

WINTER

SNACKBAR

INSPIRATIEMAGAZINE



20
25



HORECA Van Zon
de meest complete groothandel

Inhoudsopgave

Klik
om naar
het thema
te gaan



Winter Farm



Funky Fish



Ola Sunbrero



Oriental Food



Winterbar Sharing

WINTERSTOEMP

MET WORTEL, POMPOEN

EN GELAKT BUIKSPEK

Ingrediënten

700 g aardappelpuree de luxe
Farm Frites
150 g wortelen
200 g butternut pompoen
1 el gember Bresc
1 el pindakaas
½ pijpajuin
800 g vers spek
Een grote snuif grof zout
120 ml smoky BBQ saus Remia
100 ml tomatenketchup
1 el honing
100 ml Hoisin
1 el wasabi sesam crumble Jorda
Atsina cress
EF eco food bowl

30528

4005

66079

62462

81767

38350

44669

37398

60375

31387

78771

51190

77599

41250

79684



BEREIDING

Vel voorbereiden:

Dep het vel droog met keukenpapier. Kerf met een scherp mes een ruit- of streepjespatroon in het vel (niet te diep, alleen door de huid, niet in het vlees). Wrijf de vleeskant in met kruiden (bv. knoflook, peper, vijfkruidenpoeder, sojasaus), maar hou het vel droog.

Droogfase:

Zet het buikspek een nacht onafgedekt in de koelkast (vel naar boven). Zo droogt de huid uit, essentieel voor crispiness.

Langzaam garen:

Verwarm de oven op 150 °C. Leg het buikspek op een rooster boven een braadslede (vet kan wegdruipen). Gaar 2 tot 2,5 uur tot het vlees mals is.

Crispy maken:

Verhoog de oven naar 230 °C (hete lucht of grillstand). Bestrooi het vel dun met grof zout en bestrijk lichtjes met olie. Bak nog 20–30 minuten tot het vel begint te bubbelen en knetterend krokant wordt.

Serveren:

Laat 10 minuten rusten. Snijd in dikke plakken waarbij elk stukje een krokant randje heeft. Stoom de aardappelpuree met de wortelen, pompoen, gember en pindakaas gedurende 20 minuten op 100°C in de steamer.

Sausje/lak:

Meng de tomatenketchup, BBQ saus, honing en Hoisin onder elkaar. Lak het spek met de saus en plaats kort terug in de oven zodat de lak mooi hecht. Dresseer in een mooi bord en werk af met Atsina cress en wasabi sesam crumble.

WINTERSTOEMP

MET WITTE KOOL, SPRUITJES, WITTE RAAPJES EN KIPPENDIEN



Ingrediënten

700 g aardappelpuree de luxe	30528
Farm Frites	
200 g fijngesneden witte kool	8791
120 g spruitjes Bonduelle	2438
2 verse witte rapen	81986
100 g girollen	79908
Debic vloeibare boter bakken en braden	10206
Aromat Knorr	43110
Peper van de molen	
4 el crumble van groene kruiden Jorda	77595
700 g kippendijen	46500
Braai rub nr 1 (De Fik Erin)	70857
Salad pea	58416
EF eco food bowl	79684

BEREIDING

Rub de kippendijen met de Braairub nr 1. Besprenkel met olijfolie en rooster in een hetelucht oven van 200 °C. Schil de raapjes en snij ze in partjes en blancheer ze in water. Borstel de girollen en bak ze mooi goudbruin in de boter. Voeg de witte kool toe en bak even kort mee. Voeg de gestoomde raapjes toe. Stoom de aardappelpuree gedurende 20 minuten op 100°C in de steamer. Voeg de gebakken groentjes toe aan de puree. Dresseer de puree op een bord met de spruitjes, geroosterde kippendijen, crumble van groene kruiden en enkele takjes salad pea.



