

# Infood. magazine

Voorjaarseditie 2023



**INTERKRING**

*Vers*

Een *verse* kijk op samenwerken



# Inhoud

03	VOORWOORD
04	VOORJAARSSPECIALITEITEN
10	PATÉ & SALADES
18	VLEESWAREN
22	BUITENLANDSE SPECIALITEITEN
29	VOORJAAR MET JOSJA
34	HAPPEN VAN DE PLANK
42	LEKKER TAFELN
56	LEKKERE DRANKEN
58	RECEPTEN
63	MEPAL SPAARACTIE

## COLOFON

Infod magazine is een productie van Interkring Vers

HOOFDREDACTIE & BLADCOÖRDINATIE  
Jeroen Wolters

REDACTIE  
Peter Hiemstra & Jeroen Wolters

FOTOGRAFIE  
Steve Martin

STYLING  
Daniëlle Suijkerbuijk & Alexandra Bolier

VORMGEVING EN DRUKWERK  
Verloop drukkerij | [www.verloop.nl](http://www.verloop.nl)

MET SPECIALE DANK AAN  
Josja Haagsma | [meatjosja.com](http://meatjosja.com)





# Voorwoord

Het voorjaar is een periode waarin we er weer met zijn allen op uit trekken. Lekker de natuur in. En gelukkig is natuur altijd in de buurt. Je hoeft er eigenlijk alleen maar voor in beweging te komen.

De natuur gaat hand in hand samen met (natuur)producten. Met deze Infood hebben we de hand weten te leggen op mooie producten en natuurlijk lekkere recepten. De consument verrassen met een lekker recept of een mooi product; daar worden ze blij van, en jij natuurlijk ook.

Het voorjaar kan maar zo weer een periode worden waarin we van alles opstarten of opnieuw oppakken. Vaak is een frisse blik of een nieuw inzicht voldoende om dat ene product met een leuke twist onder de aandacht te brengen.

Het thema van dit Magazine is Kip & Ei. Beide nauw verbonden met de natuur en producten die zich bij uitstek lenen voor het ontwikkelen van mooie recepten die goed bij het voorjaar passen. En of je nu gaat voor de Kip of het Ei? Doe eens gek, ga voor allebei.

Ook deze keer hebben we Josja uitgedaagd om recepten te ontwikkelen. Al deze recepten bevatten kip, ei of allebei. Smaken de recepten in dit magazine naar meer? Op onze website vind je nog meer inspiratie. Makkelijk om zelf te maken of als mooi idee om met je klanten te delen.

Dus als je klant vraagt "Wat eten we vandaag?", dan is het antwoord simpel: "Natuurlijk"

Veel plezier met lezen.

Team Interkring Vers



**INTERKRING**  
*Vers*



# Voorjaarsspecialiteiten

*Haal het voorjaar in huis*





Het voorjaar biedt de versspecialist veel moois. Met deze door ons geselecteerde specialiteiten haalt u het voorjaar in huis en tovert u een glimlach op het gezicht van uw klant.

### Hampaté met abrikozen, cranberry en peer

284-192

La Cabane schaal à 2.600 gram

Ook verkrijgbaar: XXL schaal à 4.700 gram

La Cabane schaal à 2.000 gram



### Paasrollade

648

ca. 2.500 gram

Gevuld met gehakt, pistachenootjes en rode paprika.



### Dubbel eirollade

2014

ca. 2.400 gram



### Paasstol

7202

ca. 2.200 gram

Gevuld met gehakt, paprika en imitatie truffel en eigeel.



### Kruidenboter paashaasjes

10070

3 x 90 gram

Op transparante tray met deksel.

Ook verkrijgbaar: Roomboter paashaasjes



### Paashaas figuurboterhamworst

380200

ca. 850 gram





## Paaspaté

753102

Le Beau plateau à 2.100 gram

Grove paté met peren.

Ook verkrijgbaar: Senses terrine à 2.800 gram



## Gebraden paasgehakt

650

ca. 2.000 gram

Ambachtelijk gebraden met een vulling van pistachenootjes, champignons en rode paprika.



