

Culinair

INSPIRATIEMAGAZINE



PLANTBASED
KLASSIEKERS!



BLOEMKOOI
COUSCOUS

Duik in nieuwe
ideeën voor
het najaar!

2025-3



HORECA Van Zon
de meest complete groothandel

Klik
om naar
het thema
te gaan



**Bistrosuggesties
met varkensvlees**



**Smaakvolle
vleesvervangers**



**Groenten...en nog
meer groenten**



Asian food



Funky donuts



BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C.
Kruid de spiering rijkelijk met peper en zout. Verhit de grill pan en breng een mooi ruitmotief aan. Plaats de spiering in een ovenschaal en laat verder garen in de oven (tot kern ±62°C voor sappig vlees). Laat 10 min rusten onder aluminiumfolie voor het versnijden.

SAUS

Gebruik de bakresten van het vlees of een aparte pan. Stoof 2 el sjalot Bresc aan in een beetje vetstof. Blus met 150 ml rode wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg 1 el paprika puree, 250 ml demi-glace en 1 el geconcentreerde rundsbouillon toe. Laat zachtjes inkoken tot sausdikte. Zeef indien gewenst voor een gladde jus olijfolie of bakboter.

GROENTEN

Wortelen: kook of stoom de wortelen beetgaar, daarna kort glaceren in boter, peper en zout. Snij in de lengte in 2. Bimi: kook of stoom beetgaar (ca. 2–3 min) en werk af met een klontje boter, peper en zout. Verwarm de oven op 200°C of gebruik een grillplaat. Snij de aardappelen in 4 en omwentel met olijfolie, peper, zout en fijngehakte rozemarijn. Bak ze goudbruin (ca. 15 min in oven, of korter op grillplaat).

SERVEREN

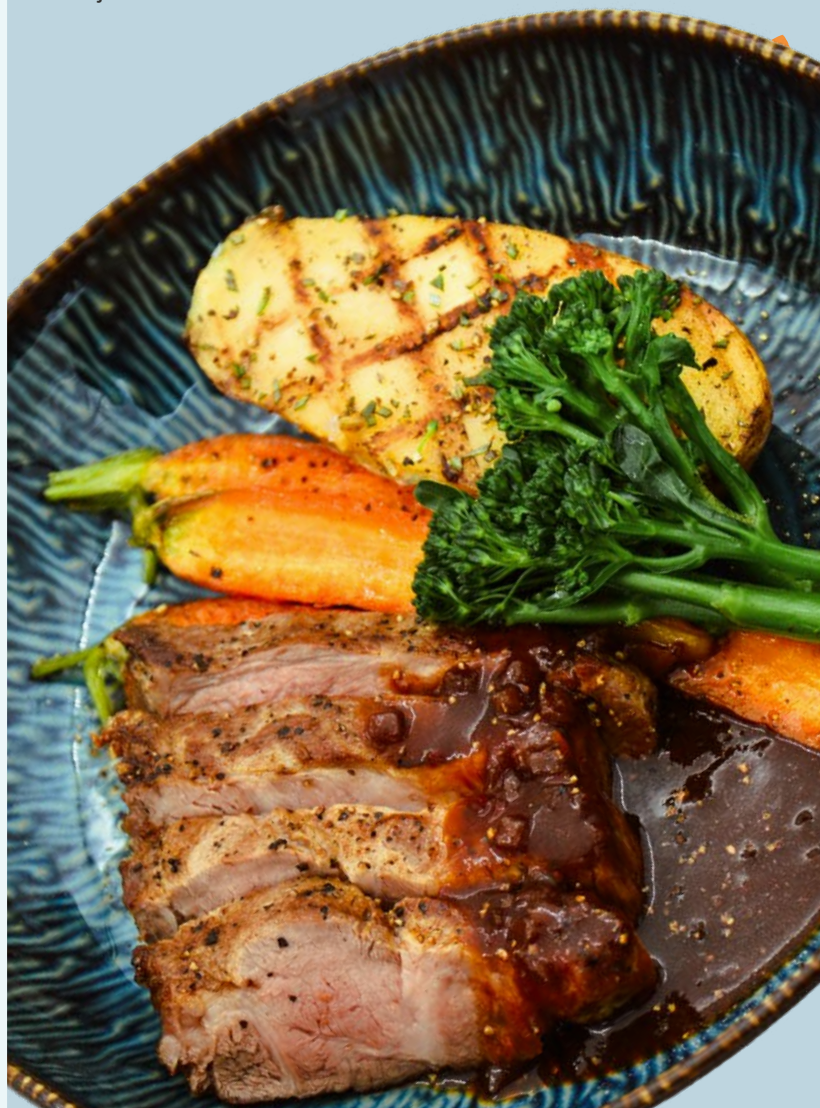
Dresseer op een warm bord met een lepel paprika-jus. Schik de wortelen en bimi elegant naast het vlees. Werk af met de gegrilde aardappel en eventueel verse kruiden (zoals tijm of peterselie).

GEGRILDE VARKENS- SPIERING

**MET PAPRIKA JUS, BIMI,
WORTELEN, GEGRILDE AARDAPPEL**

Ingrediënten 4 pp.

4 st spiering (220g /st) Ardenne Tradition	75203
2 el sjalot Bresc	45577
150 ml rode wijn (Villa Blanche Merlot)	67871
300 ml demi-glace (Knorr Authentic)	73703
1 el paprika puree (Knorr)	34931
1 el geconcentreerde rundsbouillon (Knorr)	51975
1 bussel jonge wortelen (geschild en loof getrimd)	79185
200 g bimi	71797
Boter 15976	
2st bak aardappel McCain (gehalveerd of in schijven)	78455
Olijfolie	52292
2 takken rozemarijn	41236
Peper en zout	
Olijfolie of bakboter	



Ga naar webshop

PULLED PORK KROKETTEN

MET DONKER BROOD, ATJAR VAN RODE KOOL

Ingrediënten 4 pp.

ATJAR – BROOD – SAUS

300 g rode kool, fijn gesneden	80449
500 ml water	
200 ml witte wijnazijn	78517
120 g suiker	1923
2 el jeneverbessen	3174
2 kaneelstokje	9793
3 steranijs	57012
1 blaadje laurier	6155
Snufje zout	
1 Alpenbrood (Pastridor)	54605
1 hand Rucola	80416
Smokey hemp sauce	68711

PULLED PORK KROKETTEN

500 g pulled pork (CMS)	52927
1 ui (fijn gesneden)	35313
2 el mosterd DL	31942
100 ml Westmalle Dubbel	35321
100 ml Smoky BBQ saus (Remia)	60375
150 ml demi-glace (Knorr Authentic)	73703
3 blaadjes gelatine	9857
Peper & zout naar smaak	
Olijfolie	52292
Patisserie bloem	67034
2 eieren (losgeklopt)	577
Panko	51194

Tip
Voor een snelle service:
Deze zijn al klaar!
pulled pork bites
Salomon ❄️
art. 76077



BEREIDING

PULLED PORK KROKETTEN

Fruit de ui glazig in olijfolie. Voeg pulled pork toe en bak kort mee. Blus met Dubbele Westmalle en laat wat inkoken. Voeg de BBQ-saus, mosterd en demi-glace toe en laat 10 min zachtjes pruttelen. Week de gelatine in koud water, knijp uit en roer door de warme vulling. Kruid af met peper en zout. Laat volledig opstijven in een schaal in de koelkast (min. 4 uur, liefst een nacht). Rol daarna tot kroketjes. Haal de opgesteven kroketten eerst door bloem, dan ei, vervolgens panko. Herhaal voor extra krokante korst (dubbel paneren). Frituur op 180°C tot goudbruin (ca. 3–4 minuten). Laat uitlekken op keukenpapier.

