

SNACKBAR

INSPIRATIEMAGAZINE

CHEESE JALAPENO BURGER - BEAN'N CHEESE

BELGIAN CHEESY PEPPER BURGER



20
25

Zo maak je van je **take-away** een lokale favoriet!

Lunch met een twist:
maak het verschil!

Inhoudsopgave

Klik
om naar
het thema
te gaan



Burgers



Pasta's



Salades



Warme lunchbroodjes



Desserts

CHEESE JALAPENO BURGER - BEAN'N CHEESE



BELGIAN CHEESY PEPPER BURGER



Cheesy jalapeno burger Bean'n cheese

INGREDIËNTEN PER BURGER

- Pretzel sesam hamburgerbun 72919

1 burger

- 200 g kalfsgehakt 33808
- 1 el gesneden jalapeno 77478
- 1 kl Grana Padano kaas schilfers 66865
- 1 kl gemalen Pecorino 66599

Toppings

- 2 plakken real Irish cheddar 61335
- 1 el mango Habanero salsa 76253
- 1 hand sla fijnproeversmix 80280

Bean 'n cheese

- 50 g blik zwarte bonen 53895
- 50 g blik rode bonen 5322
- 50 g Bandidosaus 41869
- Lookpoeder naar smaak 9799
- Gerookte paprika naar smaak 79773
- Sriracha mild naar smaak 43754

Belgian cheesy pepper burger

INGREDIËNTEN PER BURGER

- Premium brioche Pastridor 60909
- 1 hamburger Smoky Mountains LA Foods 71077
- 50 g peper zwart gestampt Verstegen 7758
- Pepersaus Delino 74007
- 3 blaadjes kropsla 3988
- 3 schijven Trostomaat 35419
- 1/3 Ajuin (Bakken) 35313
- 2 schijven Maredsouskaas 65057

Burgers



Ga naar webshop

Crunchy chicken cheese burger met Oud Brugge kaas

INGREDIËNTEN PER BURGER

- Fossette B399 Banquet D'or 71661
- 1 chicken crunchy burger 200 g LA Foods 68382
- 1 plak Oud Brugge kaas 53059
- 1 hand waterkers 3998
- Smokey BBQ saus Remia 60375
- 1 el gepekelde rode ajuin 78703
- Enkele augurk schijffjes 78702

CRUNCHY CHICKEN CHEESE BURGER MET OUD BRUGGE KAAS



SPANISH CHEESE BURGER MET CHORIZO, MANCHEGO, AGLIO E PEPPERONCINO



Spanish cheese burger met chorizo, manchego, aglio e peperoncino

INGREDIËNTEN PER BURGER

- Chili hamburgerbun Pastridor 28658
- 1 hamburger 180g Smoky Mountains LA Foods 71077
- 5 plakjes chorizo 74898
- 3 plakjes manchego 75450
- 1 hand rucola 80416
- 1 tl Aglio e peperoncino 76792
- Sriracha mild naar smaak 43754

Burgers



Ga naar webshop

Knapperige groentesnacks

Een hartige falafel bij de lunch, crispy groentefingers als aperitief of krokante zoete aardappelfrietjes bij je rode biet burger? Met **'Les Tapas'** speel je moeiteloos in op de **snacking trend**. Zo zet je in een handomdraai een originele feestmaaltijd of stijlvolle snack op tafel voor flexitariërs, vegetariërs en veganisten. Een hit bij jong én oud!



