

Culinair

INSPIRATIEMAGAZINE



2025-2



HORECA Van Zon
de meest complete groothandel

Inhoud

ZOMERS GRILLEN

- 4 KALFS BROCHETTE | AIOLI CHICKEN TOAST
- 5 GRILLED SAUSAGE PLATE
- 6 GEROOSTERDE TROSTOMAAT |
BLOEMKOOLBROCHETTEN

BBQ SALADES

- 9 CLASSIC PANZANELLA | PESTO AARDAPPELSALADE
- 10 SALADE VAN GROENE THAISE ASPERGES |
BROCCOLI SALADE MET KNOLSELDER
- 11 VENKELSALADE | PASTA SALADE

ZOMERSE PINSA'S

- 14 PINSA MET BURRATA | PINSA MET SPEK
- 15 PINSA PEPPERONI | PINSA PICO DE GALLO
- 16 PINSA BUFFELMOZZARELLA | PINSA AGLIO
E PEPPERONCINO

FRUITS DE MER

- 18 FRUITS DE MER TOREN

STREET FOOD FESTIVAL

- 21 CHICKEN TACO | TACO BEEF NACHO'S
- 22 CORNDOG SHARING | YAKITORI NOODLES
- 23 FRENCH ONION POTATO | BACON MUSHROOM
POTATO
- 24 LATIN POTATO | DOUBLE SMASH CHEESEBURGER
- 25 BEEF SANDWICH | MEATBALLS SMASHED POTATO

KOREAN FOOD

- 30 KOREAANSE GOCHUJANG | KOREAANSE BULGOGI
- 31 KOREAANSE SHORT RIBS | KOREAANSE SPICY
NOODLES
- 32 KOREAANSE KIMCHI UDON NOODLES |
KOREAANSE JAPCHAE

ORIENTAL SHARING PLATE

- 34 ORIENTAL SHARING PLATE

ZOMERS GRILLEN



KALFS BROCHETTE | MAYO VAN GEROOSTERDE LOOK

Ingrediënten

400 g kalfs rose zesrib	42459
2 st kalfs braadworst	34498
4 st Kalfs gehakt (balletje)	33808
1 st Rode ajuin	3955
8 sr mini wortel	80411
8 st verse groene jalapeno	74338
1 bol Verse look	79228
Olijfolie	52291
Fleur de sel	37465
Peper	3155

BEREIDING

Snijd de kalfs zesrib en braadworst in blokjes. Snijd de ajuin en jalapeno in stukken. Rijg de vleesstukken, groente en gehaktballetjes aan een spies. Besprenkel met olijfolie en kruid met fleur de sel en peper. Grill de brochettes op middelhoog vuur tot gaar. Rooster de look en meng met mayo voor een smeuke saus. Serveer de brochettes met de geroosterde look-mayo.



AIOLI CHICKEN TOAST

Ingrediënten

400 g kipfilet	39448
2 el olijfolie	52291
1 tak Rozemarijn	41236
Citroenzeste	36841
4 el lemon aioli Besc	76460
4 sneden houthakkersbrood meergranen	74718
Desem Diversi	
Atsina cress	41250
Lemon cress	77441
Chiso cress	40115

BEREIDING

Marineer de kip met olijfolie, rozemarijn en citroenzeste. Bak of grill de kip goudbruin en snijd in plakjes. Toast het houthakkersbrood kort. Besmeer met lemon aioli en beleg met kip. Werk af met de verschillende soorten cress en serveer.

GRILLED SAUSAGE PLATE

Ingrediënten

2 st Poolse worst	921
2 st BBQ worst Italiaans Abruzzese	77371
2 st Duitse kaasbraadworst	79928
2 st Grieks wild zwijn BBQ worst	59884
2 st Braadworst Italiaanse wijze	43605
2 st Ajuin (grillen)	35313
2 st Paprika rood (grillen)	80183
1 st Courgette (grillen)	80431
1 st Petit camembert	65218
2 takken Rozemarijn	41236
1 tl Cajun kruiden	66747
120 ml Bandidosaus	41869
100 ml Irish Stout sauce	73899
100 ml pepper relish	77890
4 st Augurk	40492
3 el pickled onion	78703
4 sneden gegrild wit molenaarsbrood	54545

BEREIDING

Grill de worsten tot ze goudbruin zijn. Snijd de groenten en grill ze tot ze zacht zijn. Verwarm de camembert lichtjes tot hij smeuig wordt. Serveer de worsten met gegrilde groenten en sausjes. Werk af met augurk, pickled onions en gegrild brood.



GEROOSTERDE TROSTOMAAAT MET BURATTA EN OUDE BALSAMICO

Ingrediënten

8 st trostomaten	80185
4 el olijfolie	52292
Fleur de sel	37465
Peper	36856
4 st buratta	64777
4 el oude Balsamico	74910
1 bosje verse basilicum	4007

BEREIDING

Halveer de tomaten en besprenkel met olijfolie, zout en peper. Rooster in een hete oven op 180°C tot zacht en gekarameliseerd. Serveer met burrata en druppel balsamico erover. Werk af met verse basilicum en serveer.



