

WINTER

# Culinair

INSPIRATIEMAGAZINE



2025-4



# Inhoudsopgave

Klik  
om naar  
het thema  
te gaan



Wildseizoen



Fine Dining



Winterse Comfortfood



Najaar Salades



Hot Winterdrinks & Sides

# BOSDUIF | SPITSKOOL | GEBRANDE AARDAPPEL IN DE SCHIL | BIETENCRÈME | JUS MET DROGE SHERRY



## Ingrediënten 4p

### Duif:

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| 2 hele bosduiven                  | 35955 |
| 2 el koffierub 'De Fik Erin nr 3' | 70859 |
| 2 tenen look                      | 53343 |
| 2 blaadjes laurier                | 6155  |
| Olijfolie Co&Oil                  | 73083 |
| Ganzenvet                         | 38146 |
| Peper en zout                     |       |

### Bieten crème:

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| 1 grote gekookte rode biet | 16045 |
| Een scheutje merlot azijn  | 53894 |

### Gebrande aardappel:

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Aardappel in de schil | 61964 |
| Rozemarijn            | 41236 |
| Citroentijm           | 51086 |
| Bunzenbrander         | 71066 |

### Koffie crumble:

|                    |       |
|--------------------|-------|
| 150 g bloedsuiker  | 20408 |
| 25 g cacao         | 37121 |
| 150 g bloem        | 67034 |
| 30 g koffie        | 29672 |
| 115 g zachte boter | 16606 |

### Garnituur:

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 1/3 spitskool               | 33384 |
| Enkele blaadjes shiso cress | 40115 |

### Saus:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| 600 ml demi glace Authentic   | 73703 |
| 50 ml droge sherry            | 2896  |
| 1 tl sjalot Bresc             | 45577 |
| 1 tl primerba tijm            | 9397  |
| Geconcentreerde rundsbouillon | 51975 |
| Knorr Professional            |       |

## BEREIDING

### Aardappel:

De voorgedraaide aardappel in de schil in 2 snijden en rondom rond goed afbranden. De rozemarijn en citroentijm eveneens kort afbranden.

### Koffie crumble:

Maak de crumble door alle droge ingrediënten samen te voegen. Voeg daarna de boter toe en verdeel op een bakplaat. Bak in een voorverwarde oven op 170 °C. Laat afkoelen en verkruimel.

### Bieten crème:

Mix de gekookte rode biet met de merlot azijn tot een mooie gladde massa. Breng over in een spuitzakje of een spuitflacon.

### Spitskool:

Maak de spitskolen schoon en hou 4 mooie bladeren apart. Snij voorzichtig de nerven weg en blancheer de bladeren kort in gezouten water. Snij de rest van de kool in julienne. Stof de julienne aan in wat olijfolie en breng het geheel op smaak met peper en zout. Verdeel de julienne op de koolbladeren en rol ze stevig op in plastic folie. Stoom de koolrolletjes in de steamer op 100°C.

### Duif:

Maak de duif schoon: verwijder het hart en de longen en spoel goed onder koud stromend water. Verwijder de biljetjes en konfijt ze in gesmolten ganzenvet aan de rand van het vuur. Stop er een laurierblaadje en teentje knoflook in. Kruid de binnenkant van de duif met peper en zout. De buitenkant royaal bestrooien met de koffierub. Trek vacuüm en laat 75 minuten sous vide garen of in een steamer op 62°C. Verwijder de kruiden uit de holte, snij de filets van de karkas en bak ze in olijfolie. Voeg op het einde een beetje boter toe en bedruip de filets met de bruisende boter. Leg de boutjes er even bij.

### Saus:

Voeg alle ingrediënten samen in een kookpotje. Zachtjes 1/3 laten inkoken. Het geheel op smaak brengen met geconcentreerde rundsbouillon.

### Afwerking:

Het gerecht dresseren naar wens of zoals op de foto.



# EVERZWIJNKROON MET ZUURKOOL, APPEL EN GEROOSTERDE WORTELEN

## Ingrediënten 4p

4 everzwijnkronen 40985

### Saus:

400 ml demi glace Authentic 73703  
300 ml culinaire room 6429  
3 el graanmosterd 23510  
1 el mosterd 31942  
1 el vloeibare honing 7638

### Zuurkool:

300 g zuurkool 1702  
1 jonagold appel 16031  
20 g rietsuiker 19406  
5 jeneverbessen 7461  
2 st steranijs 57012

### Geroosterde groenten:

16 st wortel mini mix 67828  
6 st sjalotten 3987  
400 g country wedges rozemarijn 50172  
Bruine beukenzwammen 53325  
Olijfolie Co&Oil 73088  
Peper  
Fleur de sel

### Garnituur:

Gepofte boekweit 60365  
Atsina cress 41250



## BEREIDING

### Saus:

Voeg voor de saus alle ingrediënten samen en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng eventueel nog verder op smaak met geconcentreerde ronds bouillon.

### Zuurkool:

Schil en snij de appel in blokjes van 1.5 cm. Karamelliseer ze in een pannetje met rietsuiker. Warm de zuurkool op met de aromaten en voeg de appelblokjes toe.

### Geroosterde groenten:

Spoel de miniworteltjes goed af. Verdeel ze op een schotel met in 2 gesneden sjalotten en de wedges. Besprenkel ze royaal met olijfolie en kruidt met peper en zout. Rooster in een oven van 220°C. Bak de beukenzwammen.

### Vlees:

Korst het vlees aan in olie en bak het verder in de oven op 170 °C tot een kern van 60 °C.

Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



# HERTENBOUT MET VIJGEN

## Ingrediënten 4p

800 g hertenbout NZL 36927

### Saus:

500 ml demi glace Authentic 73703  
1 el sjalot Bresc 45577  
1 el primerba tijm 9397  
Porto rood 62695  
8 verse vijgen 66340  
Geconcentreerde rondsfont Knorr 51975

### Garnituren:

4 slaharten 55122  
2 st gekookte rode biet 16045  
100 ml rode wijn azijn Co&Oil 73089  
100 g bruine beukenzwammen 53325  
4 verse vijgen 66340  
20 mini verse aardappelkroketjes 47485  
Vene cress 59530



## BEREIDING

### Saus

Voeg alle ingrediënten van de saus samen en laat inkoken tot de gewenste sausdikte. Breng op smaak met de geconcentreerde rondsfontbouillon.

### Vlees

Korst het vlees aan in olie en bak het verder in de oven op 170 °C tot een kern van 55 °C.

### Garnituren

Snij de rode biet in kubusjes en marineer ze in rode wijn azijn. Snij de slaharten in 4, bak ze kort en krachtig aan in hazelnootboter en kruidt af met peper en zout. Bak de beukenzwammetjes in boter en kruidt ze met peper en zout. Snij de vijgen in 4. Bak de kroketjes in een friteuse van 175°C.

Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



# REEFILET | GEBRANDE PREI | KNOLSELDER MOUSSELINE | CRUMBLE VAN RODE BIET EN BOSVRUCHTEN | GELAKTE WORTEL MET HAZELNOOT | TRUFFEL | RODE BIETJUS | GEFERMENTEERDE LOOK

## Ingrediënten 4p

**Vlees:**  
600 g reefilet 44377

**Garnituur:**  
1 prei 8655  
30 g zwarte truffel schijfjes 63199  
Olijfolie Co&Oil 73088  
300 g knolselderpuree Kelderman 41766  
100 ml Debic room plus mascarpone 70982  
25 g melkerijboter 15976  
100 g rode biet spekjes 69972  
100 g crumble van rode vruchten 60366  
4 mini wortelen 41727  
2 el honing 7638  
Enkele hazelnootjes 37526  
2 el knoflookpuree zwart 66110  
2 el mayonaise 7624

**Saus:**  
300 ml demi-glace Authentic Knorr Professional 73703  
300 ml wildfond 35831  
(op basis van wildfond poeder Knorr Professional)  
1 tl primerba sjalot 9300  
1 tl primerba thijm 9397  
100 g gekookte rode biet 16045  
200 ml rode biet sap 75320  
50 ml merlot azijn 53894  
Geconcentreerde rundsbouillon 51975  
Knorr Professional

## BEREIDING

### Vlees:

Ontdooi het vlees op een correcte manier een dag op voorhand in de koeling zodat het rustig kan ontdooien. Verwijder het zilvervlies en kruid het vlees goed met peper en zout. Verpak het vlees vacuüm en gaar het sousvide op 52°C gedurende 60 minuten. Korst het à la minute aan en laat het voldoende rusten.

### Prei:

Was de prei en snij ze in dikke ringen van 3 cm. Stoom de prei ringen gedurende 8 minuten op 90°C. Mix de truffelschijfjes in de olijfolie tot kleine zwarte puntjes. Hou er nog enkele over voor de afwerking van het bord. Brand de prei af met een bunsenbrander en breng de truffelolie aan met een borsteltje. Kruidt het geheel af met fleur de sel en zwarte peper.

### Knolseldermousseline:

Meng knolselderpuree, room plus mascarpone en een klontje boter tot een smeugige massa en kruidt eventueel verder af met peper en zout.

### Crumble:

Drop de rode biet spekjes in een oven van 70°C tot ze crispy zijn. Cutter ze vervolgens tot kleine stukjes en meng de crumble van rode vruchten eronder. Breng zo nodig nog extra op smaak met peper en zout.