## Eiham

548

ca. 3.400 gram



## Hartige beenhamtaart

654

Heel ca. 2.400 gram

Ook verkrijgbaar: half ca. 1.200 gram



## Gerookte eendenrollade

813516

ca. 750 gram



## Saltufo

666

6 x 80 gram



## Saltufo Gold

670

6 x 90 gram



## Saltufo fijn gesneden

680

6 x 80 gram





## Gerookte lamsham

813760  
ca. 1.700 gram



## Gebraden lentegehakt

595  
ca. 2.000 gram  
Gevuld met rode paprika,  
bieslook en groene pepertjes.



## Kipfilet met asperges

12896  
ca. 2.000 gram



## Aspergerollade

2027  
ca. 2.400 gram



## Aspergepastei met ei

5019  
ca. 3.300 gram



## Asperge zalm salade

130  
bak à 1.000 gram



## Asperge ham salade

27  
bak à 1.000 gram



## Lentepaté met asperges

736875  
Le Beau plateau à 2.100 gram  
Ook verkrijgbaar: Senses terrine à 2.800 gram





# Kalfsrolletje met asperges



## Benodigheden:

- 55 gr/per kg Vekamix Zhero (AD02987-01)
- 50 gr/per kg Dry Glaze Toscane (AD01279-01)
- 10 plakjes kalfsfricandeau of kalfs schnitzels
- 500 gram ongekruid kalfsgehakt
- 20 verse witte asperges
- 20 verse groene asperges

## Bereidingswijze:

- Schil de asperges en blancheer deze kort in kokend water.
- Koel de asperges in koud stromend water en koel deze door.
- Kruid het kalfsgehakt met de Vekamix.
- Leg de lapjes op de werkbank en beleg dun met ± 50 gram gehakt.
- Leg hierop twee groene en twee witte asperges en rol deze in het lapje.
- Bind het rolletje op met garen.
- Marineer de buitenkant met de Dry Glaze Toscane.

## Tip voor de consument:

Bereid de rolletjes in de pan. Braad ze kort aan en laat ze gedurende ± 15 minuten garen op laag vuur. Keer regelmatig om.



## Asperge-hamsalade

1170  
bak à 1.000 gram



## Asperge beenham-schotel

100200  
schaal à 2.000 gram



## Ham asperge druppels

773  
ca. 2.200 gram



## Geroosterde asperge rollade

3017  
ca. 2.000 gram





## Aspergeham

1013  
half - ca. 2.500 gram



## Asperge-gebraad

4505  
ca. 1.750 gram



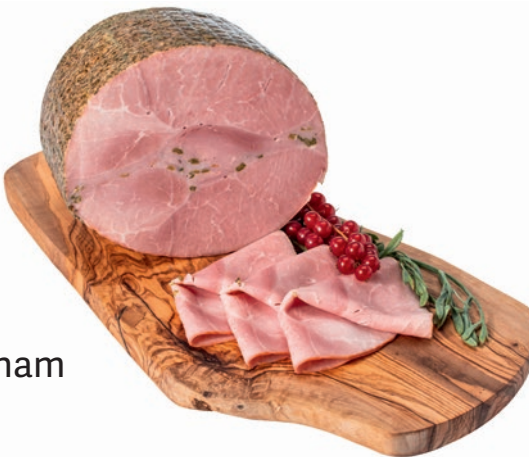
## Leverkaas met asperge

217-080  
ca. 2.150 gram



## Kip asperge pie

501  
doos à 12 x 180 gram



## Aspergeham

103152  
ca. 2.000 gram



## Kipfilet met tuinkruiden

126597  
't Oude Ambacht - ca. 1.350 gram



## Ovengebakken kipfilet

3376  
't Oude Ambacht - ca. 1.550 gram



## Kip in aspic

103155  
ca. 1.900 gram



# Paté & Salades

*Mitblinkers in de toonbank*





Paté en salades kennen veel verschillende toepassingsmogelijkheden. Ze zijn heerlijk als onderdeel van een (voor)gerecht, amuse, op een toastje of gewoon op brood.

**Warm  
gerookte  
zalmsalade**

65  
bak à 1.000 gram



**Eiersalade  
Royal**

1500  
Königshof - bak à 1.000 gram



**Ei peppadew-  
salade**

878085  
bak à 850 gram



**Ei vruchten  
advocaat  
salade**

58  
bak à 1.000 gram  
Ambachtelijke schepsalade  
met ei, vruchten en advocaat.