BLOEMKOOLBROCHETTEN MET SOYA GLAZE EN SESAM

Ingrediënten

1 Bloemkool	35088
4 el Japanse sesamsaus Yama	73008
2 el geroosterde look soja glaze Besc	76458
2 el witte geroosterde sesamzaadjes	77012
2 el zwarte geroosterde sesamzaadjes	77011

BEREIDING

Snijd de bloemkool in roosjes en rijg ze aan spiesjes. Bestrijk met sojaglaze en grill tot goudbruin. Besprenkel met sesamsaus en bestrooi met sesamzaadjes. Serveer warm.

De vriesverse kruiden en kruidenmixen van Ardo: het geheim in elke keuken!

- Gemakkelijk in gebruik
- Pure smaak
- Kostefficiënt
- Duurzaam

FINES HERBES

Ontdek ze nu hier



of via www.ardo.com

Barbecue-kruidenmix
8x250g - art. 73000

Tartaar kruidenmix
8x250g - art. 72995

8-kruidenmix
8x250g - art. 72999

Provençaalse kruidenmix
8x250g - art. 72996

Kruidenmix op Scandinavische wijze
8x250g - art. 72997

Kruidenmix op Aziatische wijze
8x250g - art. 72998

Kruidenmix op Thaise wijze
8x250g - art. 73001

Kruidenmix alla Napoletana
8x250g - art. 73002

Kruidenmix all'Italiana
8x250g - art. 72994

Kruidenmix in Mexicaanse stijl
8x250g - art. 73003

Handig!
Onze kruiden komen in hersluitbare verpakkingen



We preserve nature's gifts

HORECA VAN ZON

BBQ SALADES



CLASSIC PANZANELLA

Ingrediënten

500 g tostomaat	35419
250 g gekleurde tomaatjes	80366
1 komkommer	3974
1 rode ajuin	3955
1 bosje basilicum vers	4007
200 g wit molenaarsbrood	54545
3 el rode wijnazijn	76819
3 el extra vierge olijfolie	73088
Fleur de sel	37465
Peper	36856

BEREIDING

Snijd het brood in blokjes en rooster het in de oven op 180°C tot het goudbruin en knapperig is. Snijd de tomaten en komkommer in blokjes. Snijd de rode ajuin in dunne ringen. Meng de tomaten, komkommer, ajuin en basilicumblaadjes in een grote kom. Voeg de geroosterde broodblokjes toe. Besprenkel met rode wijnazijn en olijfolie, kruid met fleur de sel en peper. Laat de salade 15 minuten rusten voor het serveren.



PESTO AARDAPPELSALADE

Ingrediënten

Krielaardappelen	36284
Pesto dressing HERO	69022
Zeste van citroen	36841
Geroosterde pijnboompitjes	63984
Parmezaanschilfers	66865
Rode ajuin	3955
Kappers capotes	11192
Basilicum	4007

BEREIDING

Snij de aardappelen in 2 en kook ze in gezouten water tot ze gaar zijn. Laat afkoelen. Snijd de rode ajuin in dunne ringen. Meng de aardappelen met de pesto dressing en citroenzeste. Voeg de ajuin, pijnboompitjes, kappers en Parmezaanschilfers toe. Garneer met verse basilicum en serveer.

SALADE VAN GROENE THAISE ASPERGES, AVOCADO EN RODE BIET

Ingrediënten

400 g groene Thaise asperges	80342
2 st gekookte rode biet	16045
50 g walnoten	63408
50 g pittenmix	99938
2 st avocado	55972
4 el vinaigrette sallé Maurice	77627
150 g Horeca slamix	29542
100 g blauwbessen	31581
100 g jonge bladspinazie	79212

BEREIDING

Blancheer de asperges kort in kokend water, spoel af met koud water. Snijd de rode biet en avocado in blokjes. Meng de slamix en spinazie in een grote kom. Voeg de asperges, rode biet, avocado, walnoten en pittenmix toe. Besprenkel met vinaigrette en garneer met blauwbessen. Serveer direct.



BROCCOLI SALADE MET KNOLSELDER

Ingrediënten

400 g broccoli	38431
200 g geraspte knolselder	26418
100 g rucola	80416
1 st ajuin	35313
150 g gerookte spekreepjes	37673
50 g pecanoten	65334
50 g gedroogde veenbessen	80823
120 ml dressing Bourgondisch	70380

BEREIDING

Snijd de broccoli in kleine roosjes en blancheer kort in kokend water. Bak de spekreepjes krokant. Snijd de ajuin in fijne ringen. Meng de broccoli met knolselder, rucola, ajuin, spekreepjes, pecannoten en veenbessen. Besprenkel met dressing en serveer

VENKELSALADE MET KOMKOMMER EN POMPOENPITTEN

Ingrediënten

2 st Venkel	53340
1 st komkommer	3974
1 bosje verse dille	41231
50 g pompoenpitten	80826
120 g citrus vinaigrette Hellmann's	29801
1 st Pers sinaasappel	80319
50g hennepzaad	73599

BEREIDING

Snijd de venkel en komkommer in dunne plakjes. Hak de dille fijn en meng met de venkel en komkommer. Voeg de pompoenpitten en hennepzaad toe. Besprenkel met citrus vinaigrette en voeg de partjes sinaasappelsap toe. Serveer fris en koel.