ATJAR

Breng water, azijn, suiker en de aromaten aan de kook. Giet de kokende vloeistof op de rode kool en laat afkoelen. Verwijder de specerijen voor het serveren.

AFWERKEN.

Bak het alpenbrood gedurende 10 minuten op 200 °C. Snij mooie dikke snedes. Beleg met gewassen rucola, atjar en 2 pulled pork kroketten. Werk verder af met de smokey hemp sauce en eventueel wat geroosterde uitjes.



Ga naar webshop

VARKENS CHIPOLATTA WORST

MET WITTE BONEN | COURGETTE | PAPRIKA



Ingrediënten 4 pp.

2 st varkens chipolatta	65019
400 g gnocchi Altoni	45870
1 blik witte bonen (uitgelekt en gespoeld)	3968
1 courgette (in halve maantjes)	79203
1 rode paprika (in reepjes)	80233
1 gele paprika (in reepjes)	328
400 ml Napolitana Knorr	9805
2 tl gedroogde oregano	4007
Verse basilicum (een handvol blaadjes)	66599
50 g geraspte Pecorino	52292
2 el olijfolie	
Peper en zout naar smaak	

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).
Breng een grote kookpot gezouten water aan de kook voor de gnocchi. Kook de gnocchi gedurende 2 a 3 minuten tot ze boven drijven). Giet af en zet opzij. Verhit 1 el olijfolie in een ruime pan en bak de Abruzzese worsten rondom bruin in 6–8 minuten. Haal uit de pan. Voeg opnieuw 1 el olijfolie toe aan dezelfde pan en bak de courgette, rode en gele paprika met de oregano gedurende 5–7 minuten tot ze licht beginnen te kleuren. Voeg de witte bonen, de gekookte gnocchi en de worst toe aan de pan met groenten. Giet de Napolitana saus erover en roer alles goed om zodat het geheel mooi bedekt is met saus. Breng op smaak met peper en zout. Schep het mengsel in een ovenschaal. Bestrooi met geraspte Pecorino. Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak gedurende 20–25 minuten. Werk af met verse basilicumblaadjes vlak voor het serveren. Serveer warm, eventueel met een frisse groene salade of stukje ciabatta.



Ga naar webshop

VARKENSGEBRAAD IN EEN GEHAKT JASJE

MET MOSTERDPEPERSAUS | WITLOOF | KRIELAARDAPPELEN



Ingrediënten 4 pp.

1 stuk varkensgebraad (ongeveer 800 g)	33627
500 g varkens-kalfsgehakt	33808
1 el sjalot Bresc	45577
1 el lookstukjes Bresc	45562
6–8 gedroogde abrikozen, fijngehakt	76753
2 el pecannoten, grof gehakt	65334
Phase vloeibare boter	7560
6 kleine witloofstronkjes	42042
Geconcentreerde groentenbouillon Knorr	51974
1 el boter	15976
Snuifje suiker	1923
800 g verse krielaardappelen (goed gewassen, ongeschild)	3628
Peper en zout	

SAUS

1 el sjalot Bresc	45577
20 ml cognac	26284
250 ml Demi-glace authentic	73703
1 tl groene peperbolletjes op nat	40915
1 el tomatenketchup Heinz	7315
1 tl peperpuree Knorr	34932
100 ml Debic culinaire room	6429
1 tl geconcentreerde rundsbouillon	51975
1 el graanmosterd	64449
Fijngehakte kervel voor afwerking	67821

BEREIDING

Meng het varkens-kalfsgehakt met sjalot en look (Bresc), fijngehakte abrikozen, pecannoten, peper en zout. Kruid het varkensgebraad met peper en zout. Bekleed het gebrad volledig met het gehaktmengsel, goed aandrukken zodat het mooi hecht.

Verhit boter of Phase vloeibare boter in een pan en kleur het gebrad rondom aan (± 5 minuten). Plaats het in een ovenschaal en laat verder garen in een voorverwarde oven op 160°C gedurende 45–60 minuten, tot een kerntemperatuur van ± 65–68°C (afhankelijk van de dikte). Laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voor het aansnijden. Kook de krieltjes 10 minuten voor in gezouten water.

Giet af en bak ze in een pan met Phase boter tot ze goudbruin en krokant zijn (± 15 minuten).

Breng op smaak met peper en zout. Smelt boter in een pan, voeg de witloof en groentenbouillon toe met snuifje suiker. Bedek met een bakpapiertje en laat zachtjes braiseren op een laag vuurtje. Laat langzaam karamelliseren en gaar worden op matig vuur (± 15–20 minuten). Kruid met peper en zout. Fruit sjalot Bresc zachtjes in een beetje boter. Voeg de cognac toe en flambeer (of laat inkoken als je niet flambeert). Voeg de demi-glace, rundsbouillon, peperpuree en ketchup toe. Laat inkoken tot sausdikte. Voeg de room, mosterd en groene peperbolletjes toe. Laat zachtjes pruttelen. Breng op smaak met peper en eventueel een snuifje zout. Werk af met fijngehakte kervel vlak voor het serveren. Snijd het gebrad in mooie plakken. Serveer met een portie krielaardappelen, witloof en een royale lepel mosterdpepersaus.

Werk het bord af met een beetje verse kervel.