**Surinaamse  
scharrel eisalade**

7010400  
bak à 1.000 gram



**Ei-bieslook-  
salade**

80310  
Königshof bak à 1.000 gram



## Paté met peren en honing

416-192

La Cabane schaal à 2.600 gram

Ook verkrijgbaar: La Cabane schaal à 2.000 gram



## Paté Reserva Negra

595-192

La Cabane schaal à 2.600 gram



## Fijne appelpaté met krokant gebakken spekjes

499-192

La Cabane schaal à 2.600 gram

Ook verkrijgbaar: La Cabane schaal à 2.000 gram



## Paté van lam met kweeperen en vijgen

576-192

La Cabane schaal à 2.600 gram

Ook verkrijgbaar: La Cabane schaal à 2.000 gram



## Paté van lam met rozemarijn

131-192

La Cabane schaal à 2.600 gram

Ook verkrijgbaar: La Cabane schaal à 2.000 gram



## Paté met Serranoham en meloen

511-192

La Cabane schaal à 2.600 gram

XXL schaal à 4.700 gram

La Cabane schaal à 2.000 gram



## Mango chutney

7200250

bak à 1.000 gram



## Tomaten chutney

7200270

bak à 1.000 gram







## Gerookte kipsalade

107k  
Königshof - bak à 1.000 gram  
Rijk gevulde salade van gerookte kip in romige saus.

---



## Komkommer-salade

21k  
Königshof - bak à 1.000 gram  
Een heerlijke frisse salade van komkommer, selderij en dille in een romige saus.

---



## Oude kaassalade

30k  
Königshof - bak à 1.000 gram  
Heerlijke salade van geraspte oude kaas in romige saus.

---



## Beenham-salade

98k  
Königshof - bak à 1.000 gram  
Bourgondische salade met afgebakken beenham met een vleugje tabasco in een zoet sausje.

---



## Ei gerookte zalm salade

68  
bak à 1.000 gram

---



## Twents kruidentuintje rauwkostsalade

280250  
bak à 2.500 gram

---



## Kip-kerriesalade extra

80309  
Königshof bak à 1.000 gram

---



## Scharrel eisalade

501280  
emmer à 2.500 gram

---



# Geroosterde beenhamsalade



## Benodigdheden:

- 1.000 gram Exotische Saus (S08444)
- 50 gr/per kg Uienstukjes (7048315)
- 1.000 gram gesneden gekookte ham
- 4 stuks gesneden gekookte eieren

## Bereidingswijze:

- Bak de ham af in de oven ca. 12 minuten op 170 °C.
- Snijd de ham in reepjes.
- Roer af en toe de hamreepjes om.
- Koel de hamreepjes zo snel mogelijk terug.
- Meng de gebakken ham met de eieren, de Uienstukjes en de Exotische Saus.
- Presenteer het geheel in een mooie schaal en garneer met de gebruikte ingrediënten.



## Pittige kipsalade

7010300  
bak à 1.000 gram



## Geitenkaas- pestosalade

1592  
1.000 gram



## Breydelham- salade

980204  
bak à 1.000 gram



## Selderij kruidencrème

79500  
bak à 1.000 gram





## Selderysalade

1005274

Königshof - bak à 1.000 gram



## Kip-kerriesalade

1005273

bak à 1.000 gram



## Huzarensalade fijn grand mere

80830

emmer à 5.000 gram



## Bourgondische rundvleessalade

31017

emmer à 5.000 gram

Glutenvrij



## Huzaren- salade

361350

Königshof - emmer à 5.000 gram



## Zalmsalade fijn

188250

emmer à 2.500 gram



## Rund- vleessalade fijn

363360

Königshof - emmer à 5.000 gram



## Franse aardappelsalade

291250

emmer à 2.500 gram



# Loaded Pitza Italian



## Benodigheden:

- 1 pitabroodje
- 50 gram mozzarella
- 50 gram Loaded Topping Italian (1120803)
- 3 cherrytomaatjes
- 1 kastanje champignon
- 2 plakken Parmaham
- basilicum
- geraspte kaas

## Bereidingswijze:

- Snijd het pitabroodje open en vul met de mozzarella.
- Bestrijk de bovenkant van het pitabroodje met 35 gram Loaded Topping Italian.
- Snijd de cherrytomaat, champignon en Parmaham naar wens en decoreer hier het pitabroodje mee.
- Verdeel hier verse basilicum en geraspte kaas over.

## Bereidingsadvies:

Bak de Loaded Pitza Italian in een voorverwarmde oven van 180° C voor 8-10 minuten.