**Zoete aardappel-
frietjes**
2 kg - 56713



Rode bietburger
1 kg - 72871



Trio crispy groentefingers
3x2x1 kg - 74369



Broccoli nuggets
1 kg - 58622



Falafel
1 kg - 70129



**LES
TAPAS**

Ontdek ons **'Les Tapas'**
gamma door de QR-code
te scannen of surf naar
www.ardo.com



We preserve nature's gifts

FUSILLI TRICOLORE MET KIP, SPINAZIE & MASCARPONE ROSSO



4 porties

Fusilli tricolore met kip, spinazie en mascarpone rosso

- 700 g The Smiling Cook fusilli tricolore 40728
- 700 ml D'lis mascarpone rosso 51876
- 600 g kiphaasjes gefrituurd Top Table 47971
- 4 el pijnboompitten 51555
- 150 g spinazie 79212
- Parmezaanse kaas 72717
- EF Eco food bowl 900 ml 50 st 79686

Rooster de pijnboompitjes in een droge pan. Stoof de gewassen spinazie kort aan met peper en zout. Houd enkele jonge blaadjes apart voor de afwerking. Warm de saus en de kipstukjes apart op. Kook de pasta gedurende 30 seconden in kokend gezouten water.

Dresseer het gerecht in een kom en werk af met Parmezaanse kaas en enkele jonge blaadjes spinazie.

4 porties

Conchiglie scampi currysaus en gegrilde courgette

- 700g Conchiglie D'lis 55536
- 700 ml D'lis curry saus 51877
- 24 st Scampi BT 16/20 gepeld 57888
- 1 kl lookstukjes Bresc 45562
- 1 kl currypoeder 3126
- 1 gegrilde courgette 4574
- 20 st zongedroogde tomaten 45000
- Enkele takjes platte peterselie 78944
- EF Eco food bowl 900 ml 50 st 79686

Snij de courgette in schijfjes en gril ze met olijfolie in een grillpan. Bak de scampi's kort en krachtig in olijfolie met look en currypoeder.

Kook de pasta beetgaar gedurende 30 seconden. Verwarm de saus. Dresseer de pasta en de saus in een bowl. Werk af met enkele zongedroogde tomaatjes en eventueel enkele takjes platte peterselie.

CONCHIGLIE SCAMPI CURRYSAUS & GEGRILDE COURGETTE



Pasta



Ga naar webshop

4 porties

Rigatone Forestière met spek en broccoli

- 500 g rigatone Altoni 65011
- 700 ml The smiling cook Forestière saus 34041
- 600 g gerookte spekblokjes 7265
- ½ broccoli 38431
- 4 el gemalen pecorino 66599
- Basilicum 4007
- EF Eco food bowl 900 ml 50 st 79686

Bak de spekblokjes mooi krokant. Blancheer de broccolirosjes in kokend gezouten water. Kook de pasta beetgaar gedurende 3 à 4 minuten. Verwarm de saus. Dresseer het gerecht in een kom en werk af met pecorino en basilicum.

RIGATONE FORESTIERE MET SPEK & BROCCOLI



SPICY PULLED PORK MAC & CHEESE



4 porties

Spicy pulled pork mac & cheese

- 500 g macaroni hoorntjes Anco 1851
- 700 ml Bandidosaus D'lis 41869
- 1 tl lookpoeder 9799
- 1 tl cayenne peper 3113
- 1 tl gerookte paprika poeder 53889
- 2 st rode paprika 80364
- 600 g pulled pork CMS 52927
- 200 ml chipotle BBQ saus 70933
- Enkele takjes kervel 67821
- 4 el smokey BBQ crunch Jorda 79660
- EF Eco food bowl 900 ml 50 st 79686

Ontdooi de pulled pork en meng met de chipotle BBQ saus. Kook de macaroni beetgaar in kokend gezouten water. Snij de rode paprika in dunne reepjes en wok ze even op. Voeg de gekookte macaroni en de Bandidosaus toe. Breng op smaak met lookpoeder, cayenne peper, gerookte paprika-poeder, peper en zout. Dresseer de pasta en pulled pork in een bowl en werk af met enkele takjes kervel en smokey BBQ crunch.