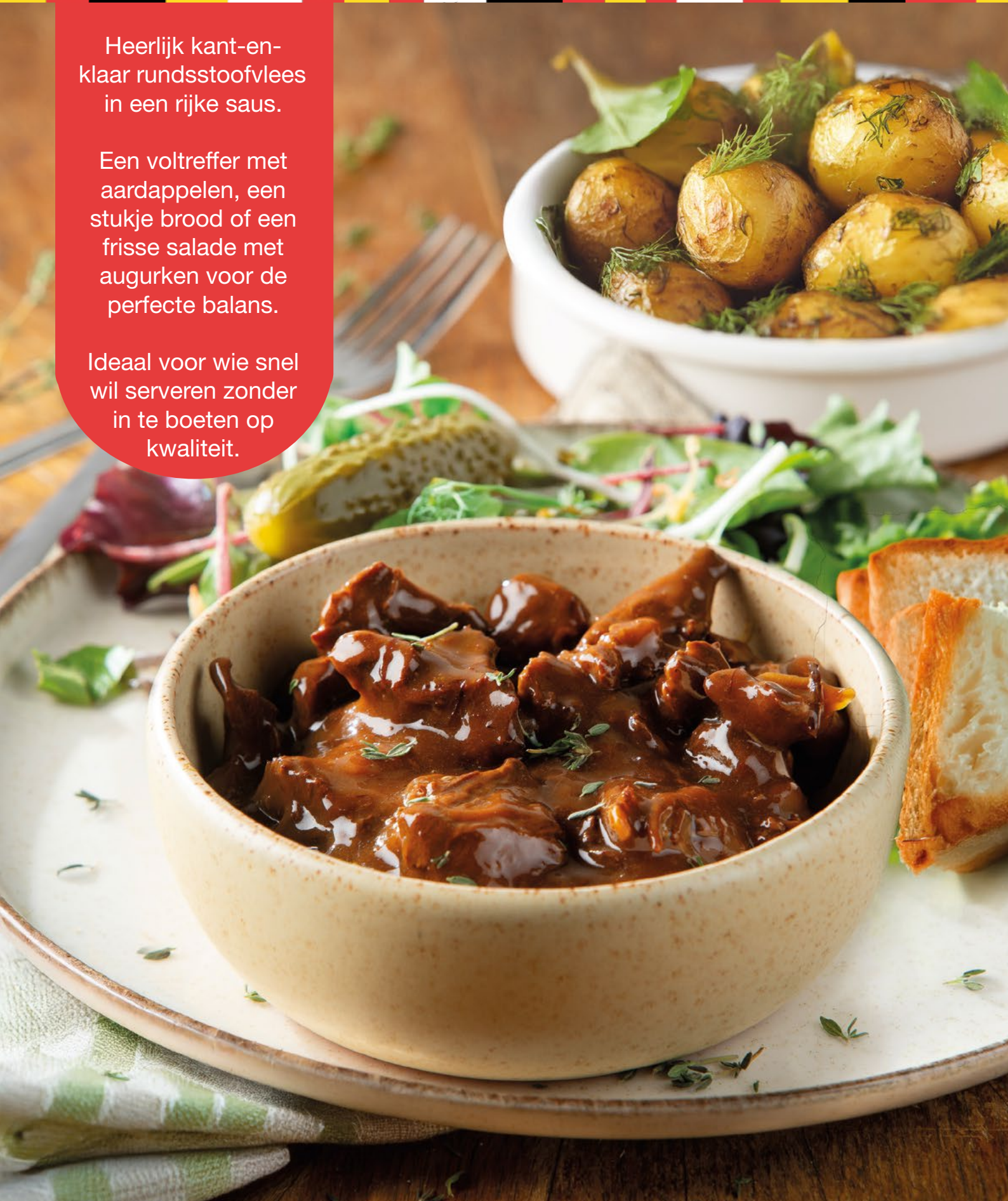


Ga naar webshop

Heerlijk kant-en-
klaar rundsstoofvlees
in een rijke saus.

Een voltreffer met
aardappelen, een
stukje brood of een
frisse salade met
augurken voor de
perfecte balans.

Ideaal voor wie snel
wil serveren zonder
in te boeten op
kwaliteit.



OVI

YOUR FOOD PARTNER

*Verkrijgbaar in een duurzame
'handypack' verpakking!
ART. 81157 - 1 kg*

OVI nv/sa - Hoogbuul 1 - BE 2250 Olen

www.oivi.be - marketing@oivi.be

BEEF CLUB 29



WAAR VLEES KUNST WORDT

In een markt waar vleesproducten steeds vaker onder een vergrootglas liggen, komt topchef Bart De Pooter met een opvallend antwoord: Beef Club 29. Geen doorsnee vleesmerk, maar een lijn van doordachte, gastronomische creaties. Binnen dit assortiment is Vittore het vlaggenschip, een productlijn die even visueel als culinair verfijnd is. De naam verwijst naar Vittore Carpaccio, de Italiaanse renaissanceschilder bekend om zijn subtiële spel van rood en wit, een passende metafoor voor de ambachtelijke vleeswaren die De Pooter en zijn team creëren.

Bart De Pooter

Wie ooit aan tafel zat bij Pastorale, weet dat Bart De Pooter geen gewone chef is. Hij denkt in seizoenen, voelt smaken aan nog voor ze op het bord liggen en bouwt bruggen tussen boeren, producten en verhalen. Met zijn twee Michelinsterren bewees hij zich in de haute cuisine, maar zijn passie reikt verder dan het restaurant. Hij wil niet alleen koken, hij wil creëren met respect voor herkomst, eenvoud en ambacht.

Die visie vond een nieuwe vorm in Beef Club 29, een merk dat even doordacht is als zijn menu's. Hier geen overdaad maar een terugkeer naar de essentie: vlees met karakter, zorgvuldig geselecteerd, gerijpt en bewerkt zoals het hoort. Met Vittore, een lijn die rauwe verfijning koppelt aan visuele schoonheid, toont De Pooter dat vlees ook kunst kan zijn. Geen marketing-truc maar een merk met een ziel en een verhaal dat begint bij het dier en eindigt op het bord. Hier wordt vlees niet zomaar geserveerd, maar verteld.



Schilderij op het bord

Soms ontstaat een gerecht niet uit techniek maar uit noodzaak. In het Venetië van de jaren '50 bezocht een gravin de beroemde Harry's Bar. Ze mocht op doktersadvies geen gekookt vlees eten. Chef Giuseppe Cipriani, visionair en gastheer pur sang, sneed rauw rundvlees flinterdun, overgoot het met een lichte dressing van citroen en olijfolie, en serveerde het als een schilderij op een bord. Het gerecht kreeg de naam carpaccio, genoemd naar Vittore Carpaccio, de Venetiaanse schilder die bekend stond om zijn uitgesproken gebruik van rood en wit, de kleuren van vlees en vet.

Meer dan zeventig jaar later eert Bart De Pooter met zijn Vittore carpaccio niet alleen dat verhaal, maar ook de essentie ervan: eenvoud, schoonheid en smaak. Onder zijn label Beef Club 29 ontwikkelde hij een unieke versie die de klassieke bereiding naar een hoger niveau tilt. Hier geen gewone plakjes rundvlees, maar gerookte lende, zeven dagen gemarineerd in kruiden en natuurlijke olie, koud gerookt op 32°C en nadien nog vijf dagen extra gerijpt. Het resultaat: een 'smoke-kissed' carpaccio met een diepe, ronde smaak en een ragfijne textuur.

Niet toevallig draagt de lijn de naam Vittore. Het is een subtiel knikje naar de schilder én de chef die samen geschiedenis schreven en tegelijk een signatuur van De Pooters eigen visie: vlees als kunst, bereid met respect en geserveerd met verhaal. De carpaccio is optioneel voorgesneden en klaar voor gebruik. Ideaal voor chefs en fijnproevers die op zoek zijn naar puurheid met een twist.

Met Vittore carpaccio keert Beef Club 29 terug naar de basis van smaak, maar mét hedendaagse finesse. Het is een gerecht dat weinig vraagt, maar veel zegt over het product, het proces en de passie.

Vittore Carpaccio

Gerookte entrecôte dry aged





Crostini Vittore e pesche

Een zomerse interpretatie van rauw en gegrild, zacht en krachtig.