## Serveertip:

Dit recept leent zich ook prima voor een vegetarische variant. Vervang dan de Parmaham door gefoete paprika.

## Arabische couscoussalade

2778

bak à 2.500 gram

Salade van couscous, rozijnen en munt.



## Arabische kikkererwten-salade

2781

bak à 2.500 gram

Salade van kikkererwten, kruiden en dressing.



## Pastasalade Provencale

79103

emmer à 3.000 gram



## Pastasalade pesto bianco

77103

emmer à 3.000 gram





## Tortelini di roma

66803  
emmer à 3.000 gram



## Pasta kip pesto

425250  
bak à 2.500 gram  
Pastasalade van gemarineerde kip, penne rigate, courgette, ui en prei.



## Pure Pieper salade zoete aardappel & kerrie

1002170  
bak à 1.800 gram  
Ook verkrijgbaar: Kidneybonen & mango chipotle



## Pastasalade groenten

224121  
bak à 2.000 gram



## Pastasalade zontomaat

225011  
bak à 2.000 gram



## Pastasalade kip pesto

226121  
emmer à 2.000 gram



## Tomaat mozzarella salade

70100  
bak à 1.000 gram



## Rundvlees-salade

31010  
emmer à 5.000 gram





# Vleeswaren

*Veelzijdig lekker*





Nederland is van oudsher een echt vleeswarenland.  
De lekkerste vleeswaren vindt de consument uiteraard bij u  
als versspecialist. Profileer uzelf daarom als kenner en wijs uw  
klant op de vele toepassingsmogelijkheden van vleeswaren.