Pasta



Ga naar webshop

Salade van gegrilde venkel en pancetta

- 1 pastinaak 80297
- 30 g pecannoten 65334
- 2 st roodloof 80354
- 1 handje rucola 80416
- 1/3 Jonagold appel 16031
- 150 g pancetta 45311
- 100 ml bieslookvinaigrette Delino 75813
- EF Eco food bowl 900 ml 50 st 79686

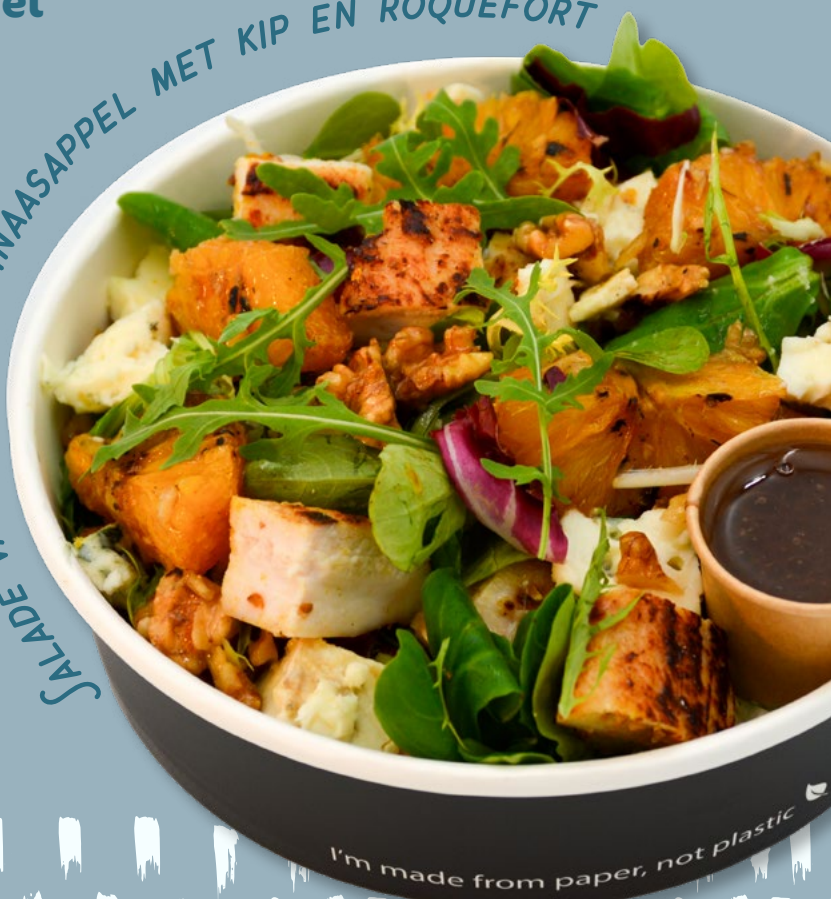
SALADE VAN GEGRILDE VENKEL EN PANCETTA



Salade van gegrilde sinaasappel met kip en roquefort

- 1 perssinaasappel 80319
- 50 g Roquefort 70594
- Kipfilet geroosterd Top Table 50323
- 30 g walnoten 63408
- 1 hand fijnproeversslamix 80280
- 100 ml vinaigrette sjalot rode ui Hellmann's 42727
- EF Eco food bowl 900 ml 50 st 79686

SALADE VAN GEGRILDE SINAASAPPEL MET KIP EN ROQUEFORT



Salade



Ga naar webshop

Salade van gegrilde bloemkool

- 300 g schijven bloemkool 35088
- 1 hand rucola 80416
- ½ pijpajuin 38350
- ½ avocado 55972
- Zwarte sesamzaadjes 77011
- 100 ml sesam soja vinaigrette Hellmann's 29802
- Enkele blaadjes koriander 41316
- EF Eco food bowl 900 ml 50 st 79686

SALADE VAN GEGRILDE BLOEMKOOL



Salade van gegrilde knolselder en kip

- 300 g knolselder 3973 (in schijfjes)
- 150 g CMS Teker kip kebab 81258
- (gebakken en gekruid met brai rub nr 1)
- Braai rub nr 1 De Fik Erin 70857
- 100 ml Caesar dressing Delino 75814
- Enkele blaadjes Romeinse sla grof gescheurd 39936
- 2 el look croutons 58289
- ½ tomaat (in blokjes) 75167
- EF Eco food bowl 900 ml 50 st 79686

SALADE VAN GEGRILDE KNOLSELDER EN KIP



Salade



Ga naar webshop



Heerlijke Chillipops

Ontdek de perfecte smaakcombinatie

Deze zoete, licht pittige pepers zijn gevuld met een romige kaasvulling, wat zorgt voor een heerlijke balans tussen zoet, pittig en zacht.