Ingrediënten (voor 4 personen):

4 sneetjes zuurdesembrood of stevig landbrood
200 g burrata
2 el volle room of olijfolie (voor de crème)
2 perziken, rijp maar stevig
120 g Vittore entrecôte van Beef Club 29, fijn gesneden
½ kleine rode ui, flinterdun gesneden
Olijfolie om te bakken
Zout en zwarte peper

Voor de basilicumolie:

1 bos verse basilicum
100 ml milde olijfolie
Snufje zout
Optioneel: paar blaadjes basilicum of rucola voor afwerking

Bereiding:

Blancheer de basilicumblaadjes 10 seconden in kokend water, koel ze meteen in ijswater. Knijp uit en mix glad met de olie en zout. Zeef of laat grof voor meer textuur.

Maak de burrattacrème

Mix de burrata met 2 el room of olijfolie tot een gladde, smeùige crème. Breng op smaak met een snufje zout.

Bak de perziken

Snijd de perziken in partjes. Verhit een grillpan of koekenpan met een scheutje olijfolie en bak de perzikpartjes kort aan beide kanten tot ze licht gekaramelliseerd zijn. Laat afkoelen.

Rooster het brood

Bestrijk de sneetjes brood licht met olijfolie en rooster ze in een hete pan goudbruin en krokant.

Ophouw

Smeer een royale laag burrattacrème op het warme brood. Leg er de gebakken perzikpartjes op, gevolgd door fijne plakjes Vittore entrecôte. Werk af met rode ui, enkele druppels basilicumolie en eventueel wat verse kruiden of jonge blaadjes.

Serveren

Serveer onmiddellijk, eventueel met extra basilicumolie aan tafel.



meat loving stories



Van atelier tot bord

Beef Club 29 is meer dan een producent: het is een culinair atelier. Met een focus op herkomst, rijping en pure smaak, worden enkel zorgvuldig geselecteerde runderen verwerkt, veelal Holstein melkkoeien, die dankzij hun dubbele functie (melk en vlees) ook ecologisch verantwoord zijn. Slechts 8% van het geslachte vee voldoet aan de strenge selectiecriteria voor de dry aged-lijn. Vlees wordt 21 tot 49 dagen gerijpt onder gecontroleerde omstandigheden, wat resulteert in een intenser aroma, meer malsheid en een karaktervolle smaakbeleving.

Vittore: Smoke-kissed klasse

- 7 dagen marineren in kruiden en natuurlijke olie
- Koud gerookt op 32°C
- 5 extra dagen rijping

Assortiment

New York style pastrami - brisket
Carpaccio diepvries - gerookte lende voorgesneden
Gerookte bavette
Dry aged gerookte entrecôte
Kalfsribfingers - gegaard zoetzuur

Carmans E. & L.

Bij Carmans E.&L. nv zijn we trots om een selectie van Beef Club 29 in ons assortiment te voeren. Dit unieke vleesconcept, opgericht door sterrenchef Bart De Pooter, staat voor kwaliteit van boerderij tot vork. Met dezelfde waarden die ook Carmans E.&L. nv hoog in het vaandel draagt zoals een passie voor ambacht, smaak en duurzaamheid brengt ook Beef Club 29 de essentie van vlees opnieuw tot leven.



PREMIUM PLANT BASED CANNELLONI

Ingrediënten 4 pp.

800 g No Mince Vegetarian Butcher	65845
120 g courgette blokjes	76295
120 g wortelblokjes	76292
100 g rode ajuinblokjes	79600
120 g Parijse champignons	16054
120 g pastinaakblokjes	80298
120 g knolselderblokjes	79021
120 g paprika blokjes rood 10 mm	80362
1 el lookstukjes Bresc	45562
1 el gevriesdroogde oregano Verstegen	7894
600 ml Tomatino Knorr	23015
Geconcentreerde groentenbouillon Knorr	51974
400 g Cream cheese violife	73304
Bladspinazie porties Oerlemans	66566
16 st cannelloni Reggia	67341
120 g Vegan mozzarella Violife	73304
Verse basilicum	4007
Enkele kerstomaatjes	80366

BEREIDING

Stoof de ajuin, wortel, paprika, courgette, pastinaak, knolselder, en fijngesneden champignons aan in olijfolie. Breng op smaak met peper, zout, oregano en look. Voeg de 'No Mince' toe en laat even mee doorbakken. Voeg de Tomatino toe en laat het geheel even kort doorpruttelen. Breng alles eventueel nog verder op smaak met de geconcentreerde groentebouillon.

Verwarm de bladspinazieporties en voeg de creamcheese toe. Vul de cannelloni's met de groentesaus en plaats ze naast elkaar in een ovenschotel. Overgiet met de romige spinazie en bestrooi met vegan mozzarella en enkele halve kerstomaatjes. Plaats in een oven van 180 °C gedurende ongeveer 30 minuten (check even of de pasta gaar is). Voor het serveren afwerken met enkele basilicumblaadjes.

No
mince ...



PREMIUM PLANTBASED VOL AU VENT

Ingrediënten 4 pp.

800 g No Chicken Chunks Vegetarian Butcher	65848
150 g Parijse champignons	16054
100 g Chiitake	80399
100 g kastanjechampignons	510
150 g koolrabi	38872
150 g plantbased soepballetjes	72579
750 ml groentenbouillon	51974
(op basis van de geconcentreerde groentenbouillon Knorr)	
80 g blanke roux Knorr	295
1 citroen	36841
2 matjes tuinkers	3996
1 plantje atsina cress	41250
1 plantje mosterd cress	45585
4 videe koekjes	2182
1 kg crispy coated frietjes Farm Frites	68660
Mayonaise	7624

BEREIDING

Borstel of veeg de champignons schoon. Snijd de Parijse champignons in kwartjes, de shiitake in reepjes en de kastanjechampignons in plakjes. Schil de koolrabi en snijd in kleine blokjes (brunoise). Los de geconcentreerde groentenbouillon op in 750 ml heet water. Bind al kokend de bouillon met de roux tot mooi gebonden velouté. Verhit een scheut plantaardige olie in een ruime pan. Bak de koolrabi 2 minuten aan. Voeg vervolgens alle champignons toe en bak op hoog vuur tot ze lichtbruin en gaar zijn (ca. 5-6 minuten). Kruid met peper en een snuifje zout. Voeg de No Chicken Chunks toe en bak ze kort mee tot ze goudbruin zijn. Voeg dan de soepballetjes toe en laat ze 2 minuten mee verwarmen. Meng de saus eronder en breng op smaak met het sap van een halve citroen en een beetje zeste voor een frisse toets. Bak de frietjes in plantaardige olie en warm het videekoekje op in de oven. Dresseer het gerecht naar wens en werk verder af met de cressen.

No chicken ...





Plant based Filets ...

PREMIUM VEGGIE CAESAR SALAD

Ingrediënten 4 pp.

4 st Plantbased Chicken Filets Plaenty	81094
Phase vloeibare boter	7560
1 romeinse sla	39936
8 el geraspte kaas fresco mix (stijl parmezaasse kaas)	66598
100 g Parmezaanschilfers	81408
200 ml caesar dressing Maurice	77630
2 dikke sneden wit molenaars brood Pastridor	54545
150 g fijne boontjes	31702
Kervel	67821
6 eieren	577

BEREIDING

Was de Romeinse sla en snij hem in groffe stukken. Kook de eieren gedurende 8 minuten. Blancheer de boontjes in kokend gezouten water tot ze beetgaar zijn. Snij dikke croutons van het molenaarsbrood.