**Dubbel  
gebakken carree**

12516  
ca. 2.200 gram



**Oven-  
gebakken  
honingham**

500702  
half - 2.400 gram



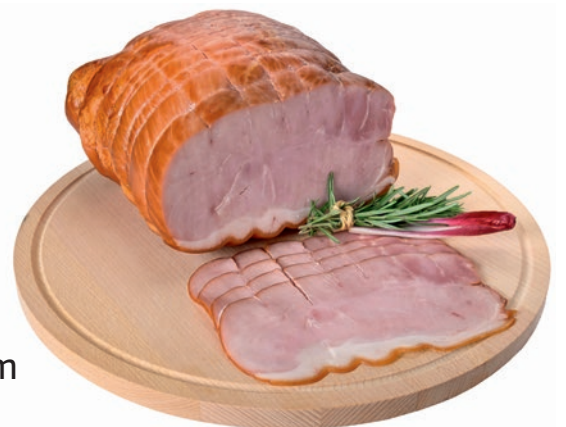
**Runder-  
rollade**

RUND  
ca. 1.000 gram



**Brugse  
beenham**

1091  
ca. 5.500 gram



**Jambon  
d'Ardenne  
Prestige**

12859  
't Oude Ambacht - ca. 4.000 gram



**Mini beenham  
met Italiaanse  
kruiden**

1093  
ca. 800 gram





**Runderrookvlees  
Blonde d'Aquitaine**

518  
ca. 2.000 gram

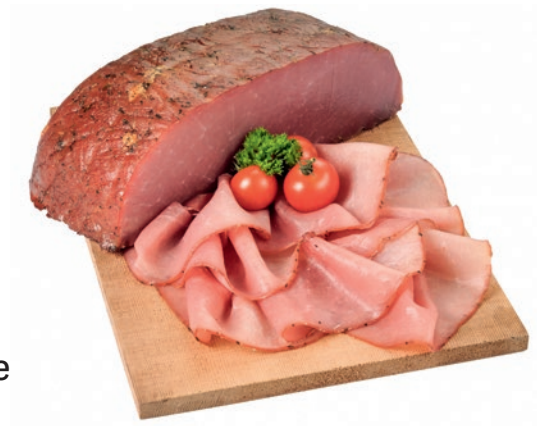
---



**Filet  
d'Ardenne**

14024  
Marcassou - ca. 2.300 gram

---



**Filet  
d'Anvers**

3106  
ca. 2.100 gram

---



**Rosbief  
peper**

ROPGP  
ca. 2.000 gram  
Ook verkrijgbaar: Rosbief naturel

---



**Rosbief  
peper/knoflook  
platte bil**

ROPGPK  
ca. 2.000 gram

---



**Kalfs-  
fricandeau**

KFRGE  
ca. 2.000 gram

---



**Gerookte  
runder  
ribeye**

5015  
ca. 1.200 gram

---



**Roasted  
porc rib**

501300  
't Oude Ambacht - ca. 2.500 gram

---







## Pain d'Ardenne

13198  
Marcassou - ca. 1.500 gram

---



## 100% Kippen-cervelaatworst met peper

28455  
half - ca. 1.500 gram  
Ook verkrijgbaar: naturel

---



## Pepino salami

13436  
ca. 1.600 gram

---



## Pepino salami zwarte look

36520  
ca. 1.000 gram

---



## Kip aan 't spit

32850  
ca. 2.100 gram

---



## Kipfilet peppersweets

33003  
ca. 2.000 gram

---



## Kipfilet Australian smokey BBQ

35509  
ca. 1.700 gram

---



## Kipfilet Italian sundried herbs

36724  
ca. 1.600 gram

---



# Buitenlandse specialiteiten

*Wat van ver komt is lekker*





Ieder land kent zo zijn eigen specialiteiten. Deze feestelijke periode is dé tijd bij uitstek om uw klant kennis te laten maken met al het lekkers dat het buitenland te bieden heeft.



**Truffelsalami**

663  
ca. 1.700 gram



**Herz salami groot**

121055  
ca. 750 gram



**Klosterschinken**

103187  
half - ca. 1.350 gram



**Salamour rode pepermantel**

103177  
ca. 1.500 gram



**Pesto alla Genovese**

10287  
Vogliazzi - emmer à 1.350 gram



**Rilette van Superanoham**

155  
doos à 12 stuks





## Salami felino

200601  
Busseto - ca. 1.000 gram

---



## Salami spianata romana

200701  
Busseto - ca. 2.000 gram  
Ook verkrijgbaar: half - ca. 1.000 gram

---



## Salami sopressa veneta

201001  
Busseto - ca. 3.000 gram

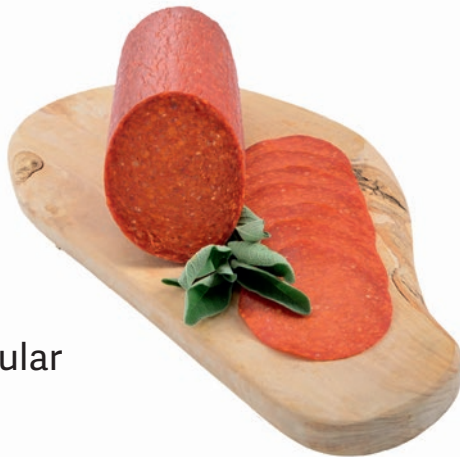
---



## Salame finocchiona

103260  
ca. 1.800 gram

---



## Chorizo pamplona cular

5727  
ca. 1.000 gram

---



## Chorizo Iberico belotta

100140  
ca. 1.200 gram

---



## Salchichon Iberico belotta

100174  
ca. 1.200 gram

---



## Chistorra oreada

31027  
doos à 12 x 200 gram

---



## Pancetta dei colli

288501  
Busseto - ca. 1.700 gram



## Pancetta coppata del colli

288401  
Busseto - ca. 3.000 gram



## Coppa di parma

199901  
Busseto - ca. 1.200 gram



## Fuet espetic extra

5009  
doos 20 x 160 gram



## Saucisson sec picaloste

4049  
50 x 40 gram



## Saucisson sec le Montagnard

7691  
12 x 250 gram



## Auvernou mini sticks

3939  
10 x 10 gram  
Ook verkrijgbaar: Mini sticks Emmental, Roquefort & noix en pimet chili



## Cacciatore

311501  
Busseto - display à 20 x 150 gram





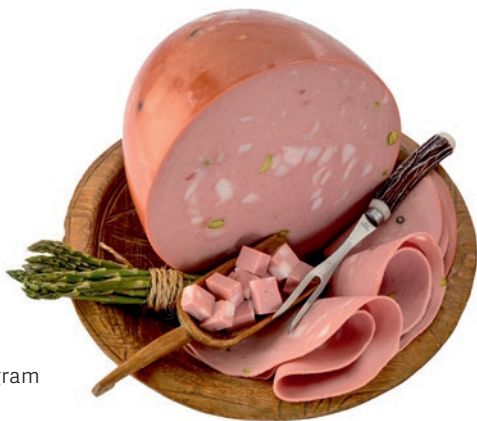
## Mortadella bologna

387101

Busseto - ca. 3.000 gram

Ook verkrijgbaar:

Mortadella gran sigillo



## Mortadella di cinghiale tartufo

100291

ca. 3.500 gram



## Prosciutto sella al tartufo

100281

ca. 2.500 gram



## Prosciutto cotto brace culatello alle erbe

100332

ca. 3.000 gram



## Jambon de Bayonne

43023

half - ca. 2.200 gram



## Prosciutto san danielle

196701

Busseto - ca. 7.000 gram



## Prosciutto di parma blok

193501

Busseto - zonder zwoerd - ca. 4.500 gram



## Prosciutto di parma brick

193701

Busseto -half - zonder zwoerd - blok à 2.200 gram





## Prosciutto di parma kroon

193601

Busseto - ca. 7.000 gram



## Prosciutto di parma disrustico

560301

Busseto - ca. 7.500 gram



## Prosciutto di parma pelatello

560401

Busseto - zonder been - ca. 5.500 gram



## Jamon Iberico de cebo de campo

100143

24 maanden - half blok - ca. 2.200 gram

Ook verkrijgbaar: gesneden



## Jamon Serrano

100161

18 maanden - half blok - ca. 2.200 gram



## Jamon Serrano

100164

18 maanden - half zonder been - ca. 2.500 gram

Ook verkrijgbaar: heel zonder been - ca. 5.000 gram



## Serrano Don Raimundo

1062

blok zonder zwoerd - half - ca. 2.500 gram



## Serrano mastro

1070

heel - zonder been - 12 maanden - ca. 5.000 gram







## Pata Grega

137  
ca. 6.000 gram

---



## Bosham

16  
ca. 6.000 gram

---



## Bosham half kernstuck

18  
ca. 2.500 gram

---



## Bosham blok ontvet

6  
ca. 4.500 gram

---



## Superano

21  
ca. 6.000 gram

---



## Superano

26  
kernstuck half - ca. 2.500 gram  
Ook verkrijgbaar: blok ontvet - ca. 4.500 gram

---



## Grobian Schinken- mettwurst

103192  
ca. 1.300 gram

---




## Groenten in aspic met ei

103154  
ca. 1.900 gram  
Ook verkrijgbaar: Groenten in aspic

---





Tijdens Pasen spelen kip en ei een sleutelrol. Daarom hebben we een paar boeiende recepten bedacht, waarin we deze twee ingrediënten centraal stellen.

Deze recepten zijn eenvoudig te maken in de slagerij en leuk om te serveren tijdens en rond de Paasdagen. Daarbij hebben we er rekening mee gehouden dat er niet te veel ingrediënten benodigd zijn en de bereiding niet al te veel tijd kost. Natuurlijk wel smaakvol, en niet onbelangrijk, met een feestelijke uitstraling. Ik hoop dat je inspiratie uit deze gerechten kunt halen en daarnaast nog heel veel mooie producten mag aanbieden tijdens de Paasdagen.

Groet Josja

**Voorjaar met**  
*Josja*



# Indische curry maaltijd

MEAT  
JOSJA



## Benodigheden:

voor 8 bakjes van ± 450 gram:

- 400 gram rijst
- 800 gram Madras Curry van Verstegen
- 1.000 gram kipdijvlees
- 1 ui
- 1 paprika
- 1 broccoli
- grillkruiden
- optioneel: geraspte mozzarella of kaas

## Bereidingswijze:

- Snijd het kipdijvlees, paprika en ui in blokjes en kruid het met de grillkruiden.
- Verdeel het over een bakplaat en bak het voor 8 minuten op 180 °C of tot het kipdijvlees gaar is.
- Kook de rijst zoals op de verpakking staat.
- Snijd de broccoli in fijne roosjes en blancheer deze.
- Zodra het kipdijvlees afgekoeld is, meng je de Madras Curry erdoor.
- Verdeel de rijst over de bakjes.
- Verdeel daarna de broccoli erover en als laatste de kip Madras.
- Je kunt er nog een beetje geraspte kaas overheen doen en het daarna afgrillen voor wat extra kleur.