WINTERSTOEMP

MET PREI, KNOLSELDER, BONEN EN EEN VARKENSHAMMETJE

Ingrediënten

700 g aardappelpuree de luxe	30528
Farm Frites	
120 g gesneden prei	30568
100 g knolselderblokjes vers	79021
50 g rode kidneybonen	5322
50 g witte bonen	45870
50 g zwarte bonen	53895
2 el Tierentijn mosterd à l'Ancienne	64449
2 el honing	7638
4 st CMS Breydel boutje	44652
4 el spicy saté crunche Jorda	79658
Enkele takjes kervel	67821
EF eco food bowl	79684



BEREIDING

Stoof de prei aan samen met de knolselderblokjes. Spoel de bonen met stromend water in een zeef en voeg ze toe aan de prei. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de varkenshammetjes rustig aan in een oven van 170°C. Stoom de aardappelpuree gedurende 20 minuten op 100°C in de steamer. Voeg de groenten toe aan de puree. Meng de honing en de mosterd en smeer de hammetjes ermee in. Laat ze nog even karamelliseren in de oven, en bestrooi ze met de spicy saté crunche. Serveer met de stoemp en werk af met verse kervel.



WINTERSTOEMP

MET SPINAZIE, KNOLSOLDER, GEBAKKEN APPEL, WITTE EN ZWARTE PENS



Ingrediënten

700 g aardappelpuree de luxe	30528
Farm Frites	
150 g spinazie jonge scheuten	79212
100 g knolselder kubus vers	79021
4 el zure room	67864
2 el boekweit krokant	60365
2 st Jonagold appel	16031
2 el rietsuiker	19406
4 el crumble van tijm en honing Jorda	77600
4 st witte pens	34476
4 st zwarte pens	34474
Waterkers	42036
EF eco food bowl	79684

BEREIDING

Stoom de aardappelpuree gedurende 20 minuten op 100°C in de steamer. Stoof de knolselderblokjes en de spinazie aan in olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Meng de groenten onder de puree. Snij de appels in gelijke partjes. Bak ze in boter en karamelliseer met rietsuiker. Voeg boekweit zaadjes, de crumble van tijm en honing toe. Bak de worsten een beide kanten in boter en gaar verder in de oven. Dresseer de stoemp, appeltjes en de worsten op een mooi bord en werk af met enkele frisse takken waterkers.





Tater Tots

AMERIKA'S KNAPPERIGSTE AARDAPPEL!

Onderscheidend. Heerlijk. Supersnel uit de frituur.

Artikelnummer: 82087



VRAAG NU UW
GRATIS SAMPLE
AAN!



NU OP VOORRAAD BIJ VAN ZON!



LOADED KIDS FRIES

Ingrediënten

3 st viskrokantjes mini
300 g twisters seasoned skin on
Cajun kruiden Verstegen
2 el tomatenketchup Heinz
2 el tartaar deluxe Pauwels
1 el Geroosterde uitjes
1 handvol gemengde slamix
Enkele ringetjes rode ajuin
¼ citroen

73819
80531
60891
31387
57069
51025
80279
51025
36841

BEREIDING

Bak de twisters en viskrokantjes in de friteuse. Kruidt ze met cajun kruiden. Plaats de gemengde slamix op de frietjes en viskrokantjes er rond. Werk verder af met tomatenketchup, tartaar, geroosterde uitjes, rode ui ringen en citroen.



FISH SANDWICH



BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de saus onder elkaar. Snij het molenaarsbrood in grote dikke boterhammen. Versnipper de ajuin en meng met de komkommer, witte kool, fijngehakte dragon en de Zoet Zuurtje marinade. Bak de scholfilets in de friteuse op 180°C tot ze mooi goudbruin zijn. Stel de boterhammen samen met de gepekelde groentjes, mesclun, pickled red onion, en de saus.

Ingrediënten

2 dikke snedes wit molenaarsbrood Pastridor	54545
1 gepaneerde scholfilet	72573
100 g komkommerblokjes	75502
¼ ajuin	35313
1 tak verse dragon	81885
50 g witte kool gesneden	8791
100 ml Zoet Zuurtje basic	80802
Een hand vol mesclun	82086
Rascal pickled red onion	7870

Saus:

2 el mayonaise	7624
1 el tomatenketchup	7315
1 mespunt cayennepeper	3113
2 el verse gehakte peterselie	80376
1 el fijn gesneden bieslook	81884
1 el sjalot Bresc	45577
1 kl lookstukjes	45562



