodems	78203
200 g burrata Galbani	64777
6 plakjes coppa di Parma	74545
2 handjes verse rucola	80416
50 g pistachenoten (ongezouten, gepeld)	66636
20 g Parmezaanse kaas	66864
50 ml olijfolie (extra vierge)	73088
1 teentje knoflook	79228
1 tl vers citroensap	36841
Zout en peper naar smaak	



BEREIDING

Doe de pistachenoten, Parmezaanse kaas, knoflook, citroensap en olijfolie in een blender of keukenmachine. Mix tot een gladde pesto. Voeg een klein scheutje water toe als het te dik is. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm de oven voor op 220°C. Leg de pinsa bodems op een bakplaat en bak deze 5-7 minuten tot ze licht krokant zijn. Haal de pinsa uit de oven en laat iets afkoelen. Bestrijk de bodems royaal met de pistachepesto. Leg de coppa di Parma plakjes over de pesto. Scheur de burrata voorzichtig in stukken en verdeel deze over de pinsa. Strooi de rucola eroverheen voor een frisse toets. Druppel eventueel een beetje extra olijfolie over de pinsa en voeg nog een snufje peper toe.

CHEEZY TAKE AWAY

Ingrediënten 4 personen

4 plakjes bladerdeeg	4934
B01 Banquet D'or van +- 25 x 25 cm	
300 g Italiaans gekruid gehakt	33550
100 g guanciale Galbani (in dunne plakjes)	76991
100 g gorgonzola piccante	72723
2 takjes verse salie (fijngehakt)	41237
1 ei (losgeklopt, voor bestrijken)	577
1 tl mosterd (optioneel, voor extra smaak)	7633
Zout en peper naar smaak	



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de guanciale in kleine blokjes en bak deze op laag vuur in een koekenpan tot ze licht krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Meng het Italiaanse gehakt met de krokante guanciale, fijngehakte salie en stukjes gorgonzola. Voeg naar smaak zout en peper toe. Leg een plakje bladerdeeg op een werkvlak. Schep een kwart van het gehaktmengsel in het midden en vorm het tot een worstje. Smeer een dun laagje mosterd op het bladerdeeg (optioneel). Vouw het bladerdeeg over het gehakt en druk de randen goed aan. Herhaal dit voor alle worstenbroodjes. Leg de worstenbroodjes op de bakplaat met de naad naar beneden. Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei voor een mooie glans. Maak met een scherp mes een paar kleine inkepingen aan de bovenkant voor een rustieke uitstraling. Bak de worstenbroodjes 20-25 minuten in de voorverwarmde oven, of tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat de worstenbroodjes 5 minuten afkoelen voordat je ze serveert. Perfect als luxe snack of borrelhapje!

LUXE WORSTEN BROODJE



Ingrediënten 4 personen

2 kant en klare pizzadeeg bollen	77735
50 g Grana Padano (fijn geraspt)	72718
50 g Pecorino Romano	66599
Ketchupcrunch Jorda	79659
1 ei	577
1 handje verse basilicumblaadjes (fijngehakt)	4007
2 el olijfolie (extra vierge)	73088
1 teentje knoflook (fijngehakt of geperst)	79228
Snufje peper en zout	
Ballymaloe tomato relish	77556

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 220°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng in een kommetje de olijfolie met de gehakte knoflook, een snufje peper en zout. Rol het pizzadeeg uit op een licht bebloemd werkvlak. Snijd het deeg in repen van ongeveer 2 cm breed en 10-12 cm lang. Bestrijk de deegrepen licht met het knoflook-olijfoliemengsel en een losgeklop eitje. Strooi een gelijkmatige mix van de Grana Padano, Pecorino en ketchup crunch over de deegrepen. Druk de kaas lichtjes aan zodat het blijft plakken. Verdeel de fijngehakte basilicum over de kaas. Leg de deegrepen op de bakplaat, met voldoende ruimte ertussen. Bak de cheese dippers 10-12 minuten in de voorverwarmde oven, tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal de cheese dippers uit de oven en laat ze een paar minuten afkoelen. Serveer ze warm, eventueel met een schaalje marinara- of tomatensaus om te dippen.

Serveertip:

Voor een extra kick kun je wat chilivlokken door de kaas mengen. Deze dippers zijn perfect als borrelhapje of bijgerecht!