- ✓ Perfect als aperitiefhapje, tapas of bijgerecht
- ✓ Diepvriesvers voor ultieme smaak en gemak
- ✓ Krokant van buiten, smeuïg van binnen



Inhoud zak: 907g
Artikelnummer 80175

Salade van gegrilde aardappeltjes, chicken tenders en artisjok

- 1 handvol triosalade 80281
- 1 handvol babyleaf 53308
- 1 tak basilicum 4007
- 100 g rode biet blokjes 80420
- Enkele pluksels rode biet scheuten 78957
- Enkele Ratte aardappelen (gekookt en gegrild) 80333
- Enkele Roseval aardappelen (gekookt en gegrild) 80467
- 5 artisjok harten 55773 (gegrild)
- 1 Kumato 80539
- Enkele fijne boontjes 31702
- 4 Hofkip Henny's Chicken tenders 66423
- 100 ml HERO honing mosterd dressing 69025



Henny's Chicken Tender puur kippenvlees, puur genot

Smaakvol, mals en 100% eerlijk, dat is de Henny's Chicken Tender. Deze topper uit het Henny's-assortiment is gemaakt van 100% kipfilet, zonder toegevingen. Geen samenstellingen of mengsels. Enkel puur, mager kippenvlees dat zorgvuldig wordt gesneden en omhuld met een licht krokant laagje. In koude of warme bereidingen: deze tender maakt elk gerecht af. Zoals in dit heerlijke, frisse slaatje: een gezonde, kleurrijke basis krijgt net dat tikkeltje meer dankzij de sappige bite en verfijnde smaak van onze kip.

Henny's staat voor kwaliteit zonder compromissen. Onze tenders zijn rijk aan eiwitten, laag in verzadigde vetten en geliefd bij chefs om hun veelzijdigheid. Het resultaat? Een gebalanceerd product dat gezond genieten naar een hoger niveau tilt.

Ontdek het verschil. Kies voor Henny's



Salade

Warme Lunchbroodjes



Chili Sandwino met ricotta, courgette, look en citroen

- 1 Sandwino chili Pastridor 79672
- 3 schijfjes groene courgette 3968 (gegrild)
- 1 el Ailoli limon 76460
- 2 el ricotta Galbani 49491
- 2 Schijven bakaardappel met schil MC 78455 (gegrild)
- Basilicum 4007
- Gerookte kip 39601

Volkoren Sandwino mascarpone, mierikswortel en gerookte makreel

- 1 Sandwino volkoren 79674
- 2 el mascarpone Galbani 2227
- 1 el fijn gesneden bieslook 80386
- 1 tl geraspte mierikswortel 76205
- 1 st gerookte makreel met peper 57910
- Enkele blaadjes jonge spinazie



Ga naar webshop

Warme Lunchbroodjes

Sandwino Sun bun brie, appel, nootjes en bosbessenconfituur

- 1 Sandwino Sun bun 79673
- 3 plakken Brie President 49511 (smelten op het broodje)
- Rucola 79243
- 3 plakjes parmaham 74543 (krokant uit de oven)
- 1 el salade notenmix 51551
- 1 el bosbessenconfituur 71622

½ Jonagold appel 16031 gebakken met:

- 1 kl suiker 1923
- 1 kl honing 78771
- 1 tl gevriesdroogde thijm 6606



Volkoren Sandwino met gorgonzola, spek, vijgen en oude balsamico

- 1 Sandwino volkoren 79674
- 50 g Gorgonzola dolce 81421 (gesmolten op het broodje)
- 3 plakjes voorgegaard spek 73713 (krokant gebakken)
- 2 vijgen 66340
- Enkele kropjes veldsla 80351
- Balsamico Platina 74910