Crispy Coated Frites Artistique



Dit heb je nodig voor twee personen:

- 250 g Farm Frites Crispy Coated 10 mm
- 1 avocado
- Eetbare bloemen
- Chilivlokken
- Sriracha-mayo of een saus naar keuze

Zo maak je het gerecht

- 1 Snijd de avocado in dunne plakjes en leg beide helften in een waaierpatroon aan weerszijden van een take-away box. Deze presentatie is een essentieel onderdeel van het Take-out as Art-concept, waarbij eten niet alleen lekker, maar ook visueel spectaculair moet zijn.
- 2 Bereid de frites volgens de instructies op de verpakking.
- 3 Plaats de knapperige frites in de box naast de avocado en voeg een klein bakje sriracha-mayo of een saus naar keuze toe. Deze opmaak zorgt voor een perfecte balans tussen smaak en uitstraling.
- 4 Maak het gerecht af met eetbare bloemen en chilivlokken voor een kleurrijke en verfijnde finishing touch die het artistieke karakter van het gerecht versterkt.

Bij dit gerecht draait alles om het verrijken van de take-away ervaring tot iets vernieuwends en bijzonders. Eten gaat niet meer alleen om smaak, maar ook om visuele beleving. De combinatie van zorgvuldig gerangschikte avocado, eetbare bloemen en een doordachte presentatie maakt dit gerecht tot een echt meesterwerk.

BROODJE

Ingrediënten

1 Chili Sandwino Pastridor	79672
1 Sunbrero	81907
1 el Smoky Hemp Sauce	68711
Trio salade (slamix)	80281
50 g gorgonzola dolce	81421
1 el BBQ crunche Jorda	79660
3 plakjes streaky bacon	73713

Gepekeld groentjes:

15 g fijn gesneden witte kool	8791
15 g fijn gesneden rode kool	80449
Paprika mix 3 x 1/4 st vers	8224
15 g geraspte wortelen	29544
200 ml Zoet Zuurtje BBQ	80804

BEREIDING

Snij de paprika in dunne reepjes en meng ze onder de witte kool, rode kool en geraspte wortelen. Vacumeer de groentjes met Zoet Zuurtje BBQ en marineer gedurende 24 uur. Ontdooi de broodjes en bak ze even af in de oven op 200°C gedurende 2 minuten. Bak de Sunbrero's in de friteuse. Bak de streaky bacon goudbruin in een oven van 200°C. Stel het broodje samen met de gepekeld groentjes, slamix, Sunbrero, gorgonzola, spek, Smokey hemp sauce en de crunche.



LOADED

Ingrediënten

350 g Farm Frites home style skin on	61487
1 Sunbrero	81907
Pijpajuin	38350
1/4 rode ajuin	3955
Enkele jalapeno's gesneden	64386
Atsina cress	41250
Chiso purple cress	81827
Affila cress	50890
1 el sweet pickle relish Smoky Mountains	60194
3 el bandidosaus Smiling Cook	41869
1 el ketchup crunche Jorda	79659

Chipotle Mayo:

2 el mayonaise	7624
1 el spicy chipotle Smoky Mountains	70933
1 el chipotle & red bell pepper salsa Bresc	79562

BEREIDING

Meng de ingredienten voor de Chipotle mayo. Warm de bandidosaus op. Snij de pijpajuin en rode ajuin in fijne reepjes. Bak de Sunbrero en de frietjes en stel de loaded fries samen. Schep de frietjes in een leuk bakje of een mooi diep bord. Bedek de frietjes met een mooi dekkende bandidosaus. Verdeel de sunbrero in stukjes en plaats willekeurig op de bandidosaus. Werk verder af met sweet pickle relish, jalapeño, pijpajuin, rode ajuin, chipotle mayo, crunche en de cressen.





BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de maïs houmous in een blender tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de tortilla's kort in een hete pan. Stel de taco samen met de kiwi jalapeño salsa, een halve gebakken Sunbrero, maïs houmous en de mengeling van salade en cressen.