PASTA SALADE MET TAHIN, KIKKERERWTEN EN GEROOSTERDE PAPRIKA

Ingrediënten

400 g conchigliette D'lis	78114
2 el citroensap	36841
Citroenzeste	36841
4 el extra vierge olijfolie	73088
3 el tahini	73798
1 tl korianderzaad	6875
1 klein bosje verse koriander	41316
Enkele blaadjes verse munt	41233
100 g granaatappelpitjes	75563
150 g artisjok harten	55773
200 g geroosterde paprika	29675

BEREIDING

Kook de pasta gedurende 30 seconden en spoel af met koud water. Snijd de geroosterde paprika en artisjok in reepjes. Meng de tahini met citroensap, olijfolie en kort geroosterd en gekneusd korianderzaad. Voeg de pasta, paprika, artisjok, munt en koriander toe. Garneer met granaatappelpitjes en citroenzeste. Serveer koel.

SALADE VAN EBLY: TARWE MET AARDBEIEN, BURRATA EN PISTACHE PESTO



BEREIDING

1. Begin met het bereiden van de pesto. Snijd de Parmezaanse kaas in kleine stukjes en mix deze samen met de pistachenoten, basilicum en olijfolie totdat het mengsel goed homogeen is.

2. Kook de EBLY® tarwe volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel af met koud water om het af te koelen en laat uitlekken.

3. Breng een grote hoeveelheid gezouten water aan de kook. Voeg de verse erwten en suikererwten toe en kook alles ongeveer 6 tot 7 minuten in het kokende water. Laat uitlekken en dompel het daarna in een kom met ijswater om de kleur te behouden.

4. Spoel de aardbeien af onder helder water en haal het loof eraf. Snijd ze in stukjes.

5. Leg de EBLY® tarwe in een serveerschaal, voeg de groenten en de aardbeien toe. Leg stukjes burrata erop en breng op smaak met zout en peper. Garneer met gehakte pistachenoten en een paar blaadjes basilicum. Serveer direct met de pistachepesto.

Ingrediënten 4 personen

250 g EBLY® tarwe (6427)
100 g aardbeien
Een paar blaadjes basilicum
50 g verse erwten
1 bol burrata
60 g suikererwten
20 g gehakte pistachenoten
40 g Parmezaanse kaas
20 cl olijfolie
50 g pistachenoten
2 grote bossen verse basilicum



ZOMERSE Pinsa's



PINSA MET BURRATA, COPPA DI PARMA EN RUCOLA

Ingrediënten per Pinsa

Pinsa Romana Pastridor	78030
Mini buratta	73399
Buffelmozzarella	62597
Pesto rucola Lisimo	72615
Coppa di Parma	74545
Rucola	80416



PINSA MET SPEK, ZURE ROOM, BROCCOLI EN RODE UI

Ingrediënten per Pinsa

Pinsa Romana Pastridor	78030
Zure room	67864
Crispy Bacon	56557
Rode ajuin	3955
Broccoli	38431
Microleaves	79084





PINSA PEPPERONI, BEENHAM EN TOMATENSALSA

Ingrediënten per Pinsa

Pinsa Romana Pastridor	78030
Tomaten salsa Bresc	76218
Ricotta	49491
Pepperoni	54404
Beenham CMS	54663
Kerstomaat	3995
Basilicum	4007
Olijfolie	52292

PINSA PICO DE GALLO, KIP EN JALAPENO

Ingrediënten per Pinsa

Pinsa Romana Pastridor	78030
Gegaarde kippenblokjes Top Table	47971
Bandidosaus Smiling Cook	41869
Jalapeno's gesneden	77478
Pico de gallo Bresc	76462
Verse koriander	41316



PINSA BUFFELMOZZARELLA MET CAPONATA EN GEGRILDE GROENTEN

Ingrediënten per Pinsa

Pinsa Romana Pastridor	78030
Caponata Bresc	76790
Groenten grill Andalousie Bonduelle	25858
Mini buffelmozzarella	62597
Gedroogde oregano	7894
Verse basilicum	4007



PINSA AGLIO E PEPPERONCINO MET GORGONZOLA, VARKENSGYROS EN GEGRILLDE COURGETTE

Ingrediënten per Pinsa

Pinsa Romana Pastridor	78030
Aglie e pepperoncino Bresc	76792
Gorgonzola dolce	72722
Varkensgyros Meega Yeeros CMS	66770
Groene courgette	80431
Cajun kruiden	66747
Peper	
Hippo tops cress	80403



DESEM HOUTHAKKERSBROOD MET RUNDSCARPACCIO

BEREIDING

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

Ingrediënten

Diversi balance houthakkersbrood meergranen (74718)
Rodepesto
Rundscarpaccio
Tuinkers
Parmezaanse kaas
Pijnboompitten



Ingrediënten 4 p

Fruits de mer

2 hele verse kreeften Canadees levend 650g/700g	60785
1 hele krab levend 800g	75042
8 oesters Zeeuwse Creuses	70225
4 halve King krab poten	78674
4 grote gamba's 2/4 Fisker	57934
8 verse vulken (in huisje)	
600 g mosselen goudmerk	76388
1 kg Mossel groenten	47642
2 kl Mosselkruiden	3133
200 g grijze Noordzee garnalen gepeld	73026
Steurgarnalen vers gepeld	73029
Rivierkreeftjes gekookt diepvries	1817
12 scampi's 13/15 BT EP	57887
2 citroenen	36841
Chartreuse cocktail (Mayonaise 7624, tomatenketchup Heinz 7315, gemalen chilipeper 3113, scheutje Chartreuse geel 70639)	
Zeegroenten (Zeebanaan, Dulse, zeewiersalade wakame,...)	52832
Vers zeewier	
1 potje Avruga kaviaar	70333
Crushed ice Premium	54122