# Frisse kipsalade

MEAT  
JOSJA



## Benodigheden:

- 500 gram kipdijvlees
- kipgrillkruiden
- 500 gram Tartaarsaus van Epos
- 1 appel (150 gram)
- 5 gekookte eieren

## Bereidingswijze:

- Snijd het kipdijvlees in kleine blokjes en kruid ze met de kipgrillkruiden.
- Bak de kip af op 180 °C in een voorverwarmde oven voor 8 minuten of tot de kip gaar is.
- Laat de kip goed afkoelen.
- Snijd de appel en de eieren in fijne blokjes.
- Meng hier de Tartaarsaus en de gegrilde kiblokjes doorheen.



# Snel gevulde eitjes



## Benodigheden:

- 10 gekookte eieren
- Deense Sandwichsaus van Epos
- ham
- bieslook
- grillkruiden zonder zout
- spuitzak + spuitmondje

## Bereidingswijze:

- Snijd de gekookte eieren doormidden en haal het eigeel eruit.
- Doe dit in een bakje of maatbeker.
- Haal het kontje onder het eitje vandaan en doe weer in het eitje. Dit zorgt er voor dat het eitje niet gaat glijden.
- Doe steeds een klein beetje Deense Sandwichsaus bij het eigeel en blend het tot de juiste dikte.
- Doe het eigeelmengsel in de spuitzak en verdeel over de eieren.
- Om de gevulde eitjes af te decoreren snijd ik vaak mini blokjes ham wat ik over de eitjes strooi en een beetje grillkruiden en bieslook.
- Let er wel op dat je geen grillkruiden met zout gebruikt.

# Gerookte kip carpaccio



## Benodigheden:

- gerookte kipfilet (vleeswaren)
- rucola
- truffelmayonaise
- zongedroogde tomaten (sud de sol)
- pijnboompitten
- oude kaasschilvers
- mooie schaaltes waar het op kan

## Bereidingswijze:

- Snijd ongeveer 70 gram gerookte kipfilet op het schaalteje.
- Snijd de zongedroogde tomaatjes fijn en verdeel daarna alle ingrediënten over het schaalteje.



# Paté en croute

*100% kip met prei*

Scan de QR-code voor het hele recept









# Happen van de plank

*Heel veel lekkers op een plank*





Varieer en inspireer met ons ruime assortiment vol lekkere hapjes. Voor ieder wat wils en voor iedere gelegenheid. Bij voorkeur gepresenteerd op een plank.



### Plukbrood wit

908

doos à 8 x 360 gram

Ook verkrijgbaar: Plukbrood bruin



### Plukbrood langwerpig

9087

doos à 20 x 210 gram



### Steamed buns rood

45

doos à 28 x 40 gram

Steamed buns zijn heerlijke zelf te vullen gestoomde broodjes.

Laat je fantasie de vrije loop en vul met je eigen creatie.

Ook verkrijgbaar: geel, zwart, en wit.



### Bruschetta tomaat & zwarte olijf

7500680

bak à 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: Bruschetta rucola & cashewnoten



### Toscaanse tapenade

7500320

bak à 1.000 gram



### Groene pesto

7500160

bak à 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: Rode pesto



**Zoete peper  
gevuld met  
kruidenroomkaas**

7400097  
bak à 1.000 gram



**Summerkiss  
tomatoes**

7400099  
bak à 1.000 gram



**Groene  
knoflook-  
olijven**

7870646  
bak à 1.000 gram  
Ook verkrijgbaar: Pesto olijven



**Olijven  
met  
zachte kaas**

7870647  
bak à 1.000 gram



**Gemengde  
olijven met  
paprika**

7870648  
bak à 1.000 gram



**Roomkaas  
tomaat en  
basilicum**

10660  
bak à 1.000 gram



**Roomkaas  
met bieslook**

i10642  
Königshof - bak à 1.000 gram



**Kalfsfilet  
met uitjes**

KF1000  
bak à 1.000 gram





## Filet Martino

20902  
bak à 1.000 gram



## Filet Americain Speciaal uitje eitje mayo

23100  
bak à 1.000 gram



## Tomaat Americain (vega)

23047  
bak à 1.000 gram



## Crème Americain naturel

SCAM400ROL  
SMAECK - rol à 400 gram  
Ook verkrijgbaar: bak à 10 x 35 gram



## Filet americain

FA10VOA  
't Oude Ambacht - bak à 1.000 gram  
Ook verkrijgbaar: bak à 500 gram of  
bak à 1.000 gram diepvries