TACO

Ingrediënten

4 Tex mex mini tortilla's	54715
2 Sunbrero's	81907

Salade:

1 handvol gemengde salade trio salade	80281
Enkele takjes koriander	81877
Chiso cress paars	81827

Maïs bbq houmous:

50 g witte bonen blik	45870
150 g maïs	79584
50 g kikkererwten	56028
½ zeste van citroen	36841
120 ml olijfolie	52292
100 ml Zoet Zuurtje BBQ	80804
1 el jalapeño mayonaise Pauwels	60313
1 el kiwi en jalapeño Salsa Bresc	79564

BURRITO

Ingrediënten

4 Tex mex tortilla 25 cm	39804
4 Sunbrero	81907
8 el Ballymaloe pepper relish	77890
120 g Mexicaanse kaasmix	61333
8 el Smokey hemp sauce	68711
2 limoenen	81895
Enkele takken koriander	81877

Salsa:

150 ml Mexicaanse salsa	60198
100 g geroosterde paprika	29675
75 g maïs	79584
100 g kidney bonen	5322
¼ pijpajuin	38350
50 g jalapeño gesneden	64386
1 kl gerookte paprika poeder	53889

BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de salsa. Bak de Sunbrero. Plaats de Sunbrero in het midden op de tortilla. Dresseer de salsa, pepper relish en de kaasmix op de snack en plooi hem dicht. Plaats de burrito tussen een contact grill. Serveer en dresseer met limoen, verse koriander en smokey hemp sauce.



Seizoen 2025

WILD



Snacks kunnen ook mee met de seizoenen.

Deze culinaire hotdog met hertenworst bewijst dat een klassieker moeiteloos kan transformeren tot een gerecht met klasse. De ambachtelijke worst wordt langzaam gegaard in een rijke jus en geserveerd met een zachte crème van paddestoelen, geroosterde pastinaak en gekarameliseerde ui. Het resultaat is een hartverwarmend wintergerecht dat zowel stoer als verfijnd is. Een perfecte balans tussen rustiek en gastronomisch. De diepe, aardse smaken en elegante presentatie maken dit tot een snack die zonder moeite een plaats verdient op het bord van een fine dining menu. Een verrassende twist op comfortfood, waar het wildseizoen zijn volle karakter mag tonen.

HOTDOG VAN HERT

Ingrediënten (4 personen)

Voor de hertenworst in jus:

- 4 ambachtelijke hertenworsten
- 1 el roomboter
- 1 el olijfolie
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, gekneusd
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- 150 ml wildfond
- 100 ml rode wijn
- 1 tl mosterd
- 1 el koude boter (voor het monteren van de saus)

Voor de paddestoelencreme:

- 200 g gemengde wilde paddestoelen (zoals cantharellen, eekhoorntjesbrood, shiitake)
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 el roomboter
- 50 ml room
- Peper en zout

Voor de garnituur:

- 2 pastinaken, in dunne schijfjes
- 1 el olijfolie
- Zoutvlokken
- 2 uien, in dunne ringen
- 1 el boter
- 1 tl balsamicoazijn
- 1 tl bruine suiker
- Takjes verse rozemarijn

Bereiding

De hertenworst bereiden:

Verhit in een pan de boter en olijfolie. Bak de hertenworsten rondom goudbruin op middelhoog vuur. Voeg sjalot, knoflook, tijm en laurier toe en blus af met rode wijn. Laat kort inkoken. Voeg de wildfond toe, dek de pan af en laat de worsten op lage temperatuur (ca. 90-100°C) zachtjes 30-40 minuten garen. Haal de worsten eruit en houd ze warm. Zeef de jus, roer er een lepeltje mosterd door en monteer met koude boter tot een glanzende saus.

De paddestoelencreme:

Bak de sjalot glazig in boter. Voeg de paddestoelen toe en bak tot ze goudbruin zijn. Voeg room toe en laat enkele minuten zachtjes inkoken. Mix tot een gladde crème, breng op smaak met peper, zout en eventueel een paar druppels truffelolie.

De garnituur:

Geroosterde pastinaak: Leg de schijfjes op een bakplaat, bestrijk met olijfolie en bestrooi met zout. Rooster in de oven op 180°C tot ze goudbruin en krokant zijn (ca. 15 min).
Gekarameliseerde uien: Smelt boter in een pan, voeg de uien toe en bak langzaam tot ze zacht en goudbruin zijn. Voeg balsamico en suiker toe en laat kort karamelliseren.