Bak ze mooi krokant in olie. Kruid ze af met peper en zout.

Snij de plantbased chickenfilets in dikke blokjes en bak ze mooi goudbruin in vloeibare boter (Phase).

Meng de sla en de boontjes met de dressing en Parmezaanpoeder.

Dresseer de coutons en de gebakken plantbased chicken filet op de salade. Voeg halve eieren en Parmezaanschilfers toe.

Werk af met enkele takjes kervel.

PREMIUM VEGGIE MEATBALLS TOMATO STEW & POTATO

Ingrediënten 4 pp.

800 g Plantbased gehakt Plaenty	76097
120 g paneermeel	13366
Peper en zout	
600 g kriel aardappelen	36284
Olijfolie	52292
1 rode paprika	80364
1 gele paprika	80233
1 dikke ajuinen	35313
8 groene asperges	80517
3 vleestomaten	75167
2 st pijpajuin	38350
2 el lookstukjes Bresc	45562
600 ml Napolitana Knorr	328
250 ml vegan room Chanty Duo	66347
1 desem houthakkers brood Diversi meergranen 7	4718

BEREIDING

Meng het gehakt met paneermeel en breng op smaak peper en zout.

Rol gehaktballetjes in balletjes van ongeveer 50 g. Bak ze mooi

goudbruin in olijfolie. Was de krieaardappeltjes en snij ze in 2. Laat

ze zachtjes konfijten in olijfolie. Snij al de paprika in repen van 1 cm

dik. Snij de ajuinen in halve plakjes. Stoof alles goed aan in olijfolie en

voeg klein gesneden tomaat en de asperges toe.

Voeg look en Napolitana toe en laat zachtjes pruttelen. Voeg

de room toe en laat zachtjes inkoken. Bak het brood af en snij

mooie sneetjes. Serveer de balletjes met de stoverij, de gekonfijte

aardappeltjes en gijn gesneden pijpajuin.



Plant based gehakt ...



Granoliva

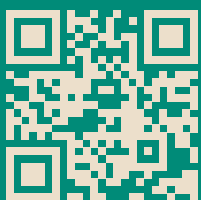
— mezzinas —

Van een kleine olijf naar een reis rond de Méditerranée

Wat begon met **zuidse olijven, dips en antipasti**, groeide uit tot een culinaire reis langs zonovergoten kusten en bruisende markten. Vandaag zetten we die reis verder richting de Maghreb.

Met Mezzinas nodigen we je uit in **een wereld vol verhalen en smaken die verbinden**. De naam combineert mezze – kleine gerechten om te delen – en medina, bruisende markten waar geuren, kleuren en smaken samenkomen.

Net zoals een wandeling door een medina je onderdompelt in kleur, geur en ontmoeting, laat Mezzinas jou en je klanten nieuwe smaken beleven.



Voor meer inspiratie
en recept-ideeën, bezoek
onze nieuwe website!
www.granoliva.be

Granoliva geeft je altijd zin in meer.
Meer ontdekkingen, meer smaken,
meer ontmoetingen. En vooral
meer plezier. Dat plezier geef jij
door aan je klanten!

- ✓ 100% Belgische productie
- ✓ Pure ingrediënten
- ✓ Authentieke recepten
- ✓ Productie in eigen handen
- ✓ Familiebedrijf met passie
- ✓ Innovatieve smaken

BLOEMKOO COUSCOUS

MET QUINOA | NOTEN
GEROOSTERDE WORTELEN



BEREIDING

Snij de bloemkool in roosjes en de stelen in stukken van een gelijkaardige grootte.

Cutter de bloemkool fijn in een keukenrobot tot de structuur van couscous.

Hak de noten in groffe stukken en rooster ze in een anti aanbak pannetje. Schil de busselwortelen indien nodig, laat wat loof aan voor de presentatie. Snijd doormidden indien ze dik zijn. Leg de wortelen op de bakplaat, besprenkel met 2 el olijfolie, peper, zout en ras el hanout. Rooster ze 25–30 minuten in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn. Halverwege keren. Bak de bloemkoolcouscous kort (2–3 min) in een pan met een eetlepel olijfolie, kruid licht met zout en smelt de creamcheese eronder. Laat afkoelen en voeg de quinoa toe.

Snij de koriander en munt fijn en meng ze onder de couscous. Meng tahini, citroensap, zeste van 1 citroen, een eetlepel water, olijfolie, peper en zout tot een gladde dressing. Breng alles bij elkaar in een kom, dresseer de geroosterde wortelen er bovenop, bestrooi met granaatappel en werk af met atsina cress.

Ingrediënten 4pp

½ bloemkool	35088
700 g quinoa Ardo	55276
2 el salade notenmix	51551
2 el walnoten	63408
2 el pecanoten	65334
6 st jonge busselwortel	79185
2 platjes atsina cress	41250
180 g vegan cream cheese Violife	73304
Enkele takken verse koriander	41316
Enkele takken verse munt	41233
1 granaatappel	68730
200 ml olijfolie	52292
Citroensap van 2 citroenen	36841
3 el Tahini	73798

CURRY VAN GEROOSTERDE KNOLSELDER



MET KIKKERERWTEN & SPINAZIE

Ingrediënten 4pp

½ bloemkool
700 g quinoa Ardo
2 el salade notenmix
2 el walnoten
2 el pecanoten
6 st jonge busselwortel
2 platjes atsina cress
180 g Vegan cream cheese Violife
Enkele takken verse koriander
Enkele takken verse munt
1 granaatappel
200 ml olijfolie
Citroensap van 2 citroenen
3 el Tahini

35088
55276
51551
63408
65334
79185
41250
73304
41316
41233
68730
52292
36841
73798

BEREIDING

Snij de bloemkool in roosjes en de stelen in stukken van een gelijkaardige grootte. Cutter de bloemkool fijn in een keukenrobot tot de structuur van couscous. Hak de noten in groffe stukken en rooster ze in een anti aanbak pannetje. Schil de busselwortelen indien nodig, laat wat loof aan voor de presentatie. Snijd doormidden indien ze dik zijn. Leg de wortelen op de bakplaat, besprenkel met 2 el olijfolie, peper, zout en ras el hanout. Rooster ze 25–30 minuten in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn. Halverwege koken. Bak de bloemkoolcouscous kort (2–3 min) in een pan met een eetlepel olijfolie, kruid licht met zout en smelt de creamcheese eronder. Laat afkoelen en voeg de quinoa toe. Snij de koriander en munt fijn en meng ze onder de couscous. Meng tahini, citroensap, zeste van 1 citroen, een eetlepel water, olijfolie, peper en zout tot een gladde dressing. Breng alles bij elkaar in een kom, dresseer de geroosterde wortelen er bovenop, bestrooi met granaatappel en werk af met atsina cress.