### Wortelen:

Borstel de worteltjes schoon en snij het loof eraf tot op ± 4 cm. Rooster ze kort in een hete oven op 200°C tot ze beetgaar zijn. Lak ze op het einde met honing zodat ze mooi kleven aan de buitenkant. Hak de hazelnootjes fijn en haal de worteltjes erdoor.

### Saus:

Voeg alle ingrediënten samen in een kookpotje. Zachtjes 1/3 laten inkoken. Het geheel op smaak brengen met geconcentreerde rundsbouillon. Snij de gegaarde rode biet in zeer fijne brunoise en voeg toe als garnituur in de saus.

### Afwerking:

Meng de mayonaise met de zwarte lookpuree. Het gerecht dresseren naar wens of zoals op de foto.





# TOMAHAWK VAN NIEUW ZEELANDS HERT | PASTINAAK MET HONING EN THIJM | GRONDWITLOOF | STILTON | POMME PONT NEUF | CRUMBLE VAN NOTEN EN GEPOFTE KAMUT

## Ingrediënten 4p

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| 8 st tomahawk van Nieuw Zeelands hert   | 63909 |
| 400 g pastinaak met honing Ardo         | 60541 |
| Enkele takjes verse tijm                | 41238 |
| 4 st hotel witloof                      | 47918 |
| 120 g stilton                           | 65222 |
| 8 plakken dun voorgesneden gerookt spek | 37669 |
| 6 dikke friet aardappelen               | 6927  |
| 150 g veenbessen confit                 | 18880 |
| 160 g notenmix                          | 34839 |
| 50 gezouten boter                       | 31612 |
| 50 g gepofte kamut                      | 60363 |
| 50 g gepofte quinoa                     | 60364 |



## BEREIDING

De frietaardappelen versnijden in dikke frieten van 2 tot 6 cm. Vier frieten per persoon beetgaar voorstomen in de steamer, waarna ze worden afgebakken in olie.

Witloof beetgaar stomen, het overtollig vocht eruit knijpen en in 2 snijden. Vullen met stilton en omwikkelen met dingesneden gerookt spek. Afbakken in de oven tot het spek mooi goudbruin is. Pastinaak met honing aanzetten in olijfolie. Op smaak brengen met peper, zout en verse tijm.

De notenmengeling fijn cutteren en mengen met de gezouten boter. Op een schoteltje verdelen en krokant afbakken in een oven van 180°C. Vervolgens fijn verbrossen en mengen met de gepofte kamut en gepofte quinoa.

De tomahawks goed dichtschroeien en zachtjes verder laten garen in de oven (160°C.) tot ze mooi rosé zijn. Het gerecht dresseren naar wens of zoals op de foto.



# HAZENFILET | RAVIOLONI VAN BOSPADDENSTOEL | CRÈME VAN KASTANJE | BIMI | BLADSPINAZIE | JUS VAN STERANIJS | KOFFIERUB

## Ingrediënten 4p

### Vlees:

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| 4 hazenfilets                               | 36901 |
| Enkele eetlepels Braairub De fik erin nr. 3 | 70859 |
| 25 g melkerijboter                          | 15976 |

### Garnituur:

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| 12 st ravioloni bospaddestoel truffel | 41686 |
| 100 g kastanje crème                  | 73368 |
| 4 st bimi                             | 71797 |
| Enkele blaadjes bladspinazie          | 31587 |
| 4 el gepofte boekweit                 | 60365 |
| Enkele bruine beukenzwammen           | 53325 |

### Saus:

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| 300 ml demi glace Knorr Professional              | 6183  |
| 300 ml wildfond                                   | 35831 |
| (op basis van wildfond poeder Knorr Professional) |       |
| 300 ml rode wijn (Brise de France Merlot)         | 31433 |
| 1 el primerba sjalot                              | 9300  |
| 1 tl primerba thijm                               | 9397  |
| Steranijs                                         | 57012 |
| Geconcentreerde rundsbouillon Knorr Professional  | 51975 |



## BEREIDING

### Garnituur:

Kook de raviolini in ruim gezouten water gedurende 3 minuten. Blancheer de bimi's even in ruim gezouten water. Hou de bladspinazie rauw en breng ze op smaak met olijfolie en peper. Bak de beukenzwammetjes even krachtig aan in olijfolie. De boekweit en aioli zijn kant en klaar te gebruiken.

### Saus:

Voeg alle ingrediënten samen in een kookpotje. Zachtjes tot 1/3 laten inkoken. Het geheel op smaak brengen met geconcentreerde rundsbouillon. Verwijder op het einde van de bereiding de steranijs uit de bereiding.

### Vlees:

Vacumeer de hazenfilets individueel met peper, zout en een blokje boter. Gaar ze sous vide op 55°C gedurende 25 minuten. Laat ze schrikken in ijswater om ze zo te kunnen bewaren. Korst ze aan in bruisende boter en wentel ze in Braairub.

### Afwerking:

Het gerecht dresseren naar wens of zoals op de foto.



# HERT STRIPLOIN FILET | BOSPADDESTOELN | DUXELLE | RISOTTO | WORTEL | PEPERSAUS

## Ingrediënten 4p

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| 800g CMS hert Striploin filet   | 36910 |
| 400 g gemengde bospaddenstoelen | 48190 |
| 1 el Lookstukjes Besc           | 45562 |
| 30 g gehakte peterselie         | 75316 |
| 120 g Parijse champignons       | 16054 |
| 100 g kastanjechampignons       | 510   |
| 1 el sjalot Besc                | 45577 |
| 4 takken verse tijm             | 78954 |
| Een scheutje geconcentreerde    |       |
| Groentenbouillon Knorr          | 51974 |
| 600 g risotto D'liss            | 68778 |
| 2 el paddenstoelenmix Besc      | 66111 |
| 80 st mini wortel oranje        | 78959 |
| Afilla cress                    | 50890 |
| 4 st truffelkroepoek            | 60704 |

## Ingrediënten pepersaus:

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| 1 l Knorr Kalfsfond vloeibaar authentic  | 73701 |
| 1 l Knorr demi-glace vloeibaar authentic | 73703 |
| Om op smaak te brengen:                  |       |
| Geconcentreerde rundsfond                | 51975 |
| 1 el Sjalotten gehakt Besc               | 45577 |
| 1 el Primerba thijm                      | 9397  |
| 2 el ajuinschilfers Isfi                 | 9781  |

## Pepersaus:

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| 1 l basisjus                   |       |
| 1 el peperpuree Knorr          | 34932 |
| 400 ml culinaire room Debic    | 10206 |
| 100 ml tomatenketchup Heinz    | 7315  |
| 4 el groene peperbollen op sap | 40915 |
| 1 el roze peperbollen          | 9284  |
| 100 ml cognac                  | 66029 |
| Carte Blanche kalfsfond poeder | 35833 |

## BEREIDING

### Basis jus:

Alles samenvoegen en zachtjes aan de kook brengen. Laten inkoken tot er een matige natuurlijke binding ontstaat. Eventueel verder op smaak brengen met geconcentreerde Rundsfond.

### Saus:

De peperbolletjes kort aanbakken in Debic bakken en braden. Blussen met cognac en flamberen. Basisjus en Debic culinaire room toevoegen. Zachtjes laten inkoken tot er een natuurlijke binding ontstaat.

Tomatenketchup en peperpuree toevoegen. Eventueel verder op smaak brengen met Carte Blanche kalfsfond poeder van Knorr.

### Hert:

Snij de Parijse champignons en de kastanjechampignons in zeer fijne blokjes. Stoof ze aan met sjalot en blaadjes verse tijm. Breng op smaak met een scheutje geconcentreerde groentenbouillon. Laat zachtjes uitkoken tot een smeuïge duxelle. Bak de striploins filets mooi aan in vloeibare boter en gaar ze verder in een oven van 180°C tot een kern van 52°C a 54°C.

Snij de bospaddenstoelen in fijne gelijke stukken bak ze mooi goudbruin met een lepeltje look en gehakte peterselie. Blancheer de miniwortel en rooster hem kort in de oven 180 °C met een scheutje olijfolie peper en zout. Verwarm de risotto en voeg een lepeltje paddenstoelenmix toe. Bak de truffelkroepoek af in de friteuse. Dresseer het bord naar wens of zoals op de foto.





# WILDE EEND | FOIE ROYAL | CRÈME VAN WORTEL EN KOMIJN | SPECERIJ POPCORN | KROKETJE VAN HAZELNOOT | JUS VAN STERANIJS

## Ingrediënten 4p

### Eend:

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| 4 wilde eendenborsten | 36893 |
| Olijfolie             | 14361 |
| Peper en zout         |       |

### Crème van wortel:

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 400 g wortelen           | 4005  |
| 200 ml water             |       |
| 200 ml culinaire room    | 6429  |
| 50 g boter               | 16606 |
| 1 theelepel komijnpoeder | 6399  |

### Specerijpopcorn:

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Enkele stuks gezouten popcorn | 52656 |
| Een snuifje ras el hanout     | 16606 |
| 20 g boter                    |       |

### Saus:

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 300 ml Demi Glace naturel           | 59476 |
| 300 ml wild fond Knorr Professional | 53824 |
| 1 tl Primerba sjalot                | 9300  |
| 1 tl Primerba thijm                 | 9397  |
| Geconcentreerde rundsbouillon       | 51975 |
| Knorr Professional                  |       |
| 5 st gedroogde steranijs            | 57012 |

### Afwerking:

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| 100 g eendenlever terrine | 54020 |
| 4 hazelnoot kroketjes     | 41744 |
| Waterkers                 | 3998  |
| Vene cress                | 59530 |



## BEREIDING

### Wortelcrème:

Schil de wortelen en snij ze in kleine stukjes. Kook ze gaar in culinaire room en water. Zeef de wortel en bewaar het kookvocht. Doe de wortelen in een blender of thermomix en voeg een beetje kookvocht toe. Blend de wortelen helemaal fijn en voeg er net zo lang kookvocht bij zodat het een mooie dikte krijgt. Als de crème helemaal fijn is en de juiste dikte heeft, voeg dan de boter, peper, zout en komijn toe.