CHEESE DIPPERS



TOPPED CROISSANTS



TOPPED CRUFFIN CHOCOLATE DREAM

Ingrediënten 6 cruffins

Bladerdeeg B01 Banquet d'or (42 x 20 cm)	4934
150 g pure chocolade Callebaut 811, fijngenhakt	33856
80 g melkchocolade Callebaut 823, fijngenhakt	56914
80 g boter, gesmolten	15976
3 el suiker	1923
2 tl cacao poeder	37121
200 ml Debic gesuikerder room	7304
50 g chocoladesaus Callebaut	
Mini marshmallows	73372
Chocolade schaafsel melk	1348
Gehakte hazelnoten	8203



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C en vet een muffinvorm in met boter of bakspray. Bestrijk het deeg met de gesmolten boter. Meng de kristalsuiker met het cacao poeder en strooi het gelijkmatig over het deeg. Verdeel de fijngehakte pure en melkchocolade over het deeg. Snijd het deeg in 6 lange stroken van 7 x 20 cm. Rol elke strook stevig op en plaats deze rechtop in de muffinvorm. Bak de cruffins 20-25 minuten in het midden van de oven, tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat afkoelen. Klop de slagroom tot zachte pieken en vul een spuitzak met een stervormige spuitmond. Spuit een royale toef slagroom op elke cruffin. Besprenkel de cruffins met chocoladesaus en garneer met mini marshmallows, chocoladeschilfers en gehakte hazelnoten.





TOPPED CRUFFIN BANANA & NUTS

Ingrediënten 6 cruffins

Bladerdeeg B01 Banquet d'or (42 x 20 cm)	4934
1 grote verse banaan, in dunne plakjes	3917
100 ml Debic gesuikerder room	7304
2 el Hazelnoot topping van Colac	52650
50 g notenmix honing en zout van Ranobo grof gehakt	73592
1 el suiker	1923
1 tl kaneelpoeder	9792

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C en vet een muffinvorm in met boter of bakspray. Meng de kristalsuiker met het kaneelpoeder en strooi dit over het deeg. Verdeel de helft van de banketbakkersroom over het deeg (laat de randen vrij). Snijd het deeg in 6 lange stroken van 7 x 20 cm. Rol elke strook op en plaats deze rechtop in de muffinvorm. Bak de cruffins 20-25 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat volledig afkoelen. Klop de slagroom tot zachte pieken en meng voorzichtig met de overige banketbakkersroom. Vul een spuitzak met een stervormige spuitmond. Spuit een royale toef van de roommengeling op elke cruffin. Garneer met plakjes verse banaan, een drizzle Hazelnoot topping van Colac, en strooi de gehakte notenmix van Ranobo eroverheen. Serveer deze cruffins als dessert of luxe tussendoortje. Combineer met een kop thee of een romige cappuccino voor een extra verwenmoment



TOPPED CROISSANT OREO & CARAMEL

Ingrediënten 6 croissants

6 diepgevroren botercroissants	76471
125 g mascarpone	44048
300 ml Debic gesuikerder room	7304
6 Oreo-koekjes + extra voor garnering	28584
3 el dulce de leche	57483
1 el bloedsuiker	20408
Verse munt	41233



BEREIDING

Laat de diepgevroren croissants volledig ontdooien. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de croissants op een bakplaat bekleed met bakpapier. Plaats een tweede vel bakpapier op de croissants en leg hierop een tweede bakplaat. Dit zorgt ervoor dat de croissants tijdens het bakken plat blijven. Bak de croissants 18-20 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat volledig afkoelen. Verkruiemel 6 Oreo-koekjes fijn in een keukenmachine of met een deegroller. Klop de mascarpone en slagroom samen tot een luchtige, romige massa. Spatel de verkruiemelde Oreo's erdoor. Doe de Oreo-cream in een spuitzak met een stervormige spuitmond en laat even opstijven in de koelkast. Spuit een royale hoeveelheid Oreo-cream op elke croissant. Garneer de croissants met dulce de leche voor een heerlijke karamelsmaak. Werk verder af met verkruiemelde Oreo's en enkele halve Oreo's er bovenop. Bestrooi eventueel licht met poedersuiker voor een feestelijke uitstraling. Werk af met een mooi fris takje munt



TOPPED CROISSANT CREAM & BERRIES



Ingrediënten 6 croissants

6 diepgevroren botercroissants	76471
350 ml Debic gesuikerder room	7304
2 el bloedsuiker	20408
1 vanillestokje	73865
100 g verse blauwe bessen	31581
100 g verse braambessen	3920
100 g verse frambozen	3928
Atsina cress	41250
1 el bloedsuiker	20408