Opmaak:

Leg een warme brioche of rustiek broodje op het bord. Besmeer met een laag paddestoelencreme. Plaats de hertenworst erop, nappeer met de jus. Garneer met gekarameliseerde ui, geroosterde pastinaak en een takje rozemarijn.

Ontdek het volledige
wildassortiment.
Scan de QR-code.



GEROOSTERDE KIPPENREEPJES, MEKONGRIJST , CHILI & GARLIC

Ingrediënten 4 p

800 g mekongrijst Ardo	50605
600 g geroosterde kipfilet reepjes Toptable	47298
700 g wokgroenten China Bonduelle	18485
600 ml Gotan chili garlic woksau	45928
Enkele takken koriander	81877
4 el geroosterde uitjes	51025
EF eco food bowl	79684

BEREIDING

Wok de kippenreepjes heel kort in olijfolie. Voeg de wokgroentjes toe en bak kort even mee. Voeg de woksau toe en warm de rijst apart op. Dresseer het gerecht in een take away bowl en werk verder af met verse koriander en krokante uitjes.



SOBA NOODLES, KETSJAP SESAM, NO CHICKEN

Ingrediënten 4 p

300 g soba noodles	76717
Sesamolie	6477
600 g No Chicken chunks	65848
600 ml Gotan ketsjap sesam	35057
700 g wokgroenten Siam Thai Bonduelle	18486
Enkele takken Thaise basilicum	81883
4 el geroosterde uitjes	51025
EF eco food bowl	79684

BEREIDING

Wok de No Chicken chunks heel kort in olijfolie. Voeg de wokgroentjes toe en bak kort even mee. Voeg de woksau toe. Kook de sobanoodles al dente, giet ze af in een zeef en breng op smaak met sesamolie. Dresseer het gerecht in een take away bowl en werk verder af met verse Thaise basilicum en krokante uitjes.





PASTA PARELS



WEES CREATIEF MET PASTA VAN APÉRO TOT DESSERT

De volle zachte smaak van deze kleine Anco Professional pasta parels zorgen voor een lekkere al dente beet in de mond. Met een beetje creativiteit kan je met deze pasta parels eindeloos variëren.



AMUSE



VOORGERECHT



DESSERT

Ontdek 5
creatieve gerechten





RIJSTNOODLES MET VARKENSREEPJES TERIAKI

Ingrediënten 4 p

250 g rijstnoodles	43751
2 el sesamolie	6477
750 g varkenshaasje	34273
600 ml Gotan teriaki	28614
700 g wok verde Ardo	26258
1 el lookstukjes Bresc	45562
1 st Tamago Yaki Japanse omelet	73145
½ pijpajuin	38350
EF eco food bowl	79684

BEREIDING

Wok het varkenshaasje heel kort in olijfolie, voeg tegen het einde de lookstukjes toe. Voeg de wokgroentjes toe en bak kort even mee. Voeg de woksous toe. Kook de noodles al dente, giet ze af in een zeef en breng op smaak met sesamolie. Snij het Japans omelet in reepjes en voeg het toe aan de wok. Dresseer het gerecht in een take away bowl en werk verder af met fijngesneden pijpajuin.

EIERNODDLES RUNDSREEPJES

Ingrediënten 4 p

300 g eiernoodles	43733
2 el sesamolie	6477
750 g Ierse Jodenhaas	55012
600 ml Gotan Black Hoisin	52288
700 g wok groenten Indonesia Bonduelle	18464
4 el gezouten pinda	76823
Enkele takken koriander	81877
EF eco food bowl	79684

BEREIDING

Wok de jodenhaas in reepjes heel kort in olijfolie. Voeg de wokgroentjes toe en bak kort even mee. Voeg de woksous toe. Kook de eiernoodles al dente, giet ze af in een zeef en breng op smaak met sesamolie. Hak de nootjes fijn. Dresseer het gerecht in een take away bowl en werk verder af met verse koriander en krokante nootjes.