Ga naar webshop



Eton Mess met bosvruchten

INGREDIËNTEN PER 10 DESSERTS

- 750 ml Debic Parfait 25624
- 400g fruitbereiding bosvruchten Colac 56784
- 5 st meringues rond 68475
- 30 braambessen 3920
- 20 frambozen 3928
- 3 plantjes Atsina cress 41250
- EF Pet pot alu deksel 400 ml 24 st 70344

Klop de Parfaitbasis op in een Kenwood.
Je zal merken dat het volume verdubbelt.
Meng er nonchalant de helft van de fruitbereiding onder de parfait.
Vul een spuitzak en bewaar in de koelkast.
Verdeel de rest van de fruitbereiding over de bodems van de potjes.
Spuit een mooie portie parfait afwisselend met stukjes meringue.
Werk af met braambessen, frambozen en enkele scheutjes atsina.

Aardbeienmousse met cantuccini

INGREDIËNTEN PER 10 DESSERTS

- 750 ml Debic Parfait 25624
- 180 g Pasto aardbei 62038
- 10 el aardbeien coulis 44854
- 30 st aardbeien 32236
- 10 el Crumble van rode vruchten Jorda 77591
- EF Pet pot alu deksel 400 ml 24 st 70344

Klop de Parfaitbasis op in een Kenwood.
Je zal merken dat het volume verdubbelt.
Voeg op het einde de pasto toe tot alles mooi gemengd is.
Vul een spuitzak en bewaar in de koelkast.
Klop de gesuikerde room op en vul een tweede spuitzak.
Verdeel enkele cantuccini koekjes over de bodems van de potjes.
Spuit een mooie portie aardbeien mousse op de koekjes.
Voeg een laagje aardbeien coulis toe en werk af met slagroom, verse aardbeien en een cantuccini koekje.



Ga naar webshop

Mousse van chocolade met Amarena

INGREDIËNTEN PER 10 DESSERTS

- 250 ml Debic Parfait 25624
- 180 g Amarenakersen op siroop 52381
- 500 ml Debic chocolade mousse 45747
- 10 el chocoladesaus 49062
- 10 el donkere chocolade crunche Jorda 77584
- EF Pet pot alu deksel 400 ml 24 st 70344

Klop de Parfaitbasis op in een Kenwood. Je zal merken dat het volume verdubbeld. Vul een spuitzak en bewaar in de koelkast. Verdeel de amarenakersen over de bodems van de potjes.

Spuut een mooie portie chocolademousse op de amarenakersen
Voeg een laagje chocoladesaus, parfait en chocolade crunche toe.



Mousse van mango

INGREDIËNTEN PER 10 DESSERTS

- 750 ml Debic Parfait 25624
- 350 ml Mango coulis 33927
- 2 verse mango's 3936
- 3 passievruchten 80327
- 350 ml Debic gesuikerde room 7304
- Verse munt 41233
- EF Pet pot alu deksel 400 ml 24 st 70344

Klop de Parfaitbasis op in een Kenwood. Je zal merken dat het volume verdubbelt. Voeg op het einde 200 ml mango coulis toe tot alles mooi gemengd is. Vul een spuitzak en bewaar in de koelkast. Snij de mango's in mooie gelijke blokjes en meng ze met de rest van de coulis. Klop de gesuikerde room op en vul een tweede spuitzak.

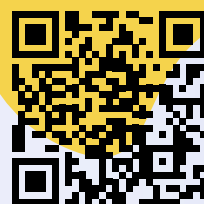
Snij de passievruchten in 4.
Verdeel de mangomousse in de potjes en schep er telkens een mooi laagje mangoblokjes op. Werk af met slagroom, passievrucht en een mooi takje munt.



Ga naar webshop



meer info?
SCAN NU



**Gepersonaliseerd
vanaf 72 stuks**

eurofresh.