Court bouillon

2 wortelen	4005
2 ajuinen	35313
2 x groen van prei	73751
1/3 groene selder	53310
3 takken thijm vers	80536
4 st laurier	36124
4 takken platte peterselie	78944
1 el (gekneusde) peperbollen zwart	3155
1 el Jeneverbessen	3174
2 kl Korianderzaad	6875
1 kl Kruidnagel	3128
2 kl gemalen chilipeper	3113
2 kl Fleur de sel	37398

FRUITS DE MER TOREN

BEREIDING

Maak een court bouillon met 5 l water, wortel, ui, groen van prei, selder, thijm, laurier, peterselie, gekneusde peperbollen, jeneverbessen, korianderzaad, kruidnagel, gemalen chilipeper en grof zeezout naar smaak. Laat even doorkoken zodat alle aromaten hun smaak goed kunnen afgeven. Of maak een groentebouillon op basis van de geconcentreerde groentebouillon van Knorr Professional (51974).

Kook de kreeften en de krab gedurende 7 minuten en laat afkoelen. Kook de vulken gedurende 25 a 30 minuten. Kook de gamba's en de scampi's in de bouillon gedurende 5 a 6 minuutjes. Bereidt de mosselen op klassieke wijze met mosselgroentjes en mosselkruiden. Laat ze afkoelen. Steek de oesters open, werk af met zwarte peper, zeste van citroen. Ontdooi de king krab poten breng ze op smaak met witte peper en zeste van limoen. Ontdooi de rivierkreeftjes. Snij de citroenen in partjes. Blancheer het zeewier in kokend gezouten water. Laat schrikken in ijswater. Meng mayonaise met tomatenketchup, gemalen chilipeper, zout en een scheutje Chartreuse. Open de overige ingredienten en assembleer de fruit de mer toren.



Laat je merk zien!
Ook op het terras



Brand it, Build it

Het opbouwen van een gerenommeerd restaurant, foodtruck of cateringbedrijf betekent hard werken tot in de kleine uurtjes. Duni's Build Your Brand Service combineert premiumproducten met tientallen jaren ontwerpervaring om jou en je klanten het beste van het beste te bieden. Versterk je merk en creëer onvergetelijke eet- en tafelervaringen met gepersonaliseerde servetten, tafellopers, placemats, bekens, verpakkingen en meer.

Build Your Brand



STREET FOOD FESTIVAL



CHICKEN TACO

Ingrediënten

4 st blue corn taco
400 g kipfilet
2 tl cajunkruiden
1 bosje koriander
100 g slamix horeca
4 el red root relish

71734
39448
66747
41316
29542
77039

BEREIDING

Snijd de kipfilet in dunne reepjes. Kruid de kipfilet met cajunkruiden en bak in een pan tot goudbruin en gaar. Verwarm de blue corn taco's kort in een droge pan. Verdeel de slamix over de taco's en voeg de kipreepjes toe. Voeg de Alabama white. Werk af met red root relish en verse koriander. Serveer direct.



TACO BEEF NACHO'S

Ingrediënten

200 g ronde nacho's Pablo's choice
400 g taco beef LA
150 g pico de gallo Bresc
Enkele takjes Koriander
50 g jalapeno

67178
79441
76462
41316
77478

BEREIDING

Verwarm de oven op 180°C. Verdeel de nacho's over een ovenschaal en beleg met de taco beef. Bak 10 minuten in de oven. Werk af met pico de gallo, jalapeno en verse koriander. Serveer direct.

CORNDOG SHARING

Ingrediënten

12st Corndogs LA	77041
American mosterd	68561
Hela ketchup	1662
Hoisinsauce	51190
Japanse sesamsaus Yama	77581
1 el geroosterde uitjes	51025
Smokey Hemp sauce	68711
Sticky Korean BBQ sauce	59312
1 el Peterselie gehakt	80376
Enkele takjes verse koriander	41316
1st pijpajuin	38350

BEREIDING

Bak de Corn dogs in de friteuse. Werk 4 st af met streepjes mosterd en ketchup en fijngehakte peterselie. Werk 4 st af met hoisin, sesamsaus, geroosterde uitjes en koriander. Werk 4 st af met Smoky Hemp sauce, Sticky Korean BBQ sauce en pijpajuin. Dresseer ze samen op een sharing plank.



8 stokjes Ichiban kip Yakitori Yama	75139
6 el Yakitori saus Yama	73009
200 g wokgroenten speciaal	79063
2 el sesamzaadjes	77012
400 g bereide Singapore noodles Bonfait	68906
Enkele takken verse koriander	41316
50 g gezouten pindanootjes	55531

YAKITORI NOODLES

BEREIDING

Verwarm de yakitori kip op een grill of in de oven. Wok de groenten kort en meng met de Singapore noodles. Besprenkel met yakitori saus en bestrooi met sesamzaadjes. Serveer met koriander en pindanootjes. Presenteer met de yakitori spiesjes en geniet.