GLASNOODLES

MET SCAMPI SWEET & SOUR (KOUD)

Ingrediënten 4 p

300 g glasnoodles	43734
2 el sesamololie	6477
28 scampi's BT gepeld 13/15	57887
2 el lookstukjes Bresc	45562
600 ml Gotan sweet & sour	21096
200 g paprika mix	8224
200 g rode kool fijngesneden	80449
¼ komkommer	3974
120 ml limoenen (sap)	81895
60 g rietsuiker	19406
2 rode pepers	80300
Enkele takken koriander vers	81877



BEREIDING

Wok de ontdooide scampi's heel kort in olijfolie, voeg tegen het einde de lookstukjes toe. Maak een marinade/saus van limoensap, Gotan Sweet & sour, lookstukjes en rietsuiker. Snijd de paprika en komkommer in reepjes en de rode peper in fijne brunoise. Meng dit onder de rode kool. Voeg de saus toe en meng alles goed onder elkaar. Kook de glasnoodles al dente, giet ze af in een zeef en breng op smaak met sesamololie. Meng de groenten en de noodles onder elkaar en voeg fijngehakte verse koriander toe. Dresseer het gerecht in een take away bowl.



VEGGIE



Pokebowl XXL

Inhoud: 2000g - Artikelnr. 82382

POKEBOWL
XXL

VEGGIE

DIEPGEVROREN - COMITEE

POKEBOWL
XXL



eurofresh.

KAAS PRETZELS

Ingrediënten 8 st

Voor het deeg:

500 gr patisserie bloem	67034
10 gr zout	23522
7 gr gedroogde gist	62898
150 ml halfvolle melk, lauwwarm	34268
140 ml water, lauwwarm	
45 gr boter, op kamertemperatuur	20464

Verder nodig:

1½ l water	
75 gr bicarbonaat	37523
Grof (zee)zout, om te bestrooien	23523
Gruyere kaas	38528

BEREIDING

Pretzel deeg maken:

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed deze in ongeveer 10 minuten tot een soepel deeg. Dit kan met de hand of met een standmixer met deeghaak. Doe het deeg in een kom, dek deze af met plasticfolie en laat het deeg 1 uur op een warme en tochtvrije plaats rijzen. Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken. Rol ieder stuk uit tot een sliert van 25 centimeter. Dek de slierten losjes af met plasticfolie en laat ze 10 minuten rusten. Rol de deegslierten vervolgens verder uit tot ze 50-60 centimeter lang zijn. De slierten mogen in het midden iets dikker blijven en aan de zijkant juist wat dunner worden.

Pretzels vormen:

Vorm de pretzels en leg ze daarna op een stuk bakpapier. Dek ze losjes af met plasticfolie en laat ze 20-30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 220 °C.

Pretzels onderdompelen:

Doe het water en de baking soda in een grote pan en breng dit aan de kook. Roer goed, zodat alle baking soda is opgelost. Houd het water tegen de kook aan. Leg de pretzels per stuk (of per 2) in het hete water en laat ze daar 20-30 seconden in liggen. Keer ze halverwege met behulp van een schuimspaan om. Laat ze kort uitlekken op een schone theedoek en leg ze vervolgens op een met bakpapier beklede bakplaat.

Pretzels bakken:

Strooi wat zout over het dikke gedeelte van het deeg en snijd dit ook in met een scherp (gekarteld) mesje. Bak de broodjes in 17-22 minuten bruin en gaar. Strooi tijdens de laatste 10 minuten de kaas erover. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.



LOADED TARTIFLETTE WAFELS

Ingrediënten 4 p

700 g vastkokende aardappelen	35212
160 g crispy bacon	56557
8 plakjes streaky bacon	73713
½ fijn gesnipperde ajuin	49015
1 el lookstukjes Bresc	45564
400 g Parijse champignons	3966
200 ml witte wijnsaus Garde d'or Knorr	8809
100 ml zure room	67864
120 g Gruyere kaas	38528
200 ml witte wijn Sauvignon Blanc	64789
50 g gehakte peterselie	80376
4 st Brusselse wafels	39375
120 ml Smokey BBQ saus Remia	60375
Enkele takken salad pea	58416
4 el BBQ crunche Jorda	79660



BEREIDING

Snij de aardappelen in schijven van 1 cm en stoom ze beetgaar. Verwarm de witte wijnsaus en voeg look, witte wijn, zure room en de gruyere kaas toe. Door de kaas gaat er een extra binding ontstaan.