### Specerijpopcorn:

Laat boter smelten en haal er kort de gezouten popcorn door. Het geheel kruiden met ras el hanout.

### Eend:

Snij een ruitenmotief in de vetlaag van de eendenborsten. Kruidt ze rondom rond met peper en zout en trek ze vacuüm. Laat ze 60 minuten garen op 57 °C. sous vide of in de steamer. Haal ze vervolgens uit de zakjes en korst beide kanten mooi aan in olijfolie.

### Saus:

Voeg alle ingrediënten samen in een kookpotje. Zachtjes 1/3 laten inkoken. Het geheel op smaak brengen met geconcentreerde rundsbouillon.

### Afwerking:

Snij de foie royal in mooie blokjes en bak de hazelnootkroketjes. Werk af met waterkers en peper van de molen. Dresseer het gerecht naar wens of zoals op de foto.



*Seizoen 2025*

# WILD





# Ontdek de smaak van het seizoen: WILD

Het wildseizoen is opnieuw aangebroken!

Hét moment om uw gasten te verrassen met authentieke smaken en pure kwaliteit. Van mals hertenvlees tot verfijnd gevogelte: ons assortiment biedt alles wat u nodig heeft om uw menu een seizoensgebonden boost te geven.

Laat u inspireren door onderstaande gerechten en maak van dit seizoen een culinair succes.

## HERT BONBON VAN CARPACCIO

Er zijn van die gerechten die niet alleen smaken als pure luxe, maar er ook uitzien alsof ze rechtstreeks uit een sterrenrestaurant komen. Deze bonbon van hertencarpaccio met een frisse vulling, krokant gebakken foie gras en een stroperige balsamicoportosaus is er zo één.

Het gerecht vraagt wat aandacht in de voorbereiding, maar geloof me: het resultaat is elke minuut waard. Het spel van zoet, fris, hartig en rijk maakt dit voorgerecht een echte showstopper voor een feestelijk diner.

### Ingrediënten (4 personen)

- 1 stengel selderij, fijngehakt
- 1 appel, geschild en in blokjes
- 1 kleine ui, fijn gesnipperd
- 6 gedroogde abrikozen
- 2 el olijfolie
- 1 el ciderazijn
- Peper en zout
- 4 vellen hertencarpaccio (half ontdooid)
- 100 ml porto
- 100 ml balsamicoazijn
- 100 ml suikerwater
- 4 plakken foie gras
- Grof zeezout en zwarte peper
- Handvol rucola en verse kruiden

### Bereiding

#### Vulling:

Meng selderij, appel, ui en abrikozen met olijfolie, ciderazijn, peper en zout. Laat kort marineren in de koelkast.

#### Bonbons:

Plaats een vel carpaccio met plasticfolie in een dresseerring. Vul het kuiltje met de vulling en vouw dicht. Rol strak op in folie en koel.

#### Stroop:

Kook porto, balsamico en suikerwater in tot een derde zodat een stroperige saus ontstaat.

#### Foie gras:

Bak de foie gras kort in een hete pan, krokant van buiten en zacht vanbinnen. Breng op smaak met zeezout en peper.

#### Serveren:

Trek een streep stroop op een wit bord. Plaats de bonbon in het midden, werk af met rucola en kruiden, en leg de foie gras er bovenop.



# FAZANT

## GEVULD MET BALKENBRIJ

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 250 g balkenbrij
- 1 eiwit
- Scheutje room
- 4 fazantenfilets
- Peper en zout

### Voor de aardappelen:

- 4 grote aardappelen
- 1 el mosterd
- Spek plakjes
- Peper en zout

### Voor de garnituur:

- 200 g champignons
- 2 sjalotten
- Boter
- Peper en zout

### Voor de saus:

- 200 ml porto
- 200 ml bruine fond

### Bereiding

#### Farce:

Mix de balkenbrij met het eiwit en een scheutje room tot een stevige farce.

#### Fazant:

Snijd de filets doormidden zodat je 4 stukken hebt. Leg ze op plasticfolie, beleg met de farce en rol strak op. Stoom de rolletjes tot een kerntemperatuur van 60°C. Haal uit de folie, kruid stevig met peper en zout en bak ze kort in boter voor een mooie kleur.

#### Aardappelen:

Kook de aardappelen gaar. Hol ze voorzichtig uit en maak van het binnenste een puree met room, mosterd, peper en zout. Wikkel de uitgeholde aardappelen in spek, vul ze met de puree en zet even in de oven tot het spek krokant is.

#### Champignons & sjalotten:

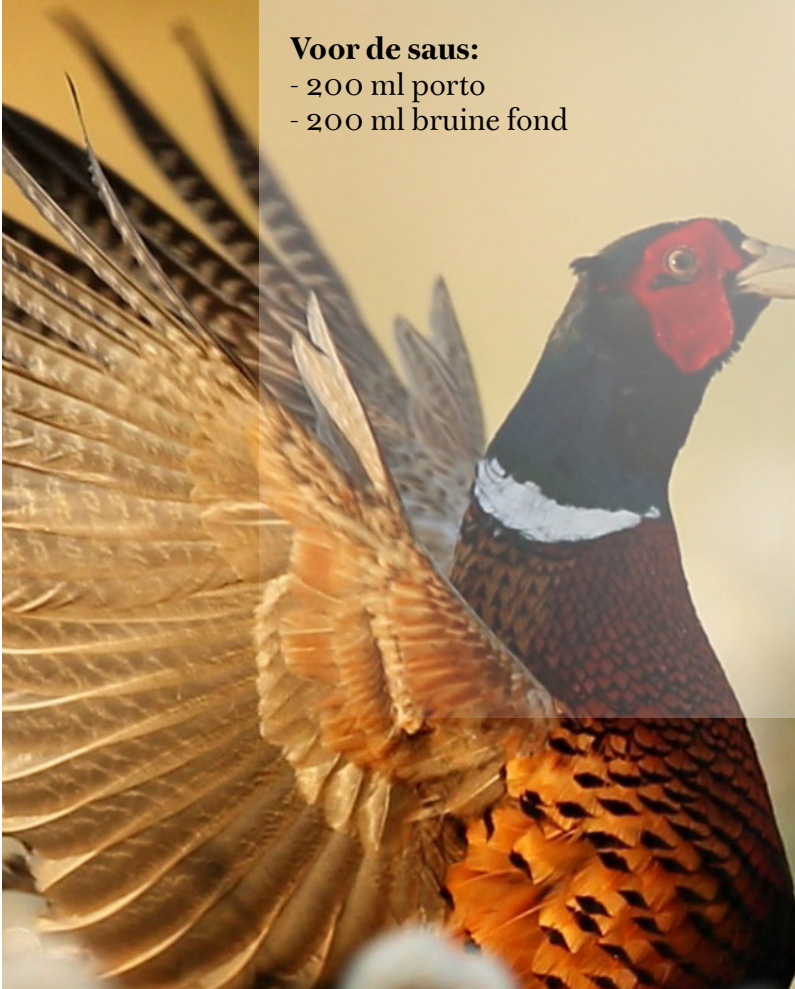
Bak de champignons en sjalotten in boter, kruid met peper en zout.

#### Saus:

Kook porto en bruine fond in tot een stroperige saus.

#### Serveren:

Leg de gebakken fazantrolletjes op een ruim bord en plaats er een gevulde spekaardappel naast. Verdeel de champignons en sjalotten speels rond het vlees. Werk af met een lepel portosaus en serveer direct.







Ontdek het volledige  
wildassortiment.  
Scan de QR-code.









# HERT GEFRITUURD MET RISOTTO

Culinaire creaties die een verhaal vertellen over traditie, vakmanschap en lef in de keuken. Dit gerecht met hert, risotto en verrassende accenten als hoisin en andalouse is er zo één: een harmonieuze mix van klassiek en vernieuwend, van fluweelzacht tot knapperig krokant.

De basis is risotto; romig, vol en diep van smaak dankzij de oesterzwammen en pecorino. Maar het gerecht krijgt pas echt karakter door de combinatie van een perfect gegaarde hertensteak en gefrituurde hertblokjes met een krokante korst van panko en kroepoek. Een culinaire creatie die smaakt zoals een herfstwandeling door het bos ruikt: aards, warm en rijk.