FRENCH ONION POTATO

Ingrediënten

4 st grote frietaardappelen	6927
2 st ajuin	35313
200 ml kalfsfond	73701
1 tl thijm	3147
50 g boter	15976
100 g gruyere	74319
3 el gehakte peterselie	80376
4 el zure room	67864

BEREIDING

Bak de ajuin in boter tot gekarameliseerd. Voeg kalfsfond en thijm toe en laat inkoken. Bak de aardappelen in de oven tot gaar. Snijd open en vul met het ajuinmengsel en Gruyere. Werk af met peterselie en zure room.



BACON MUSHROOM POTATO

Ingrediënten

4 st Grote frietaardappelen	6927
100 g crispy bacon	56557
100 g champignons	16054
100 g kastanjechampignons	510
100 g oesterzwammen	80461
50 g spinazie	79212
1 kl lookstukjes	45562
4 el Zure room	67864

BEREIDING

Bak de champignons en look in boter. Voeg spinazie toe en laat slinken. Bak de aardappelen tot gaar en snijd open. Vul met het champignonmengsel en crispy bacon. Serveer met zure room.



LATIN POTATO

Ingrediënten

4 st grote frietaardappelen	6927
6 el Bandidosaus	41869
300 g Rundsgehakt	33501
1 el Lookstukjes Bresc	45562
50 g Nachos	61334

Salsa

2 st tomaat	75167
1 st rode ajuin	3955
½ st komkommer	3974
½ rode peper	80300
1 paprika geel	80233
Enkele takjes koriander	41316
2 el rode wijn azijn	73089
1 pijpajuin	38350

BEREIDING

Bak het gehakt met look en kruid naar smaak. Bereid de salsa door alles fijn te snijden en te mengen. Bak de aardappelen en snijd open. Vul met gehakt, bandidosaus en salsa. Garneer met nachos.



JUICY DOUBLE SMASH CHEESE BURGER

Ingrediënten

1 pretzelbun Pastridor	77923
2 st Presmashed burger LA	80637
3 plakjes real Irish cheddar	61335
American mosterd	68561
Heinz tomaten ketchup	7315
Sweet pickle relish	60194
Sla mix Horeca	29542
Tomaat	75167

BEEF SANDWICH

Ingrediënten

8 sneden donker molenaarsbrood	32005
600 g Ierse Jodenhaas	55012
4 x 80 g Provolone	72720
100 g rucola	80716
4 el Irish Stout sauce	73899
200 g boschampionns	48190
2 tl chipotle tabasco	35494

BEREIDING

Bak de biefstuk naar gewenste garing en laat rusten.
Bak de champignons in boter. Besmeer het brood met Irish Stout sauce. Beleg met rucola, biefstuk en champignons.
Werk af met Provolone en een vleugje chipotle tabasco.
Serveer warm.



MEATBALLS SMASHED POTATO

Ingrediënten

400 g Gemengd gehakt CMS	33548
Enkele schijfjes Jalapeno	77478
1 st pijpajuin	38350
4 el Chipotle BBQ saus	70933
4 st zoete aardappel	79242
100 g geroosterde mais	60578
100 g Kikkererwten	56028
4 el zure room	67864
3 el gehakte peterselie	80376
50 g boter	15976

BEREIDING

Meng het gehakt met fijngesneden jalapeno en pijpajuin en rol gehaktballetjes. Bak de gehaktballetjes tot goudbruin en gaar. Bak de zoete aardappelen tot zacht en plet licht. Serveer de smashed potatoes met de gehaktballetjes. Werk af met chipotle BBQ saus, geroosterde mais en kikkererwten. Garneer met zure room en peterselie.





AUTHENTIC THAI KITCHEN CURRIES

Met onze nieuwe lijn Authentic Thai Kitchen brengen we kant-en-klare Yellow, Red en Green currysauzen én een heerlijke Tom Kha saus op de markt die uw gerechten écht op smaak brengen.

Ambachtelijk bereid met verse ingrediënten, vol authentieke smaken. Uitstekend te gebruiken voor vis, vlees en groenten of als basis voor traditionele curries.

Thaise gele curry
Art.81380

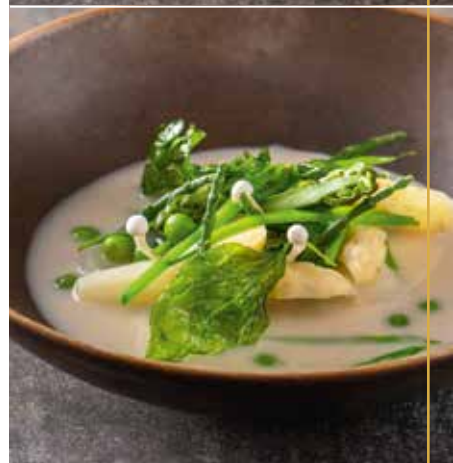
Thaise groene curry
Art.81378

Thaise rode curry
Art.81379

Thaise Tom Kha kokossoep
Art.81384



Diepvriesverpakking - 1000g





YAMA FOOD



GYOZA'S 日本の餃子

Japanse Gyoza's worden traditioneel geserveerd bij ramen of noedelsoepen, maar passen ook als voor-, bij- of hoofdgerecht. Ze bevatten vullingen zoals groenten, vlees, kip of zeevruchten en worden gegeten met sojasaus, azijn, chiliolie of ponzu.