Ingrediënten 4pp

4 paprika tortilla wraps	75902
1 courgette	3968
1 rode paprika	80364
1 gele paprika	80233
1 rode ui	3955
1 wortel	4005
1 kleine aubergine	74397
3 el olijfolie	52292
1 tl gedroogde oregano	9805
1 tl gerookt paprikapoeder	53889
Peper en zout naar smaak	
Handje rucola	80416
Extra basilicumblaadjes	4007
Geroosterde pijnboompitten	51555
Chilivlokken (optioneel, voor pit)	69895
4 el basilicum houmous	58284

PAPRIKA TORTILLA

MET GEROOSTERDE GROENTJES | BASILICUM | HOUMOUS

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd alle groenten in reepjes of halve maantjes van gelijke grootte. Meng met olijfolie, oregano, paprikapoeder, peper en zout. Verspreid op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster 25–30 minuten tot ze zacht en licht gekarameliseerd zijn. Laat lichtjes afkoelen. Verwarm de tortilla's kort in een droge pan of oven tot ze zacht en soepel zijn. Besmeer elke tortilla rijkelijk met basilicum houmous. Leg er een handje geroosterde groentjes op. Werk af met rucola, extra basilicum en eventueel wat geroosterde pijnboompitten of chilivlokken. Rol op als wrap of vouw dubbel zoals een flatbread sandwich.

LOADED GROENTEN FRIETJES



Ingrediënten 4pp

¼ knolselder	3973
2 st zoete aardappel	79242
2 st pastinaak	80297
3 wortelen	4005
8 groene asperges	80517
8 el Medline babaganoush	78473
8 el houmous rode biet	78478
4 el crispy boekweit Jorda	60365
4 el groene kruiden crumble Jorda	77595
2 pijpajuinen fijngesneden	38350
Enkele streepjes Smokey hemp sauce	68711
Enkele takken koriander	41316
Enkele gehakte pecanoten	65334

BEREIDING

Snij de knolselder, zoete aardappel, wortel en pastinaak in lange frietjes. Snij de groene asperges in 2 en voeg ze toe aan de groenten. Verdeel ze op een bakpapier en besprenkel royaal met olijfolie. Kruid met peper en zout. Rooster ze in een oven van 200 °C gedurende ongeveer 20 min. Verdeel ze op een ruime schotel en werk af met de babaganoush, houmous, boekweit, groene kruiden crumble, pijpajuin, Smokey hemp sauce, koriander en nootjes. Verdeel nog enkele frisse takjes verse koriander over de loaded fries.

half gedroogde TOMATEN



Inhoud zak: 907g
Artikelnummer 80051



- ☒ Zonder olie*
- ☒ bruto = netto
- ☒ Geen afval
- ☒ Geen geknoei
- ☒ Lange houdbaarheid
- ☒ Individueel ingevroren
- ☒ Gebruik enkel wat je nodig hebt
- ☒ Geen derving, altijd vers
- ☒ 21 dagen houdbaar na ontdooiing**
- ☒ Hersluitbare verpakking
- ☒ Geen bewaarmiddelen
- ☒ Geen E-nummers
- ☒ **ZEER SCHERPE NETTO PRIJS**



*Product is gemarineerd in een kruidige olie voor een heerlijke authentieke smaak, vervolgens hebben we het product ontdaan van olie.

**Indien de zak gesloten blijft in de koeling, eens geopend en gekoeld bewaard nu 5 dagen houdbaar.



Gegratineerde cannelloni met ricotta en rundsvlees

BEREIDING

MAAK DE CANNELLONI

Bak de walnoten even op in een droge pan. Meng in een kom de ricotta met de geraspte Parmezaanse kaas en de walnoten. Breng op smaak met peper, zout en een scheutje olijfolie. Doe het mengsel in een spuitzak. Leg de pastavellen op een snijplank.

Spuut er wat van het ricottamengsel op en rol ze voorzichtig op. Plak de vellen dicht met een klein beetje water. Bevochtig ook een ovenschotel met een klein beetje water en leg de cannelloni erin.

Rasp er nog een wat Parmezaanse kaas over en plaats de cannelloni 6 à 7 minuten in een voorverwarmde oven van 220 graden.

MAAK DE SAUS

Fruit de ui aan in een scheutje olijfolie op het vuur. Voeg de rundstartaar toe, laat even bakken en blus met een scheut witte wijn. Overgiet vervolgens met de tomatenblokjes en het water. Breng de saus op smaak met peper, zout en citroentijm. Laat even pruttelen op een zacht vuur.

SERVEREN

Schep de cannelloni op bordjes en verdeel de tomatensaus ernaast. Werk af met nog wat extra geraspte Parmezaanse kaas.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERS.

VOOR DE CANNELLONI

- 40 g walnoten, fijngehakt
- 250 g ricotta
- geraspte Parmezaanse kaas
- 4 rechthoekige pastavellen
- peper & zout
- olijfolie

VOOR DE SAUS

- ½ rode uien, fijngesnipperd
- 200 g rundstartaar
- 50 ml witte wijn
- 400 g ELVEA Cubes
- 130 ml water
- takjes verse citroentijm
- peper & zout
- olijfolie

VOOR DE AFWERKING

- geraspte Parmezaanse kaas

Buon appetito!

- Chef Pepe Giacomazza

VOOR MEER RECEPTEN [ELVEA1885.COM](https://www.elvea1885.com)

Cento per Cento Naturale



In samenwerking met njam! Recept van chef Pepe Giacomazza, zoals gezien in 'In de mix 6'.