## Ingrediënten (2 personen)

- Oesterzwammen
- 1 portie risotto van 'The Smiling Cook'
- Pecorino, geraspt
- Peper en zout
- 2 sjalotten
- Olijfolie
- Braairub No. 3
- 1 Nieuw-Zeelands hertensteak van de bout
- Grate Goods Carolina Golden BBQ Sauce
- Kroepoek
- Panko
- Franky's Pork Prank
- Beukenzwammen
- Hoisinsaus
- Andalousesaus
- Vene Cress
- Sakura Cress

## Bereiding

### Risotto:

Bak de oesterzwammen op hoog vuur in olijfolie. Voeg de bevroren risotto toe en roer tot een smeuge massa. Rasp er pecorino over en breng op smaak.

### Geroosterde sjalotten:

Halveer, besprenkel met olie en Braairub No. 3 en rooster op 180°C tot goudbruin.

### Hert:

Snijd het vlees in twee delen. Bak het grootste deel kort aan, kruid en gaar verder tot 50°C kerntemperatuur. Marineer de blokjes in de Grate Goods Carolina Golden BBQ Sauce.

### Gefrituurde hertblokjes:

Paneer de blokjes in een mix van kroepoek, panko en Franky's Pork Prank. Frituur kort tot een kerntemperatuur van 50°C bereikt is.

### Beukenzwammen:

Bak in olijfolie, kruid met peper en zout.

### Opmaak:

Schep risotto in een kommetje, leg er beukenzwammen op en werk af met enkele druppels hoisinsaus. Snijd de steak in plakjes en leg in een waaier. Voeg de gefrituurde blokjes toe, werk af met een streepje andalousesaus, Vene Cress en Sakura Cress.



Ontdek het volledige  
assortiment.  
Scan de QR-code.





# WILDKALENDER

|                   | SEP | OKT           | NOV | DEC | JAN | FEB | MRT |
|-------------------|-----|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| <b>Everzwijn</b>  |     | 1/10 - 31/12  |     |     |     |     |     |
| <b>Hert</b>       |     | 1/10 - 31/12  |     |     |     |     |     |
| <b>Haas</b>       |     | 5/10 - 31/12  |     |     |     |     |     |
| <b>Ree</b>        |     | 1/10 - 31/12  |     |     |     |     |     |
| <b>Fazant</b>     |     | 15/10 - 10/01 |     |     |     |     |     |
| <b>Patrijs</b>    |     | 15/10 - 10/01 |     |     |     |     |     |
| <b>Bosduif</b>    |     | 15/09 - 10/03 |     |     |     |     |     |
| <b>Wilde eend</b> |     | 1/09 - 10/01  |     |     |     |     |     |





# CARBRERA ZESRIB MISO GLAZUUR | GEROOSTERDE WORTELEN | PASTINAAK CRÈME |

## Ingrediënten 4p

### Voor het vlees:

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| 4 stuk Carbrera zesrib 300 g | 78146 |
| Zeezout, zwarte peper        |       |
| 100 g rode misopasta         | 51196 |
| 2 el honing                  | 78771 |
| 2 el sojasaus kikkoman       | 7223  |

### Garnituur:

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| 4 paarse wortelen                 | 77760 |
| 50 g boter                        | 20464 |
| 1 el honing                       | 78771 |
| ½ tl venkelzaad                   | 79747 |
| 100 g pastinaak                   | 80297 |
| 50 ml halfvolle melk              | 34268 |
| 30 g boter                        | 20464 |
| 1 el misopasta (wit)              | 51195 |
| 50 g gepofte quinoa Jorda         | 60364 |
| 1 el zwarte sesamzaadjes          | 77011 |
| 300 g kastanje champignons        | 510   |
| 200 g girollen                    | 79908 |
| 4 el sjalot Bresc                 | 45577 |
| 150 g kastanjes                   | 51874 |
| 200 ml kalfsjus (sterk ingekookt) | 5609  |
| 1 scheutje madeira                | 73175 |
| 1 el truffelschijfjes             | 63199 |

### Saus:

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| 200 ml kalfsfond Authentic Knorr | 73701 |
| 50 g boter                       | 20464 |
| 1 tl sherryazijn                 | 79662 |



## BEREIDING

### Vlees:

Kruid de zesrib met zout en peper, bak rondom kort aan. Bestrijk met een glazuur van rode miso, honing en sojasaus. Gaar in de oven op 140 °C tot een kerntemperatuur van 52 °C (medium rare). Laat rusten, bestrijk opnieuw licht met het glazuur voor extra umami-glans.

### Wortelen:

Schil de paarse wortelen, snijd ze in grove stukken. Rooster in boter met honing en venkelzaad tot ze licht gekaramelliseerd zijn.

### Pastinaakcrème:

Kook de pastinaak gaar in melk. Mix met boter en witte miso tot een zijdezachte crème.

### Paddenstoelen & kastanjes:

Bak sjalot glazig in boter, voeg de champignons toe en bak kort op hoog vuur. Voeg de kastanjes toe en blus met madeira of port. Laat kort inkoken en werk af met kalfsjus. Dit geeft een rijke, bosachtige saus.

### Beurre noisette-jus:

Laat boter lichtbruin worden (hazelnootboter). Blus met kalfsfond en sherryazijn, klop tot een glanzende jus.





# Truffel topping



## Truffel Topping

Inhoud: 1000ml  
Artikelnr. 81488





## 'SEMI FREDO' GAMBERO ROSSO KORT GEBAKKEN | KAVIAAR TARTAAR | GEL VAN DASHI EN YUZU

### Ingrediënten 4p

#### Gebrande Gambero rosso:

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 4 st Gambero rosso heel | 81835 |
| 4 el Avruga kaviaar     | 70333 |
| 2 el Yama Ponzu         | 75129 |
| Chiso cress paars       | 81827 |
| Eetbare bloemen         | 78960 |

#### Tartaar van Gambero rosso:

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| 4 st Tartaar van Gambero Rosso       | 81836 |
| 1 st Zeste van limoen                | 81895 |
| 1 el Extra vierge olijfolie          | 52291 |
| Fleur de sel                         | 37398 |
| Peper van de molen                   |       |
| 100 ml Yama shirodashi gold bouillon | 75093 |
| 50 ml Yuzu sap                       | 75107 |
| 2 g Agar                             | 50718 |
| 1/2 Komkommer                        | 3974  |
| 2 el Sushi azijn                     | 69131 |
| Limon cress                          | 81865 |



### BEREIDING

#### Gebrande Gambero Rosso:

Gambero rosso pellen en het darmkanaal verwijderen. Heel kort branden met een gasbrander zodat enkel het oppervlak karamelliseert, maar de kern rauw en sappig blijft. Afwerken met Avruga kaviaar en een paar druppels Yama Ponzu 75129 voor een frisse, zilt-citrus toets. Garneren met paarse Chiso cress en eetbare bloemen als elegante decoratie.

#### Tartaar van Gambero Rosso:

Ontdooi de tartaar van Gambero Rosso. Op smaak brengen met extra vierge olijfolie, fleur de sel, versgemalen peper en zeste van limoen. Maak een lichte geleï van Yama Shirodashi Gold bouillon en enkele druppels Yuzu. Voeg agar toe en breng kort aan de kook. Laat afkoelen en blend tot een gladde gel. Snij komkommer in lange dunne plakken met de mandoline en snij in een lange driehoek. Marineer kort met sushi azijn en rol op als een klein croissantje. Serveren in een ringetje, afgewerkt met Limon cress en de gel van dashi en yuzu.





# IBERICO PLUMA | SOJA | CRÈME VAN AARDAPPEL EN SHIITAKE | RETTISH PICKLE | GIROLLEN | UMAMI JUS

## Ingrediënten 4p

### Pluma:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| 600 g Iberico pluma | 58420 |
| 2 el Soya kikkoman  | 7223  |
| 2 el Ketsjap Manis  | 21094 |
| 1 el sesamolie      | 6477  |
| Zwarte peper        |       |

### Aardappel shii take:

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| 400 g bloemige aardappelen                                                 | 81862 |
| 150 g verse shiitake                                                       | 80399 |
| 1 el sjalot Bresc                                                          | 45577 |
| 1 kl lookstukjes Bresc                                                     | 45562 |
| 500 ml groentebouillon, op basis van geconcentreerde groentebouillon Knorr | 51974 |
| 150 ml Debic room (40 % vet)                                               | 56929 |
| 40 g boter                                                                 | 20464 |
| 1 el olijfolie                                                             | 52292 |
| Fleur de sel, peper van de molen                                           |       |
| Enkele druppels truffelolie                                                | 37323 |

### Garnituur:

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| 1 kleine rettich (daikon), in flinterdunne plakjes (met mandoline) | 16055 |
| 1 el rijstazijn 69131 + 1 tl suiker 1923 (lichte pickle)           |       |
| 2 el krokante uitjes                                               | 51025 |
| 1 el zwarte sesamzaadjes                                           | 77011 |
| Shiso cress paars                                                  | 81827 |
| Girollen                                                           | 79908 |

### Saus:

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| 100 ml kalfsfond Authentic Knorr | 73701 |
| 1 el mirin                       | 75105 |
| 1 el sojasaus Kikkoman           | 7223  |
| 10 g boter                       | 20464 |



## BEREIDING

### Pluma:

Meng sojasaus, ketjap manis, sesamolie en zwarte peper tot een marinade. Wrijf de pluma hiermee in en laat minstens 30 min rusten (mag ook langer, tot 6 u in de koeling). Schroeï de pluma kort en krachtig aan in een hete pan of op de grill, zodat de buitenkant mooi karameliseert. Gaar verder op 120°C in de oven tot een kerntemperatuur van 54–55°C (rosé). Laat 5 min rusten, dan in dunne plakjes snijden.