BEREIDING

Laat de diepgevroren croissants volledig ontdooien. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de croissants op een bakplaat bekleed met bakpapier. Leg een tweede vel bakpapier bovenop en plaats een tweede bakplaat bovenop de croissants om ze tijdens het bakken plat te houden. Bak de croissants 18-20 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat volledig afkoelen. Snijd het vanillestokje open en schraap de zaadjes eruit. Klop de slagroom met de poedersuiker en vanillezaadjes (of -extract) tot zachte pieken. Doe de slagroom in een spuitzak met een stervormige spuitmond en laat opstijven in de koelkast. Spuit een royale hoeveelheid vanille-cream op elke croissant. Verdeel de blauwe bessen, braambessen en frambozen over de room. Garneer met atsina cress voor een frisse, kruidige frisse anijs toets. Bestrooi eventueel licht met poedersuiker voor een elegante afwerking.



CROISSANT WAFFLE MILK CHOCOLATE & MARSHMALLOW

Ingrediënten 6 croissant waffles

6 kant-en-klare diepgevroren botercroissants	76471
250 g melkchocolade 823 Callebaut	1954
50 g mini marshmallows	73372
50 g mini dragees	10512

BEREIDING

Laat de botercroissants volledig ontdooien. Verwarm een wafelijzer. Leg een croissant in het wafelijzer en bak tot het deeg goudbruin en krokant is (ongeveer 3-5 minuten, afhankelijk van het wafelijzer). Herhaal voor alle croissants en laat afkoelen. Smelt 180 g van de melkchocolade au bain-marie tot een temperatuur van 45°C. Voeg de resterende 70 g melkchocolade toe en roer tot de temperatuur daalt naar 29-30°C. Verwarm de chocolade lichtjes terug naar 31-32°C om deze klaar te maken voor gebruik. Dip elke croissant waffle in de getempereerde melkchocolade. Laat overtollige chocolade voorzichtig afdruppen op een rooster. Terwijl de chocolade nog nat is, strooi de mini marshmallows en mini Smarties royaal over de chocoladel laag. Druk de toppings lichtjes aan zodat ze goed blijven plakken. Leg de gedecoreerde croissant waffles op een bakplaat bekleed met bakpapier. Plaats deze minimaal 15 minuten in de koelkast of 10 minuten in de diepvries, tot de chocolade volledig is uitgehard. Deze kleurrijke en feestelijke croissant waffles zijn perfect voor verjaardagen, brunches of een luxe traktatie. Serveer met een warme chocolademelk of milkshake voor een extra zoet moment

CROISSANT WAFFLE WHITE CHOCOLATE & PECAN FUDGE BROWNIE

Ingrediënten 6 croissant waffles

6 kant-en-klare diepgevroren botercroissants	76471
250 g witte chocolade Callebaut	1955
50 g caramel pecan fudge brownie	76686
50 g melkchocolade 823 Callebaut	56914
50 g chocorocks Mona Lisa	74351

BEREIDING

Laat de botercroissants volledig ontdooien. Verwarm een wafelijzer. Leg een croissant in het wafelijzer en bak tot het deeg goudbruin en krokant is (ongeveer 3-5 minuten, afhankelijk van het wafelijzer). Herhaal voor alle croissants. Laat afkoelen. Smelt 180 g van de witte chocolade au bain-marie tot een temperatuur van 45°C. Voeg de resterende 70 g witte chocolade toe en roer tot de temperatuur daalt naar 28-29°C. Verwarm de chocolade lichtjes terug naar 30-31°C om het klaar te maken voor gebruik. Dip elke croissant waffle in de getempereerde witte chocolade. Laat overtollige chocolade voorzichtig afdruppen op een rooster. Terwijl de witte chocolade nog nat is, de brownie in kubusjes, melkchocoladeparels en chocorocks over de chocoladel laag. Druk de toppings lichtjes aan zodat ze blijven plakken. Plaats de gedecoreerde croissant waffles op een bakplaat bekleed met bakpapier. Zet ze minimaal 15 minuten in de koelkast of 10 minuten in de diepvries, tot de witte chocolade volledig is uitgehard. Serveer deze decadente croissant waffles als een luxe dessert of feestelijk tussendoortje, eventueel met een bolletje vanille-ijs of slagroom