CHINESE RIBBETJES

MET LOOK EN BAM I

Ingrediënten 4 personen

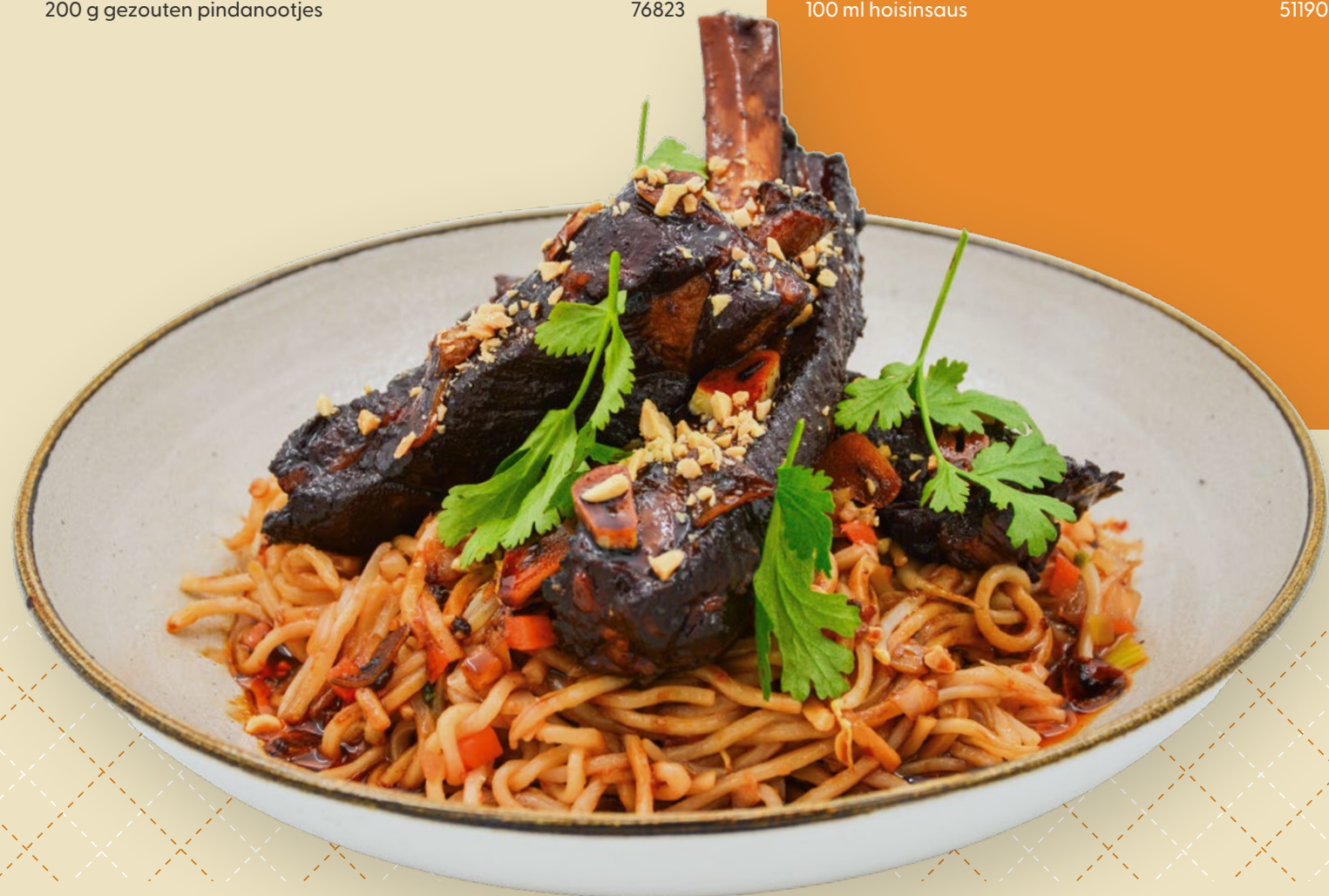
1 rack St Louis cut buikribben van +-1.5 kg	58315
800 ml Groentebouillon	51974
Op basis van de geconcentreerde groentebouillon Knorr	
200 ml sojasaus Kikkoman	7223
2 st citroengras	34535
Enkele druppels intense flavor caramelised umami knorr	63160
4 el oystersauce	37461
2 el lookstukjes Bresc	45562
200 g gezouten pindanootjes	76823

Saus

250 ml ketjap Manis	21094
2 el bruine cassonade suiker	68662
2 el honing	78771
100 ml hoisinsaus	51190
3 tenen look vers (schijfjes)	79228
Enkele takken verse koriander	41316

Bami

400 g eiernoedels	43719
400 g bamigroenten	76303
250 g sojascheuten	80375
2 el sambal	53647
2 el sesamololie	6477
100 ml hoisinsaus	51190



BEREIDING

Maak een bouillon met de groentebouillon, sojasaus, citroengras, Intense flavor, oystersauce, en look. Maak de ribben schoon en verwijder het membraan aan de holle zijde van de ribben. Snij de door tussen elk beentje. Kruid de ribben goed met met fleur de sel en zwarte peper en laat even intrekken. Gaar de ribben in de bouillon onder een gesloten deksel tot het vlees botermals is. Bereid intussen de bami. Kook de eiernoedels en wok krachtig met de bamigroenten, sojascheuten, sambal, sesamololie en Hoisin saus.

Voeg alle ingrediënten voor de saus samen en laat het zachtjes inkoken tot een stroperig sausje om te lakken. Cutter de pindanootjes in fijne kleine stukjes. Als de ribben mooi gaar zijn, haal ze uit de bouillon en laat ze afgedekt licht afkoelen. Lak ze mooi rondom rond en laat ze nog even in de oven karamelliseren op 180 °C. Bestrooi ze met de gehakte pindanootjes en serveer met de bami. Werk eventueel af met enkele takjes verse koriander.

INDO NASI GORENG

MET KIP EN GEBAKKEN BANAAN



Ingrediënten 4 pp.

1 kg Mekongrijst Ardo	50605
1 ajuin	35313
2 st pijpajuin	38350
1 el look stukjes Bresc	45562
100 ml Ketsjap Manis	21094
1 el sambal	53647
100 ml geroosterde sesam olie	6477
1 kl gemberpoeder	6058
1 tl cayennepeper	3113
1 tl komijn poeder	6399
4 eieren: voor spiegel ei	577
Atjar tjampoer	52590
2 el geroosterde uitjes	51025
2 bananen	3917
600 g satay sauce Golden Turtle	62704
8 st kipspies 100 g Toptable	47972

BEREIDING

Versnipper de ajuin fijn en fruit hem aan, voeg de Mekongrijst toe en laat even meebakken. Breng op smaak met look, gemberpoeder, cayennepeper, komijnpoeder, sesamolie, Ketsjap en sambal. Bak de bananen mooi goud bruin. Warm de atjar, de saus en de kipspiesjes op. Snij de pijpajuin in fijne ringetjes. Bak a la minute spiegel eitjes. Dresseer de Nasi Goreng in een mooi diep bord. De rijst met atjar, spiegelei, satay sauce, kipspiesjes, geroosterde uitjes en pijpajuin.



THAISE GROENE CURRY

MET KIP EN LIMOEN

Ingrediënten 4 pp.

800 g kipfilet	39448
1.2 liter kokosmelk	43763
3 el groene currypasta	43757
6 st limoenblad	77495
2 st citroengras	80392
3 cm verse gember	32266
200 g sluiwerwten	
300 g Thaise asperges	80342
8 st bimi	71797
Enkele blaadjes Thaise basilicum	62841
500 g jasmijnrijst	43747
2 kl groentebouillon poeder	71017
1 st rode peper	80300
2 limoenen	80306
4 st wasabi kroepoek	55936

BEREIDING

Blancheer de asperges en de bimi's kort in gezouten water. Bak in een wok of een kookpot de in blokjes gesneden kipfilet. Voeg de currypasta, limoenblaadjes, gember en gekneusd citroengras toe. Laat alles even kort bakken. Voeg de kokosmelk toe en laat op een klein vuurtje zachtjes pruttelen. Kook de jasmijnrijst gaar. Voeg de asperges en bimi's toe aan de curry. Snij een rode peper in fijne ringetjes en voeg toe aan de curry. Breng de curry op smaak met groentebouillon poeder en enkele druppels limoensap. Serveer met jasmijnrijst in een mooi diep bord en werk af met Thaise basilicum en wasabi kroepoek.

JAPANESE TAFEL

Ingrediënten 4 personen

8 st vegetable gyoza dumpling	75143
3 el sesam dressing kewpie	75638
3 el sesamsaus Yama	77581
1 el sesamzaadjes wasabi	77013
4 st gamba's 8/12	57937
Tempura beslag	61636
Bruiswater Spa	3873
Wasabi topping HERO	69035
Wasabi pasta	51189
1 el wasabi furikake kruiden	74884
180 g edamame peulen ongepeld	62647
Fleur de sel	37465
8 satéstokjes bamboe 12 cm	20480
2 CMS varkenshaasjes	33525
200 ml Yama misosaus	75134
4 st geroosterde kipfilet Top Table	50323
150 ml teriyakisaus Yama Gold	75133
2 vellen nori	43718
2 st pijpajuin	38350
2 el geroosterde sesam wit	77012
¼ ijsbergsla	3972

EDAMAME

De hele edamamepeulen kort blancheren, afgieten en bestrooien met fleur de sel.