### Crème van aardappel & shiitake:

Schil de aardappelen en kook gaar in gezouten water. Giet af. Fruit sjalot en look zacht in boter en olijfolie. Voeg de shiitake toe en bak kort mee. Blus met groentebouillon, laat 10 min sudderen. Voeg de gekookte aardappelen toe, samen met room. Mix glad in blender/Thermomix. Passeer eventueel door fijne zeef voor een zijdeachtige structuur. Werk af met fleur de sel, peper en enkele druppels truffelolie.

### Rettich pickle:

Snij de rettich/Daikon in mooie gelijke blokjes. Meng rijstazijn en suiker tot de suiker oplost. Marineer de dunne rettichblokjes hierin, minstens 20 min laten trekken.

### Girollen:

Borstel de girollen schoon. Bak kort en krachtig in boter met wat peper en fleur de sel, zodat ze beetgaar en licht krokant blijven.

### Umami jus:

Verwarm kalfsfond met mirin en sojasaus. Laat licht inkoken tot gewenste concentratie. Monteer net voor het serveren met koude blokjes boter, zodat de saus glanst en rond is.

### Opmaak:

Leg een quenelle of mooie streep crème van aardappel & shiitake op het bord. Schik er plakjes pluma speels bovenop. Verdeel de girollen en een paar blokjes rettich pickle eromheen. Strooi de krokante uitjes/tempura-crumble en zwarte sesamzaadjes voor textuur. Werk af met paarse shiso cress voor kleur en frisheid. Lepel de umami jus rondom het gerecht.





# TONIJN SAKU FURIKAKE TATAKI | JUS VAN GEFERMENTEERDE LOOK EN SOJA | WAKAME HIJIKI SALADE | SUCHIRIJST MET GEMBER EN ZWARTE SESAM

## Ingrediënten 4p

### Tonijn tataki:

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| 400 g tonijn saku (sashimi-kwaliteit)  | 81841 |
| 2 el Furikake                          | 74884 |
| (Japanse kruidenmix met nori en sesam) |       |
| 1 el sojasaus (Kikkoman)               | 7223  |
| 1 el sesamolie                         | 6477  |
| 1 tl limoen (sap)                      | 81895 |
| Zwarte peper van de molen              |       |

### Jus van gefermenteerde look & soja:

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| 150 ml kalfsfond Authentic Knorr | 73701 |
| 1 el sojasaus (Kikkoman)         | 7223  |
| 1 el mirin                       | 75105 |
| 1 kl gefermenteerde look         | 80378 |
| 10 g koude boter                 | 20464 |

### Sushi-rijst:

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Kant en klare poke bowl rijst HERO  | 80647 |
| 1 tl fijngesneden gember (ingelegd) | 40797 |
| 1 el zwarte sesamzaadjes            | 77011 |

### Wakame-Hijiki salade:

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| 30 g wakame salade               | 52832 |
| 10 g hijiki zeewier              | 75766 |
| 1 lente-ui, in fijne ringetjes   | 38350 |
| 1/2 komkommer, in fijne brunoise | 3974  |
| 1 el rijstazijn                  | 69131 |
| 1 tl sesamolie                   | 6477  |
| 1/2 tl sojasaus                  | 7223  |
| 1/2 tl honing                    | 78771 |

### Afwerking:

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Shiso cress paars | 81827 |
| Extra furikake    | 74884 |
| Sango scheutjes   | 75338 |

## BEREIDING

### Tonijn tataki:

Snijd de tonijn saku in balkjes van ca. 100 g. Marineer kort met sesamolie, sojasaus en limoensap (10 min). Wentel in Furikake zodat de buitenkant gelijkmatig bedekt is. Schroei de tonijn rondom kort aan in een hete pan of met een brander – de kern blijft rauw. Laat kort rusten en snijd in plakjes.

### Jus van gefermenteerde look & soja:

Verwarm de fond met mirin en sojasaus. Voeg de gefermenteerde look toe en laat zachtjes infuseren (5 min). Mix kort met staafmixer, zeef indien nodig. Monteer met koude boter vlak voor het serveren.

### Sushi-rijst:

Voeg de fijngesneden gember en zwarte sesam toe aan de rijst. Warm hem lichtjes op en houdt kamertemperatuur.

### Wakame-Hijiki salade:

Hydrateer wakame en hijiki volgens de aanwijzingen (in lauw water, 10–15 min). Meng met komkommer en lente-ui. Breng op smaak met rijstazijn, sesamolie, sojasaus en een vleugje honing.

### Opmaak:

Dresseer een quenelle of klein torentje sushi-rijst op het bord. Schik ernaast plakjes tonijn tataki in een waaijer. Lepel wat jus van gefermenteerde look & soja rond de tonijn. Plaats een klein hoopje wakame-hijiki salade als frisse tegenhanger. Werk af met shiso cress, extra furikake en radijsplakjes voor kleur en verfijning.





# ZALM EN met misocrème en HEILBOT wilde kruiden



## VOOR 10 PERSONEN

### Zalm

- 500 g zalmfilet
- 200 g zout
- 500 ml rodebietensap

### Heilbot

- 300 g heilbotfilet
- 20 g rookchips

### Misocrème

- 500 ml **Debic Room Plus Mascarpone**
- 50 ml yuzusap
- 75 g miso
- 20 ml sojasaus, gerookt

### Groene aardappelcracker

- 100 g aardappelpuree
- 20 g groene kruiden
- zout

### Afwerking

- 30 g zalmeitjes
- 20 g gemengde wilde kruiden



## BEREIDING

### Zalm

Bedek de zalm met het zout en laat twee uur in de koeling rijpen. Spoel goed af met water en snijd de zalm in twee gelijke stukken. Snijd één stuk zalm in 10 plakken en vacumeer ze met het bietensap. Laat het andere stuk naturel en zet beide delen tot gebruik in de koeling.

### Heilbot

Rook de heilbot en de rookchips 10 minuten in een rookoven, dek af en bewaar tot gebruik in de koeling.

### Misocrème

Combineer alle ingrediënten in een maatbeker en mix met een staafmixer tot een gladde crème. Breng over in een spuitzak en bewaar in de koeling tot gebruik.

### Groene aardappelcracker

Meng de aardappelpuree met de fijn gemalen groene kruiden en zout. Rol dun uit tussen 2 siliconen matjes en leg in de vriezer zodat het bovenste siliconen matje makkelijk verwijderd kan worden. Droog daarna in de oven op 50 °C gedurende 2 uur. Bewaar in een goed afgesloten bakje op siliconenparels, zodat de cracker goed krokant blijft.

## OPBOUW EN AFWERKING

Snijd de zalm en heilbot in gelijke stukken en schik ze op de borden. Werk af met de misocrème, zalmeitjes, krokante aardappel en wilde kruiden.

## DEBIC ROOM PLUS MASCARPONE 6 X 1 L

### Meer informatie & inspiratie?

Surf naar [www.debic.com](http://www.debic.com) en ontdek er onze recepten.

**Debic. Gemaakt voor professionele handen.**





## VITTORE CARPACCIO | KOMKOMMER ROLLETJES | GEMARINEERDE CHIOGGIA BIET | SOJA GEMBER DRESSING

### Ingrediënten 4p

#### Carpaccio:

200 g Vittore gerijpte gerookte entrecote, flinterdun gesneden 81090

#### Soja-gember dressing:

2 el sojasaus (Kikkoman) 7223  
1 el sushi azijn 69131  
1 tl sesamololie 6477  
1 tl honing 78771  
1 tl verse gember, fijn geraspt 32266  
1 el arachideolie 26

#### Ingelegde komkommer:

1/2 komkommer, in linten gesneden 3974  
(met dunschiller)  
2 el witte wijn azijn 53893  
1 tl suiker 1923  
1 snuf zout 23522

#### Gemarineerde chioggia biet

1 kleine chioggia biet, in ultradunne plakjes 81990  
(mandoline)  
2 el sushi-azijn 69131  
1 tl suiker 1923  
1 el water  
Snuf zout 23522

#### Garnituur

Nori en wasabi tempura cracker 74927  
Wasabi topping HERO 69035  
Crumble van soja en wasabi Jorda 77599  
Shiso cress paars 81827



### BEREIDING

#### Soja-gember dressing:

Meng alle ingrediënten tot een gladde dressing. Laat even rusten zodat de smaken intrekken.

#### Ingelegde komkommer:

Marineer de linten komkommer 15 min in witte wijn azijn, suiker en zout. Rol daarna voorzichtig op tot kleine rolletjes.

#### Gemarineerde chioggia biet:

Meng sushi-azijn, suiker, water en zout. Marineer de ultradunne bietenplakjes 20–30 min tot ze fris en licht zuur zijn.

#### Carpaccio:

Schik de carpaccio flinterdun en gelijkmatig op gekoelde borden.

#### Opmaak:

Lepel de soja-gember dressing speels over de carpaccio. Plaats enkele komkommerrolletjes en gemarineerde bietenplakjes als frisse accenten. Breek de nori-wasabi cracker in stukken en leg luchtig op het bord. Zet hier en daar een klein toefje wasabi topping HERO voor pit. Strooi de soja-wasabi crumble over het geheel voor crunch. Werk af met paarse shiso cress voor kleur en elegantie.