Gyoza's kun je op veel manieren bereiden: bakken, stomen, koken of frituren, waardoor ze veelzijdig inzetbaar zijn in vrijwel iedere keuken!

Gyoza kip-curry
Art.81375 - 30 stuks

Gyoza Eend
Art.81373 - 30 stuks

Gyoza kip
Art.75142 - 30 stuks

Gyoza Edamame-Champignon
Art.81371 - 20 stuks

Gyoza Garnaal
Art.75144 - 30 stuks

Gyoza Veggies
Art.75143 - 30 stuks

Gyoza Beef
Art.80883 - 30 stuks

Gyoza Appel
Art.81374 - 20 stuks

Gyoza Wakame groenten
Art.81372 - 20 stuks



YAMA FOOD



PAD KRAPOW パッド・クラポウ

Wie ooit Thailand heeft bezocht weet dat de liefde voor eten onderdeel is van de cultuur. Op iedere hoek van de straat wordt door iemand met veel liefde iets lekkers bereidt.

Pad Krapow is zo'n typisch streetfood gerecht: pittig gekruid geruld gehakt van kip met diverse Thaise groenten. Veelzijdig toepasbaar als hapje tussendoor, lunch of volledige maaltijd. Laat je inspireren!

Thaise pad krapow kip en groenten
Art.81381



Diepvriesverpakking - 1000g



KOREAN FOOD

BY HEUSCHEN & SCHROUF



KOREAANSE GOCHUJANG KIP MET RIJST

Ingrediënten 4 p

Voor de kip:

600 g kippendijen, in stukken gesneden	46500
3 el gochujang	73777
(Koreaanse gefermenteerde peperpasta)	
2 el sojasaus kikkoman	7223
1 el honing	78771
1 el sesamolie	6477
1 el Lookstukjes	45562
1 tl gember, geraspt	32266
1 tl rijstazijn	46817
1 tl bruine candij suiker	68665
1/2 tl witte peper	3152

Voor de rijst:

300 g jasmijnrijst	43747
600 ml water	

Voor de garnering:

1 lente-ui, in ringen	38350
1 tl geroosterde sesamzaadjes	77012
1/2 rode chili, fijngesneden	80300



BEREIDING

Marineer de kip: Meng gochujang, sojasaus, honing, sesamolie, knoflook, gember, rijstazijn, suiker en peper in een kom. Voeg de kip toe en laat minstens 30 minuten marineren (liefst een paar uur). Kook de rijst: Spoel de rijst onder koud water en kook volgens de verpakking. Bak de kip: Verhit een pan op middelhoog vuur en bak de kip 8-10 minuten tot hij goudbruin en gaar is. Serveer: Verdeel de rijst over de borden, schep de kip erop en garneer met lente-ui, sesamzaadjes en chili.



KOREAANSE BULGOGI MET KIMCHI EN OI-MUCHIM KOMKOMMERSALADE

Ingrediënten 4 p

Voor de bulgogi:

500 g wit blauw entrecote	57709
in dunne plakjes	
4 el sojasaus	7223
1 el sesamolie	6477
2 el bruine candij suiker	68665
1 el Lookstukjes	45562
1 tl gember, geraspt	32266
1 el rijstwijf of mirin	75105
1 tl zwarte peper	3155
1 tl geroosterde sesamzaadjes	77012
1 lente-ui, fijngesneden	38350

Garnituur:

300 g kant en klare kimchi	73770
300 g Jasmijnrijst	43747
Citroengras	80392
3 komkommers	3974
1 theelepel Fleur de sel	37398
1 lente-ui, fijngesneden	38350
1 kl lookstukjes	45562
1 tl chilivlokken	69895
1 el rijstazijn	46817
1 el sojasaus	7223
1 tl sesamolie	6477
1 tl rietsuiker	19406
1 tl geroosterde sesamzaadjes	77012
Optioneel: 1/2 theelepel vissaus	68501
voor extra umami	

BEREIDING

Marineer het vlees: Meng sojasaus, sesamolie, suiker, knoflook, gember, rijstwijf en peper. Voeg het rundvlees toe en laat minstens 1 uur marineren. Bak de bulgogi: Verhit een grillpan en bak het vlees in porties tot het mooi gekarameliseerd is. Komkommersalade: Was de komkommers goed en snijd ze in dunne plakjes. Meng de plakjes met het zout en laat 10-15 minuten staan. Dit helpt om overtollig vocht te onttrekken en maakt de komkommer knapperiger. Spoel de komkommers af met koud water en dep ze droog met keukenpapier. Meng in een kom de chilivlokken, rijstazijn, sojasaus, sesamolie, suiker, knoflook en lente-ui. Voeg eventueel vissaus toe voor extra smaak. Voeg de uitgelekte komkommer toe aan de saus en meng goed. Bestrooi met geroosterde sesamzaadjes en laat 5-10 minuten intrekken voor de beste smaak. Rijst: kook de rijst gaar met een stengel citroengras. Serveer: dresseer de bulgogi op een bord, bestrooi met lente-ui en sesamzaadjes. Serveer met rijst, komkommer en kimchi.