Bak de crispy bacon krokant en de gesneden champignons goudbruin. Bak de aardappelen in olijfolie aan beide kanten mooi goud bruin en voeg er de gehakte peterselie, champignons, gebakken ajuinblokjes en het spek aan toe. Breng eventueel nog extra op smaak met peper en zout.

Bak de wafels in een oven van 200°C mooi krokant. Bak de streaky bacon mooi krokant. Dresseer de tartiflette op de wafel en werk verder af met spek, BBQ saus, BBQ crunche en salad pea.



WINTER TACO

Ingrediënten 4 p

8 mini tortilla Pablo's Choice	72926
250 g witte kool fijn gesneden	8791
Season pepper garlic sjalot Verstegen	79763
2 el Tartimalin	55401
1 kl chili vlokken	69895
Fleur de sel	37398
Olijfolie	52292
150 g groene kool gesneden	80356
200 g crispy bacon	56557
1 varkenshaasje	34273
8 el veenbesjes met appel Colac	41241
50 g notenmix honing zout Ranobo	73592
Rode biet scheuten	75339
Tuinkers	81940



BEREIDING

Verdeel de groene kool op een bakplaat met een bakpapiertje en schenk er een scheutje olijfolie over. Hussel alles onder elkaar en breng royaal op smaak met fleur de sel en chili vlokken.

Rooster de groene kool in een oven van 200°C gedurende 8 à 10 minuten tot ze mooi crispy zijn. Bak de gesneden witte kool in een hete wok met olijfolie. Breng op smaak met Season pepper Garlic sjalot en een beetje fleur de sel. Voeg de tartimalin toe om alles mooi te binden.

Snij de varkenshaasjes in reepjes van ongeveer 1 cm dik. Bak ze krachtig in een wok en breng op smaak met peper en zout. Voeg op het einde de veenbesjes toe als 'woksausje'.

Bak de crispy bacon krokant in de oven. Hak de notenmix fijn. Maak de taco met de witte kool, crispy groene kool, varkenshaasje met veenbesjes, crispy bacon, gehakte nootjes, rode biet scheuten en tuinkers.



WINTER CROQUE

Ingrediënten 4 p

8 dikke snedes molenaarsbrood wit Pastridor	54545
200 g zuurkool	1702
3 Breydelboutjes	44652
8 el deli pickle topping Hero	81382
4 el mosterd dille topping Hero	69021
2 el graanmosterd Tierenteyn a L'Ancienne	64449
200 g Gruyere kaas	38528
2 plantjes waterkers	42036
Olijfolie	52292
3 el witte wijnazijn FORUM	53893
Peper	



BEREIDING

Snij het brood in dikke snedes van 2 à 3 cm. Scheur het vlees van een varkenshammetje en bak het lichtjes op. Voeg zuurkool en graanmosterd toe en meng goed onder elkaar.

Beleg het brood met het vlees en de zuurkool en de gruyere kaas. Voeg de mosterd dille topping toe en grill de boterham in een contactgrill.

Maak een fris slaatje met verse waterkers en breng op smaak met olijfolie, witte wijn azijn, en peper van de molen. Serveer de croque met het slaatje en het dipsausje.



FLAM KUCHE

Ingrediënten 4 p

4 st flamkuche bodem	73499
180 ml zure room	67864
100 g crispy bacon	56557
½ rode ajuin	3955
40 g gehakte peterselie	90376
120 g gemengde boschampionns	48190
1 el lookstukjes Bresc	45562
180 g Gruyere kaas	38528



BEREIDING

Besmeer de bodem met een laagje zure room. Snij de rode ajuin in dunne plakjes en verdeel over de zure room. Snij de boschampionns in dunne plakjes en bak ze even voor in olijfolie met een beetje peper van de molen.

Verdeel de champignons en de spekjes over de oppervlakte van de flamkuche. Voeg gehakte peterselie en look toe. Bak af in een pizza oven op 300°C gedurende 3.5 min.