# OVENSCHOTEL VAN WITLOOF MET SPEK EN VENKELGEHAKT

## Ingrediënten 4p

### Witloof/gehaktrolletjes:

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| 8 witloof stronken             | 67819 |
| 800g Kalfsgehakt               | 33808 |
| 1 venkel                       | 53340 |
| 1 el venkelzaad                | 79747 |
| 2 el pecorino                  | 81417 |
| 16 plakjes gerookt ontbijtspek | 37666 |

### Saus:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| 650 ml Cacio e pepe saus Altoni | 79592 |
|---------------------------------|-------|

### Afwerking:

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 2 el gemalen pecorino       | 81417 |
| 1 mooie tak verse basilicum | 4007  |

## BEREIDING

### Witloof:

Verwijder de harde onderkant van het witloof. Blancheer de stronken 5–6 min in licht gezouten water tot beetgaar. Laat uitlekken en dep droog.

### Gehaktvulling:

Snij de venkel in kleine fijne reepjes en stoof goed aan in olijfolie. Laat afkoelen. Breng op smaak met peper, zout en venkelzaad. Meng kalfsgehakt met geraspte pecorino, peper en zout en de venkel. Vorm kleine worstjes van het gehakt.

### Rolletjes maken:

Snijd het witloof in de lengte door. Plaats een gehaktrolletje tussen de 2 helften, rol strak op en omwikkel met 2 sneetjes spek.

### Ovenschotel:

Schik de rolletjes in een beboterde ovenschaal. Lepel er de Cacio e Pepe saus over. Bestrooi met extra pecorino. Zet 20–25 min in een oven op 180°C, tot het spek krokant en de saus licht bubbelend is.

### Afwerking:

Werk af met verse basilicumblaadjes net voor het serveren. Serveer warm, eventueel met puree of een frisse salade.





# APPEL AMANDEL CRUMBLE MET GEDROOGDE CRANBERRY'S

## Ingrediënten 4p

### Vulling:

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| 4 Jonagold appels          | 16031 |
| 60 g gedroogde cranberry's | 80823 |
| 2 el honing                | 78771 |
| 1 tl kaneel poeder         | 9792  |
| ½ tl gemberpoeder          | 6058  |
| 1 el citroen               | 36841 |

### Crumble:

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| 75 g bloem                   | 67034 |
| 50 g amandelpoeder           | 60848 |
| 50 g amandelschaafsel        | 60832 |
| 75 g koude boter, in blokjes | 20464 |
| 60 g lichte bruine suiker    | 76849 |
| Snufje zout                  |       |

### Afwerking (optioneel):

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Griekse yoghurt                          | 54253 |
| Extra amandelschaafsel, licht geroosterd | 60832 |

## BEREIDING

### Oven voorverwarmen:

Verwarm de oven voor op 180°C.

### Vulling maken:

Schil en ontpit de appels, snij in blokjes. Meng in een kom met cranberry's, honing, kaneel, gemberpoeder en citroensap. Verdeel het mengsel in een ovenschaal of kleine vuurvaste potjes.

### Crumble bereiden:

Meng bloem, amandelpoeder, suiker en zout in een kom. Voeg de koude boter toe en wrijf met je vingers tot een kruimelig deeg ontstaat. Meng er het amandelschaafsel luchtig door.

### Bakken:

Verdeel de crumble over de appels. Bak in de oven gedurende 25–30 minuten tot de bovenkant goudbruin en krokant is.

### Serveren:

Serveer warm, met een lepel dikke yoghurt. Werk af met wat extra geroosterd amandelschaafsel voor crunch.

**Tip:** Voor een extra luxueuze toets kun je de cranberry's vooraf even weken in Calvados of sinaasappelsap – dit geeft een heerlijk aroma aan de vulling.





## GNOCCHI IN GEROOSTERDE TOMATENSAUS MET POMPOEN GEHAKTBALLETJES

### Ingrediënten 4p

#### Voor de gehaktballetjes:

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| 400 g gemengd gehakt               | 33548 |
| 150 g pompoenblokjes, geroosterd   | 80352 |
| 1 ei                               | 577   |
| 3 el paneermeel                    | 13366 |
| 2 el geraspte Parmezaan            | 81408 |
| 1 el fijngehakte platte peterselie | 78944 |
| 1 tl lookstukjes (Bresc)           | 45562 |
| Peper en zout                      |       |

#### Voor de geroosterde tomatensaus:

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 600 g tomaten (gehalveerd)  | 80372 |
| 1 rode paprika (in stukken) | 79203 |
| 1 sjalot (grof gehakt)      | 3987  |
| 2 teentjes look             | 79228 |
| 2 el olijfolie              | 52292 |
| 1 tl gedroogde oregano      | 3138  |
| 1 tl gedroogde tijm         | 3147  |
| 1 tl chilivlokken           | 69895 |
| Peper en zout               |       |

#### Overige:

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 500 g gnocchi Altoni     | 65019 |
| 50 g rucola              | 80416 |
| Extra Parmezaan, geraspt | 81408 |



### BEREIDING

#### Pompoen roosteren voor de balletjes:

Verwarm de oven voor op 200°C. Rooster de pompoenblokjes met een scheutje olijfolie en peper/zout gedurende 20 minuten tot ze zacht zijn. Prak fijn en laat afkoelen.

#### Gehaktballetjes maken:

Meng gehakt, pompoenpuree, ei, paneermeel, Parmezaan, peterselie en look in een kom. Kruid met peper en zout. Rol balletjes ter grootte van een walnoot. Bak ze in een pan met een beetje olie rondom goudbruin.

#### Geroosterde tomatensaus:

Leg de gehalveerde tomaten, paprika, sjalot en look op een bakplaat. Besprenkel met olijfolie, kruid met oregano, tijm, peper en zout. Rooster 25 minuten in de oven tot alles mooi gekarameliseerd is. Mix fijn tot een gladde saus. Proef en breng eventueel op smaak met extra peper, zout of chilivlokken.

#### Gnocchi:

Kook de gnocchi volgens de verpakking (meestal 2–3 minuten, tot ze boven drijven). Meng ze daarna meteen door de geroosterde tomatensaus.

#### Servieren:

Verdeel de gnocchi met saus over diepe borden of schotel. Leg er de pompoen-gehaktballetjes op. Werk af met wat rucola en extra Parmezaan.



## OVENSCHOTEL VAN KIPPENDIJEN MET RAAPJES, KASTANJE EN AARDAPPELPUREE

### Ingrediënten 4p

#### Kip en groentevulling:

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| 600 g kippendijen, zonder vel en bot, in stukken | 79830 |
| 300 g raapjes, in blokjes                        | 81986 |
| 200 g voorgekookte kastanjes (vacuumverpakt)     | 51874 |
| 1 ui, fijngesneden                               | 35313 |
| 1 teen knoflook, gehakt                          | 45562 |
| 200 ml gevogeltefond                             | 81312 |
| (gevogeltefond poeder Knorr)                     |       |
| 100 ml witte wijn Sauvignon blanc                | 64789 |
| 1 el bloem                                       | 67034 |
| 1 el dragon gevriesdroogd                        | 9877  |
| 2 el olijfolie                                   | 52292 |
| 1 el boter                                       | 20464 |
| 2 takjes tijm                                    | 81881 |
| 1 laurierblad                                    | 9797  |
| Peper en zout                                    |       |

#### Aardappelpuree:

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Spuitbare aardappelpuree Kelderman | 41457 |
|------------------------------------|-------|

#### Afwerking:

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| 50 g geraspte Gruyere      | 38528 |
| Panko                      | 75159 |
| Verse gehakte peterselie   | 80376 |
| Veenbessen met appel Colac | 41241 |

### BEREIDING

#### Kippendijen en groenten

Kruid de kippendijen met peper en zout. Bak ze rondom goudbruin in olijfolie en boter. Haal uit de pan. Fruit ui en knoflook in dezelfde pan, voeg raapjes toe en bak kort aan. Bestrooi met bloem, roer goed om en blus met witte wijn. Laat kort inkoken. Voeg gevogeltefond, tijm, laurier en kastanjes toe. Leg de kippendijen terug in de pan, laat 20 min sudderen tot alles gaar en licht gebonden is.

#### Ovenschotel:

Schep de kip-raapjes-kastanjemengeling in een ovenschaal. Bedek met een royale laag aardappelpuree. Bestrooi met geraspte kaas en eventueel wat paneermeel/panko. Zet 15–20 min in een oven op 200°C, tot de bovenkant goudbruin en krokant is.

#### Serveren:

Haal uit de oven, laat kort rusten. Werk af met wat fijngehakte peterselie. Serveer met een frisse veldsla- of witlofsalade.





## WINTER GRATINSCHOTEL VAN AARDAPPEL, AARDPEER, BOSCHAMPIGNONS, POMPOEN EN GRUYERE

### Ingrediënten 4p

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| 500 g spuitbare aardappelpuree               | 41457 |
| 250 g aardpeer, geschild en in dunne plakjes | 66525 |
| 1 portobello, in reepjes                     | 68343 |
| 100 g shii-take, in plakjes                  | 80399 |
| 100 g kastanjechampignons, in plakjes        | 510   |
| 100 g girollen                               | 79908 |
| 1 el fijngesneden sjalot (Bresc)             | 45577 |
| 1 tl lookstukjes (Bresc)                     | 45562 |
| 200 g pompoenblokjes                         | 80352 |
| 150 g Gruyère                                | 38528 |
| 2 el olijfolie                               | 52292 |
| 2 el platte peterselie, grof gehak           | 78944 |
| Peper & zout                                 |       |



### BEREIDING

#### Oven voorverwarmen:

Verwarm de oven voor op 180°C.