GYOZA

Ontdooi de gyoza's en bak ze mooi krokant in een anti aanbakpan. Werk ze af met streepjes sesamdressing Kewpie, sesamsaus Yama. Bestrooi met sesamzaadjes.

TEMPURA GAMBA

Ontdooi en pel de gamba's en laat het laatste stukje van de schaal eraan (staartje). Verwijder het darmkanaal. Meng het poeder voor het tempurabeslag met ijskoud bruiswater. Haal de gamba's erdoor en bak ze in de friteuse op 180°C. Meng de wasabitopping met extra wasabipasta en furikake kruiden.

KUSHIYAK SPIES VAN GEGRILD VARKENSVLEES MET MISOSAUS

Snij de varkenshaasjes in mooie gelijke blokjes. Gril ze krachtig aan beide kanten. Plaats ze nog even kort in een oven en lak ze enkele keren af met de misosaus tot ze mooi blinken. Bestrooi eventueel nog met wat sesamzaadjes.

CHICKEN TERIYAKI RIJST & NORI

Verwarm de gegaarde kipfilets en snij ze in de lengte in 2 gelijke stukken. Lak ze gelijkmatig aan met de teriyakisaus. Look de rijst. Was de sla en scheur er grote stukken van. Dresseer de gelakte kipfilets met de gekookte rijst in het ijsbergsla blad. Werk af met fijngesneden nori, geroosterde uitjes, pijpajuin en geroosterde sesamzaadjes.



Ingrediënten 4 personen

8 st vegetable gyoza dumpling	75143
3 el sesam dressing kewpie	75638
3 el sesamsaus Yama	77581
1 el sesamzaadjes wasabi	77013
4 st gamba's 8/12	57937
Tempura beslag	61636
Bruiswater Spa	3873
Wasabi topping HERO	69035
Wasabi pasta	51189
1 el wasabi furikake kruiden	74884
180 g edamame peulen ongepeld	62647
Fleur de sel	37465
8 satéstokjes bamboe 12 cm	20480
2 CMS varkenshaasjes	33525
200 ml Yama misosaus	75134
4 st geroosterde kipfilet Top Table	50323
150 ml teriyakisaus Yama Gold	75133
2 vellen nori	43718
2 st pijpajuin	38350
2 el geroosterde sesam wit	77012
1/4 ijsbergsla	3972

JAPANESE TAFEL

Panna Cotta

met Griekse yoghurt en granita van rood fruit



INGREDIËNTEN VOOR 20 P.

Panna cotta met Griekse yoghurt

2	l	Debic Panna Cotta
200	g	Griekse yoghurt
20	g	yoghurtpoeder
½		vanillestok

Crèmeux van blauwe bessen

6	g	gelatinepoeder
30	g	water
300	g	blauwe bessen (diepvries)
100	g	suiker
100	g	eigeel
100	g	ei
100	g	boter

Granita van rood fruit

150	g	rodevruchtenmix
150	g	water
50	g	honing

Afwerking

20		blauwe bessen
----	--	---------------

BEREIDING

Panna cotta met Griekse yoghurt

Verwarm de Panna Cotta tot die volledig vloeibaar is. Meng er de Griekse yoghurt, het yoghurtpoeder en het merg van het vanillestokje onder. Verdeel de panna cotta over siliconen mallen. Laat opstijven in de koeling en plaats de mallen vervolgens in de vriezer om uit te harden. Los de mallen en bewaar de panna cotta in de vriezer.

Crèmeux van blauwe bessen

Los het gelatinepoeder op in het water en laat wellen. Pureer de ontdooide blauwe bessen. Doe de bessen in een thermoblender, samen met de suiker, het eigeel en het ei. Draai af tot een anglaise op 80 °C. Smelt er de gelatinemassa in en laat afkoelen tot 35 °C. Mix er de koude boter door. Portioneer de crèmeux in een spiraalvormige mal, of breng over in een spuitzak. Laat opstijven in de koeling.

Granita van rood fruit

Mix de rode vruchten, samen met het water en de honing. Passeer door een zeef. Plaats in een bakje in de vriezer en roer om het half uur om met een vork tot er een mooie granita ontstaat.

DEBIC PANNA COTTA

6 X 1 L

- Gebaseerd op het originele Italiaanse recept
- Lichtzoete, romige smaak
- Oneindig veel smaak- en bereidingsmogelijkheden



OPBOUW & AFWERKING

Schik de panna cotta in een schaal en laat op temperatuur komen. Plaats er de crèmeuxspiraal op. Schraap met een vork de granita tot fijne kristallen en serveer deze naast de panna cotta. Werk af met een blauwe bes.

Meer informatie & inspiratie?

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

Debic. Gemaakt voor professionele handen.



DEBIC.COM



f DEBIC.BELGIE



o DEBIC_BE



MORE & MORE CHOCOLATE

Ingrediënten per donut

1 gesuikerde donut	3375
1 swirl chocolademousse Pagotini	38369
Enkele streepjes chocoladesaus Colac	49062
1 dikke bol chocolade ijs Likkepot	78270
1 el crunche van donkere chocolade	77584
3 cookies double chocolate	72261
Verse munt	41233



CHERRY LOVE

Ingrediënten per donut

1 gesuikerde donut	3375
1 swirl witte chocolademousse	48148
1 el Amarenakersen	52381
1 dikke bol kersenroomijs Likkepot	79446
Enkele streepjes kersentopping	49558
1 el crisppearls Ruby Callebaut	65428
Atsina cress	41250



FORREST FRUIT VIBES

Ingrediënten per donut

1 gesuikerde donut	3375
100 ml opgeklopte plantbased cream Chanty Duo Vegan	49397
66347 met 1 el bosvruchten topping Colac	26474
1 dikke bol roomijs yoghurt-bosvruchten	3928
3 frambozen	3920
2 braambessen	78960
2 eetbare bloemen	77591
1 el crumble van rode vruchten Jorda	41233
Verse munt	



SPECULICIOUS

Ingrediënten per donut

1 gesuikerde donut	3375
50 ml Debic tiramisu	39435
(opgeklopt met pasto speculoos)	
1 kl Pasto speculoos	75326
1 dikke bol speculicious ijs met gezouten caramel	80706
2 st gevulde Biscoff speculoos	66581
1 el speculoos crumble	40335
Verse munt	41233

eurofresh.

PREMIUM DESSERTS

In handige spuitzakken

- ✓ KANT-EN-KLAAR, MET HANDIGE SPUITMOND
- ✓ DIEPGEVROREN, LAAG RISICO OP DERF
- ✓ BELGISCHE TOPKWALITEIT



Chocolademousse

Verpakking: 1200g
art. 78887



**Tiramisu met
crumble van
speculoos**

Verpakking: 1200g
art. 78883



**Witte
Chocolademousse**

Verpakking: 1200g
art. 78886



Karamelmousse

Verpakking: 1200g
art. 78885



meer smaken?
SCAN NU