KOREAANSE SHORT RIBS GALBI

Ingrediënten 4 p

4 st Gegaarde Shortribs CMS	60240
500 ml Galbi BBQ saus Golden turtle	62705
Kaneelstokje	9793
200 g rettish	16055
2 wortels	4005
100 g shiitakes	80462
120g Kastanje creme	73368
Sesamololie	6477
Pijpajuin	38350
Verse koriander	41316

BEREIDING

Plaats de short ribs op een ovenschotel en verwarm ze in een matig warme oven van 160°C. Als de ribs een kerntemperatuur van minstens 65°C bereikt hebben. De Grof versneden groenten toevoegen en de ribben royaal lakken met de Galbi BBQ saus. Serveer met enkele verse takken koriander en fijngesneden pijpajuin.



BEREIDING

Rooster de bloemkool: Meng de bloemkool met olijfolie, sojasaus en chilivlokken. Bak 25 min op 200°C.

Kook de eieren: Kook 6 min, laat schrikken in koud water, pel en marineer in sojasaus en rijstazijn (min. 30 min).

Saus: Meng alle ingrediënten voor de saus samen in een kom.

Bak de tofu: Bestrooi met maïszetmeel en bak goudbruin in sesamololie.

Kook de noodles: Bereid volgens de verpakking.

Meng en serveer: Meng de noodles met saus, bloemkool, tofu en gesneden soja-eieren. Werk af met fijngesneden pijpajuin

KOREAANSE SPICY NOODLES, GEROOSTERDE BLOEMKOOL MET SESAM, HOISIN SOJA EIEREN EN TOFU

Ingrediënten

Voor de noodles:

250 g soba noodles	76717
1 bloemkool, in roosjes	35088
2 el olijfolie	52291
1 el sojasaus	42592
1 el sesamololie	6477
1 tl chilivlokken	69895

Voor de saus:

2 el hoisinsaus	51190
2 el sojasaus	42592
1 el rijstazijn	46817
1 el sesamololie	6477
1 tl honing	78771
1 tl gember, geraspt	32266

Voor de soja-eieren:

4 eieren	577
100 ml sojasaus	42592
1 el rijstazijn	46817

Voor de tofu:

200 g stevige tofu, in blokjes	80202
1 el maïszetmeel	12713
2 el sojasaus	42592
1 tl sesamololie	6477

KOREAANSE KIMCHI UDON NOODLES

Ingrediënten

250 g udon noodles	51209
200 g kimchi, fijngehakt	73770
2 el kimchisaus	73782
1 el gochujang	73777
1 el sojasaus	42592
1 el sesamololie	6477
1 lente-ui, fijngesneden	38350
100 g shiitake paddenstoelen, in plakjes	80462
1 ei (optioneel)	577

BEREIDING

Bak de paddenstoelen: Verhit olie in een pan en bak de shiitakes.

Voeg kimchi en saus toe: Voeg kimchi, gochujang, sojasaus en kimchisap toe en roerbak kort.

Voeg de noodles toe: Meng goed en bak nog 2 min.

Serveer: Garneer met lente-ui en een gebakken ei.



KOREAANSE JAPCHAE

Ingrediënten

250 g vermicelli van zoete aardappel (Koreaanse Glasnoodles)	73787
200 g rundvlees Jodenhaas (dun gesneden)	55012
1 wortel, in dunne reepjes	4005
1 rode paprika, in dunne reepjes	80183
100 g spinazie	79121
1 pijpajuin, in dunne ringen	38350
1 el lookstukjes	45562
3 el sojasaus	42592
1 el rietsuiker	19406
1 el sesamololie	6477
1 tl geroosterde sesamzaadjes	77012

BEREIDING

Kook de noedels: Bereid volgens de verpakking en spoel af.

Bak het vlees en groenten: Bak het vlees met knoflook, voeg groenten toe en bak kort.

Meng alles: Voeg noedels, sojasaus, suiker en sesamololie toe. Meng goed.

Serveer: Bestrooi met sesamzaadjes en pijpajuin



Kabeljauw

met mosterd en augurk



INGREDIËNTEN VOOR 10 P.

Kibbeling

100	g	kabeljauwfilet
10	g	aardappelzetmeel
15	g	bloem
1	g	bakpoeder
35	ml	bruiswater
10	g	eiwit
		zonnebloemolie

Kabeljauwbrandade

8	g	gelatineblaadjes
125	g	aardappelen
150	g	kabeljauwfilet, in stukken gesneden
60	g	visfumet
50	ml	olijfolie
50	g	zure room
50	ml	Debic Culinaire Original
20	ml	zachte mosterd
		zout
		peper
		citroensap

Zachtjes gesmoorde kabeljauw

500	g	beurre noisette
500	g	kabeljauwrugfilet
		zout

Mosterd-augurkdressing

200	ml	augurkensap
		xanthaangom
100	g	augurken, in een brunoise
100	ml	olie van geroosterd mosterdzaad
20	g	mosterdzaad, geweekt
15	g	peterselie, fijngehakt
20	ml	olijfolie
1		citroen, zestes
		peper
		zout

Ansjoviscrème

10	ml	wittebalsamicoazijn
45	ml	yoghurt
45	g	eiwit
30	g	zoute ansjovis in olie, uitgelekt
180	ml	zonnebloemolie

Luchtige augurkenmayonaise

180	ml	zonnebloemolie
10	ml	wittebalsamicoazijn
45	ml	yoghurt
45	g	eiwit
75	ml	Debic Room 35%
150	ml	augurkensap

Afwerking

pommes soufflées
kaviaar
mosterdres
dilleolie



BEREIDING

Kibbeling

Snijdt de kabeljauw in kleine stukjes. Meng alle overige ingrediënten in een kom voor het beslag. Haal de stukken kabeljauw door dit beslag en frituur ze op 180 °C in zonnebloemolie.