#### Groenten aanstoven:

Verhit olijfolie in een ruime pan. Voeg sjalot en look toe, laat kort fruiten. Doe er de pompoenblokjes en plakjes aardpeer bij, kruid met peper en zout, en stoom 5 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak tot ze licht goudbruin zijn en hun vocht verdampt is.

#### Opbouw gratin:

Vet een ovenschaal lichtjes in. Verdeel een laag aardpeer en pompoen met champignons op de bodem. Bedek met wat aardappelpuree (met spuitmond toefjes voor een mooi effect). Bestrooi met een beetje Gruyère.

#### Oven:

Bak de gratin 25–30 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin en krokant is.

#### Afwerking:

Werk vlak voor het serveren af met gehakte platte peterselie. Serveer warm als hoofdgerecht met een frisse salade of als luxueus bijgerecht bij wild of gevogelte.



# HEERLIJKE stoofpotten

## Kalkoenootjes Balsamico tijmsaus

- 5 kg kalkoenootjes
- 2.7 l **Balsamic thyme sauce**
- 1 l **Jus kant en klaar**
- 1 flesje streekbier
- 1 gestoofde champignons
- ½ kg wortelschijfjes beetgaar
- ½ kg sjalot
- Stoofvleeskruiden**
- Gevriesdroogd tijm**
- Binden met **Binding DS**



## Grieks Stifado

- 4 kg varkensspiering (blokjes)
- 4 kg rode parika (brunoise)
- 1 kg uisnippers
- ¾ l rode wijn
- 2 l gehakte tomaat
- Griekse Sirtaki kruiden**
- Oregano**
- Chili flakes**
- olijfolie

*Op zijn best met orzo,  
gebakken aardappelen  
of rijst*

## Varkenswangetjes op zijn Mexicaans

- 1 kg varkenswangetjes
- 200 g sjalot
- ½ kg paprikasnippers
- ¼ kg wortelschijfjes
- ½ l gehakte tomaat
- ½ l bruine fond
- 40 g **Espagnol Belgique** (binding op einde bereiding)
- Gevriesdroogd tijm**
- Mexicaanse kruiden**

Met **Verstegen** voeg je écht wat toe.





## Ingrediënten per broodje

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| 1 Sandwino chili Pastridor | 79672 |
| 2 el Herfstsalade Hamal    | 79657 |
| 1 vastkokende aardappel    | 80330 |
| 1 el Smokey BBQ saus Remia | 60375 |
| 3 gefrituurde uiringen     | 61873 |
| Waterkers                  | 42036 |
| 1 el BBQ crunche Jorda     | 79660 |

## BEREIDING

Ontdooi de broodjes en bak ze af gedurende 2 minuten op 180°C. Kook de aardappelen in de schil, snij ze in schijven en gril ze krachtig in een grillpan. Lak de gegrilde aardappel met BBQ saus en laat licht karamelliseren in de oven. Frituur de uiringen. Beleg het broodje met herfstsalade, gelakte aardappel, uiringen, waterkers en BBQ crunche.

# HERFSTSALADE LUNCH BROODJE



# HERFST SALADE JAR

## Ingrediënten per jar

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| 2 el Herfstsalade             | 79657 |
| 2 el erwttjes Bonduelle       | 2428  |
| 1 (gekookt) ei                | 577   |
| Waterkers                     | 42036 |
| Enkele kerstomaatjes          | 3995  |
| 100 g aardappelblokjes MC     | 50168 |
| 10 g (versnipperde) ajuin     | 35313 |
| 3 el topping Deli Pickle HERO | 81382 |
| 1 kl Dragon Gevriesdroogd     | 9877  |
| 1 el look croutons Flodor     | 58289 |

## BEREIDING

Versnipper de ajuin en meng samen met de honing mosterd topping onder de aardappelblokjes. Vul de jar in deze volgorde: aardappelsalade, geplet gekookt eitje, erwttjes, kerstomaatjes, Herfstsalade, waterkers en croutons.





## Ingrediënten per toast

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 1 dikke snede molenaars brood       | 54731 |
| meergranen Pastridor                | 47945 |
| 3 el Kerstsalade                    | 78498 |
| 1 grote el Pesto pompoen geitenkaas |       |

## 1 hand gemengd slaatje:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Waterkers                       | 42036 |
| Tuinkers                        | 3996  |
| Dille                           | 41231 |
| Atsina                          | 41250 |
| Rucola                          | 80416 |
| Gepofte boekweit                | 60365 |
| Basilicumvinaigrette Hellmann's | 32143 |

## BEREIDING

Ontdooi het brood, snij dikke schijven en gril ze krachtig in een grillpan. Besmeer ze rijkelijk met de Kerstsalade. Maak een frisse salade van: waterkers, tuinkers, dille, atsina, rucola, boekweitzaadjes en basilicum vinaigrette. Dresseer de salade op de toast. Serveer de toast op een bordje met de pesto pompoen geitenkaas.

# KERSTSALADE GEGRILDE OPEN TOAST



# KERST SALADE GLAASJE

## Ingrediënten per jar

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| 2 el Kerstsalade                      | 47945 |
| 80 g kant en klare parelcouscous HERO | 80428 |
| 40 g chunky Salsa Bresc               | 66144 |
| 50 g houmous Pittig                   | 57449 |
| 1 kl sweetie drops                    | 51868 |
| 1 el tomaat crumble Jorda             | 77601 |
| 2 takjes salad pea                    | 58416 |

## BEREIDING

Ontdooi de parelcouscous en meng er de chunky salsa onder. Dresseer in het glaasje. Dresseer de Kerstsalade en de houmous bovenop de couscous. Werk verder af met sweetie drops, tomatencrumble, en salad pea.



Signature Foods

**HAMAL**



## Ingrediënten per glaasje

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| 2 el Feestsalade                  | 82006 |
| 1 el basilicum houmous            | 58284 |
| 1 kl gremolata                    | 76791 |
| Enkele gemarineerde kerstomaatjes | 32794 |
| 1 kl Avruga kaviaar               | 70333 |
| Affila cress                      | 50890 |
| Fornaccini crackers               | 68770 |

## FEESTSALADE TRIO VAN VIS CRACKER DIPPER



### BEREIDING

Meng de basilicum houmous met de gremolata. Dresseer de salade en de houmous in een ondiep bord. Werk af met enkele zongedroogde kerstomaatjes, Avruga kaviaar, enkele willekeurige crackers en affila cress.

## FEESTSALADE TRIO VAN VIS



## Ingrediënten per bordje (2p)

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| 300 g Feestsalade                        | 82006 |
| 500 g scoops Farm Frites                 | 80234 |
| ½ rode ui                                | 3955  |
| ½ gele paprika                           | 80233 |
| ½ groene paprika                         | 80367 |
| ¼ komkommer                              | 3974  |
| 500 ml Zoet Zuurtje thai herbs en spices | 80803 |
| Enkele takjes koriander                  | 41316 |
| Crumble van groene kruiden Jorda         | 77695 |
| Pijpajuin                                | 38350 |

### BEREIDING

Snij de paprika's, rode ui, komkommer in fijne reepjes. Voeg Zoet Zuurtje toe en vacumeer samen. Laat een nachtje marineren. Schep de feestsalade in een ondiep bord en werk af met de gemarineerde groentjes, crumble, pijpajuin en verse koriander. Bak de scoops in een friteuse op 180 gedurende 3.5 min. Serveer de schotel als dipschotel met de scoops.

## PARTY DIPPER



Signature Foods

**HAMAL**





## SPAGHETTI MET SCAMPI EN DILLE

## SPAGHETTI AUX SCAMPIS ET À L'ANETH

### Ingrediënten voor 10 personen:

- ✓ 1 kg Anco Prof. Spaghetti fijn K.B.
- ✓ 100 scampi's
- ✓ 1,25 l light room
- ✓ 5 sjalotten (fijngesneden)
- ✓ 5 vleesbouillonblokjes
- ✓ 5 glazen witte wijn
- ✓ 30 stengels verse dille (gehakt)
- ✓ 30 stengels verse peterselie (gehakt)
- ✓ Paprikapoeder
- ✓ Olijfolie
- ✓ Peper en zout

Pel en ontdarm de scampi's en snijd ze in kleine stukjes. Kook de pasta al dente zoals aangegeven op de verpakking. Stoof de sjalotten glazig in een goede scheut olijfolie. Voeg de stukjes scampi toe en kruid stevig met peper, zout en paprikapoeder. Verwijder de scampi's uit de pan wanneer deze bijna gaar zijn. Blus de pan met de witte wijn en voeg de vleesbouillonblokjes toe. Laat de alcohol uitkoken, verlaag het vuur en voeg de room, dille, peterselie en scampi's toe en laat nog even verder pruttelen.

### Ingredients pour 10 personnes :

- ✓ 1 kg Anco Prof. Spaghetti fin R.C
- ✓ 100 scampis
- ✓ 1,25 l de crème allégée
- ✓ 5 échalotes (finement hachées)
- ✓ 5 cubes de bouillon de viande
- ✓ 5 verres de vin blanc
- ✓ 30 brins d'aneth frais (hachés)
- ✓ 30 brins de persil frais (hachés)
- ✓ Paprika en poudre
- ✓ Huile d'olives
- ✓ Sel et poivres

Épluchez les scampis et retirez la veine intestinale. Coupez-les en petits morceaux. Faites cuire les pâtes al dente en suivant les instructions sur le paquet. Faites suer les échalotes dans un bon filet d'huile d'olive. Ajoutez les morceaux de scampis et assaisonnez généreusement de poivre, sel et paprika en poudre. Retirez les scampis quand ils sont pratiquement cuits. Déglacez la poêle au vin blanc et ajoutez les cubes de bouillon. Laissez l'alcool s'évaporer, baissez le feu et ajoutez la crème, l'aneth, le persil et les scampis, puis laissez encore mijoter un instant. Égouttez les pâtes, ajoutez-les à la poêle et mélangez bien.





## CAPELLINI MET VERSE KASTANJECHAMPIGNONS EN SPINAZIE IN ROOMSAUS

### CAPELLINI SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS BRUNS

#### Ingrediënten voor 10 personen:

- ✓ 1,25 kg Anco Prof. Capellini K.B.
- ✓ 1,25 l volle melk
- ✓ 1,25 kg kastanjechampignons
- ✓ 460 g roomkaas
- ✓ 500 g spinazie
- ✓ 200 g geraspte pecorino
- ✓ 5 teentjes knoflook

Kook de pasta al dente en maak ondertussen de saus: stoof de look in olijfolie en voeg de champignons toe. Verlaag het vuur en voeg melk en roomkaas toe. Verwarm al roerend tot de kaas is opgenomen door de melk. Voeg ook de pecorino toe. Kruid bij met peper en zout en voeg dan de verse spinazie toe. Laat pruttelen tot de spinazie gaar is, doe de gekookte cappellini erbij en meng tot een geheel. Serveer meteen.

#### Ingédients pour 10 personnes :

- ✓ 1,25 kg Anco Prof. Capellini R.C.
- ✓ 1,25 l lait entier
- ✓ 1,25 kg champignons bruns
- ✓ 460 g fromage frais
- ✓ 500 g épinards frais
- ✓ 200 g pecorino râpe
- ✓ 5 gousses d'ail

Cuire les pâtes al dente. Pendant ce temps, faire revenir l'ail dans l'huile d'olive et ajouter les champignons. Baisser le feu et ajouter le lait et le fromage frais. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit absorbé par le lait. Ajouter le pecorino. Saler et poivrer. Ajouter les épinards. Laisser mijoter jusqu'à ce que les épinards soient tendres. Ajouter les capellini cuits et mélanger. Servir immédiatement.





— PROFESSIONAL —



**Merk**  
**Marque**

**Productomschrijving**  
**Description de produit**

Anco Professional

Spaghetti fijn Kookbestendig  
Spaghetti fin résistant à la cuisson

Anco Professional

Capellini Kookbestendig  
Cappellini résistant à la cuisson

Voor **meer inspiratie** ga naar  
[www.soubry.be/foodservice](http://www.soubry.be/foodservice)

Pour **plus d'inspiration**, visitez:  
[www.soubry.be/foodservice/fr](http://www.soubry.be/foodservice/fr)

— Etabl. J. SOUBRY n.v. - Verbrandhofstraat 51, 8800 Roeselare —  
[www.soubry.be/foodservice](http://www.soubry.be/foodservice)



# SPICED CHAI RUM PUNCH

## Ingrediënten

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 15 cl chai latte spiced BARU        | 76605 |
| 4 cl bruine rum Kraken Black Spiced | 71515 |
| 1 el honing                         | 78771 |
| 2 st steranijs                      | 57012 |

## MINI SAMOSA'S MET POMPOEN EN GARAM MASALA

Perfect bij: Spiced Chai Rum Punch

## Ingrediënten (voor ±12 stuks)

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| 200 g pompoen blokjes                   | 80352 |
| 1 kleine aardappel (gekookt en geprakt) | 81862 |
| 1 tl tikka masala                       | 54069 |
| ½ tl komijnzaad                         | 6399  |
| 1 el fijngehakte koriander              | 81877 |
| Zout naar smaak                         |       |
| 6 vellen filodeeg of brickdeeg          | 80564 |
| Zonnebloemolie (om te bakken)           | 62000 |



## BEREIDING

Kook de pompoenblokjes tot ze zacht zijn en prak ze grof. Meng met de aardappel, garam masala, komijnzaad, koriander en zout. Snijd het deeg in stroken van ca. 5 cm breed. Leg een lepeltje vulling op het uiteinde en vouw driehoekig op tot een samosa. Bak in een pan met olie tot goudbruin en krokant, of bestrijk met olie en bak 15 min in een oven op 200°C.

Tip: Serveer met een frisse yoghurtdip met munt en citroen.



kerstdessert

# Appel-Gyoza



**YAMA**  
**FOOD**



Gyoza met appel

Inhoud: 20 stuks - Artikelnr. 81374



Kokosmousse in spuitzak

Inhoud: 1200g - Artikelnr. 78884



eurofresh.

HORECA VAN ZON





# CHILI CHOCOLATE GLÜHWEIN

## Ingrediënten

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| 15 cl rode Glühwein                       | 8687  |
| 10 g bittere pure chocolade 811 Callebaut | 33856 |
| 1 kl cacao poeder                         | 37121 |
| 1 st steranijs                            | 57012 |
| 1 st kaneelstok                           | 9793  |
| 1 rode chilipeper                         | 80300 |
| 1 mespuntje gemalen chilipeper            | 3113  |
| 1 kl rietsuiker                           | 19406 |

## TOAST MET BLAUWE KAAS EN VIJGENCONFITUUR

Perfect bij: Chili Chocolate Glühwein

## Ingrediënten 6p

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Walnoten vijgen brood Broodheeren | 75169 |
| 100 g Roquefort                   | 70594 |
| 100 g vijgen konfijt              | 10278 |
| Verse vijgen                      | 66340 |
| Enkele blaadjes atsina cress      | 41250 |
| 12 halve walnoten                 | 63408 |

## BEREIDING

Bak het brood af in een oven van 200 °C gedurende 7 minuten. Snij het brood in plakken en grill ze nog aan beide kanten in de grillpan. Leg er een stukje blauwe kaas en een lepeltje vijgen confituur op. Werk af met een halve walnoot voor extra crunch. Serveer op kamertemperatuur zodat de kaas mooi zacht is.

Tip: Voor extra pit kun je een druppeltje balsamico-glazuur toevoegen. Werk af met enkele cressen.





# APPEL – JENEVER TODDY

## Ingrediënten

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 15 cl warm vers appelsap | 67136 |
| 4 cl oude graanjenever   | 65932 |
| 1 el honing              | 78771 |
| 1 schijfje citroen       | 36841 |
| 1 kaneelstok             | 9793  |
| Enkele jeneverbessen     | 3174  |

## MINI BLADERDEEGHAPJES MET APPEL EN SPEK

Perfect bij: Appel - Jenever Toddy

## Ingrediënten (voor ±12 stuks)

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| 1 vel bladerdeeg              | 4934  |
| 1 appel (in kleine blokjes)   | 16031 |
| 100 g crispy bacon            | 56557 |
| 1 tl citroentijm              | 81882 |
| 1 el bruine suiker Cassonade  | 68665 |
| 1 eidooier (om te bestrijken) | 577   |



## BEREIDING

Bak het spek kort aan tot licht krokant. Meng met appelblokjes, kruiden en suiker. Snijd het bladerdeeg in vierkantjes van ca. 5x5 cm. Leg een lepelje vulling in het midden, vouw dicht tot een driehoek of pakketje. Bestrijk met eidooier en bak 15–20 min op 200°C tot goudbruin.

Tip: Serveer warm, eventueel met een druppeltje mosterd-honingdip.





Pavelinni, een trotse creatie van Katza Group. Opgericht in 1999 en sindsdien een krachtig merk in de wereld van cateringaccessoires. Onze visie en missie zijn gebaseerd op het streven naar voortdurende (r)evolutie, waarbij gemak, prijs-kwaliteit en duurzaamheid altijd centraal staan.



### TAFELAANKLEDING

Hoogwaardig ecoleder, dubbel gestikt voor extra stevigheid

Eenvoudig afwasbaar, gaat jarenlang mee, zelf bij intensief gebruik

>35 kleuropties



### PORTEFEUILLES

Kwalitatief buffel- en kalfsleder in zwart/bruin

Getest door horecagebruikers en jarenlang geoptimaliseerd voor groot gebruiksgemak

Van nature antibacterieel en waterbestendig



### SCHORTEN

Duurzame stoffen, wasbaar op 60°C

Elk model heeft praktische zakken en draagopties, ook voor je holsters

Kort, lang of haltermodel met nekvrij design voor comfort

## ONZE WAARDEN

Met creativiteit en diversiteit bieden we een breed scala aan horeca-accessoires die bij elke sfeer passen. Of je nu gepersonaliseerde producten of standaardopties zoekt, wij leveren topkwaliteit (eco)leer, maatwerk en snelle levering. Deze waarden zijn de kern van ons bedrijf.

**Interesse? Scan de QR code**