Kabeljauwbrandade

Week de gelatineblaadjes in koud water. Snijd de aardappelen in blokjes en kook ze zachtjes gaar in water. Laat vervolgens drogen. Pocheer de kabeljauw in de visfumet tot hij zacht is en voeg dan de geweekte gelatineblaadjes toe. Breng de aardappel met de gekookte vis over in de thermoblender en voeg de olijfolie, de zure room, de Culinaire Original en de mosterd toe. Meng tot een gladde massa en breng op smaak met peper, zout en citroensap. Breng het mengsel over in een spuitzak en zet in de koeling.

Zachtjes gesmoorde kabeljauw

Verwarm de beurre noisette in een schaal onder de warmtelamp (ongeveer 60 °C). Pekel de kabeljauw naar smaak en plaats gedurende 2 uur in de koeling. Leg de kabeljauw in de schaal met beurre noisette en gaar de vis hierin tot je hem in reepjes uit elkaar kunt trekken. Let op dat de kabeljauw niet te gaar wordt.

Mosterd-augurkdressing

Dik het augurkensap lichtjes in met een beetje xanthaangom. Voeg vervolgens de augurkbrunoise toe, samen met de mosterdolie, de mosterdzaadjes, de peterselie, de olijfolie en de citroenzestes. Breng op smaak met peper en zout.

Ansjoviscrème

Meng de azijn, de yoghurt, het eiwit en de ansjovis. Mix het geheel met een staafmixer in een maatbeker. Voeg terwijl je mixt de zonnebloemolie toe tot er een dikke crème ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Breng over in een knijpflesje en bewaar in de koeling.

Luchtige augurkenmayonaise

Gebruik een staafmixer om de olie samen met de azijn, de yoghurt en het eiwit te mixen. Voeg tijdens het mixen de Room 35% en het augurkensap toe. Breng dit mengsel over in een espumafles en belucht met 2 gaspatronen.

OPBOUW & AFWERKING

Breng enkele dotjes kabeljauwbrandade aan op het bord. Leg er verschillende stukken gesmoorde kabeljauw naast, en 3 stukken kibbeling ertussen. Breng een toefje ansjoviscrème aan op de kibbeling en de gesmoorde kabeljauw. Leg er 3 stuks pommes soufflées bij en werk af met de kaviaar en enkele blaadjes mosterdress. Dresseer er tot slot de augurkendressing langs, samen met de augurkenmayonaise en een paar druppels dilleolie.



DEBIC CULINAIRE ORIGINAL 6 X 1 L | 6 X 2 L | 3 X 5 L

Meer informatie & inspiratie?

Surf naar www.debic.com en ontdek er onze recepten.

Debic. Gemaakt voor professionele handen.

Ingrediënten 4 p

Japanse kip yakitori	35771
Vietnamese Springroll	78122
Oriental Chicken snacks	35774
Sushi selection	63036
Chicken Gyosa	55803
Potato shrimps	72184
Torpedo shrimps	74913
Crushed ice Premium	54122

Garnituur en sauzen:

Ponzu citrus soya	75129
Sweet chilisaus	10577
Japanse sesamsaus	77581
Kewpi mayo	69127
Wasabi tempura	74927
Wasabi	75120
Gember reepjes	75128
Bamboeblad	75702
Sesamzaad zwart	77011
Sesamzaad groen	77013
Citroengras	80392
Sangoscheuten	75338
Pijpajuin	38350
Rode chilipeper	80300
Opak Pedis kroepoek	51193

ORIENTAL SHARING PLATE



Oliviana Ensalada: de kaas dip zowel koud als warm te gebruiken.



RECEPT

Pasta Ensalada:

Ingrediënten:

- Ensalada Red
- Pasta
- Spekblokjes
- Champignons
- Baslicum om af te werken

NEW

Oliviana ensalada red 1,1kg

Oliviana ensalada green 1,1kg

OLIVIANA RED & GREEN

Oliviana Ensalada zijn kaassalades op basis van dressing, oude gemalen kaas en vers gemaakte rode & groene pesto. Met zijn zuiderse toets is de Ensalada uitermate geschikt als hapje bij het aperitief of als tapas.

Bovendien is de Ensalada perfect smeerbaar en dus ook heerlijk op toastjes of belegde broodjes. De Ensalada smaakt ook lekker gemengd doorheen pasta. De ensalades zijn dus zowel warm als koud te gebruiken.


DUPONT
KAAS - FROMAGE - CHEESE
member of
Miltobel