## Mini pain d'Ardenne

27325  
6 x 100 gram



## 100% kip mini's

13586  
500 gram



## Mini Pain d'Ardenne Provencaal

33427  
6 x 100 gram  
Ook verkrijgbaar: Mini Pain d'Ardenne Chili





**Marcaboules  
pur porc**

15559  
500 gram

---



**Amigo's  
naturel**

2024  
4 x 500 gram

---



**Mini  
chorizo**

2142  
4 x 500 gram  
Ook verkrijgbaar: mini fuet

---



**Bouch  
naturel**

20299  
500 gram

---



**Bouch  
chorizo**

20307  
500 gram  
Ook verkrijgbaar: Bouche walnut

---



**Brique  
rechthoek 50+**

137036  
1.200 gram  
Ook verkrijgbaar: Brique neutre 60+

---



**Brie President  
light**

113099  
200 gram

---



**Blokjes  
belegen kaas  
6 x 6 mm**

139010  
2.000 gram

---





## Bali cocktailsaté

108110  
3 x 450 gram



## Indische balletjes

3004015  
bak à 2.000 gram



## Satéballetjes

7876  
bak à 1.800 gram



## Barneveldse kipballetjes

600701  
schaal à 2.000 gram



## Cevapcici

600800  
schaal à 2.000 gram



## Javaanse bamiballetjes

600600  
schaal à 2.000 gram



## Gebraden beenhamkluijjes

601402  
schaal à 1.200 gram (5 stuks)



## Satéballetjes

602100  
schaal à 2.000 gram





# Kip-ribs met Laksaus



## Benodigdheden:

- Naar smaak Rib Laksaus American Smokey Joe Sweet (AW03871-02)
- Naar smaak Rib Laksaus Indonesisch Mild (AW07416-02)
- Naar smaak Rib Laksaus Thais Hot (AW08361-01)
- 100 gr/liter Water Subliem Tumbling mix (AD03008-01)
- 30 gr/kg Rib en Kip Melange (AD01955-01)
- 40 gr/kg Kotelet Kruidenmix (AD01193-01)
- 30 gr/kg Grillmix Zhero (AD03025-01)
- 1.000 gram kip-ribs

## Bereidingswijze:

- Kruid de ribs met de Rib en Kip Melange, Kotelet Kruidenmix of Grillmix Zhero.
- Doseer 100 gram per liter water van de Subliem Tumbling mix.
- Vervolgens voegt u deze combinatie 5 tot 10% toe aan de kip ribs en tumbeld deze samen met de kruiden totdat al het vocht is opgenomen.
- Gaar de kib ribs met 40% vocht in de combisteamer op 140 °C voor ongeveer 40 minuten.
- Koel de kip ribs terug na de garing.
- Gebruik vervolgens één van de laksauzen naar keuze.

## Consumentenbereidingsadvies:

Verwarm de kip ribs vanuit een ovenschaaltje in 12 minuten op 160 °C.



## Mini Trendy zanddeegtaartellet vierkant 3,5 x 3,5 cm

646.20.096  
doos à 96 stuks



## Trendy zanddeegtaartellet 5 cm neutraal

305.80.096  
doos à 96 stuks  
Ook verkrijgbaar: rond 7 cm neutraal - doos à 36 stuks



## Macaron assortiment spicy & curry

460.99.192  
doos à 192 stuks



## Veggie cups assortiment

716.79.096  
doos à 96 stuks  
Ook verkrijgbaar:  
Flower cuppys consument  
doos 12 x 16 stuks  
Amusettes doos à 84 stuks



## Taco telline 4 cm

713.72.096  
doos à 96 stuks



## Taco flower cuppy

718.37.140  
doos à 140 stuks



## Taco Iris

717.89.096  
doos à 96 stuks



## Zakouski

020.50.096  
doos à 96 stuk



## Cocktail assortiment

047.50.048  
doos à 48 stuks



## Gourmande

710.20.096  
doos à 96 stuks



## Mini Beemsterkaas- broodje gebakken

11291  
doos à 40 x 33 gram



## Mini saucijzenhuls

11399  
doos à 120 x 17 gram





# Lekker tafelen

*Voor ieder wat wils*





Met een combinatie van bijzondere gerechten, een mooi gedekte tafel én goed gezelschap, wordt ieder etentje bijzonder. Met deze selectie van maaltijdcomponenten heeft u voor iedere "thuis kok" wat wils in de toonbank.



### Bouchees (pasteibakjes)

230.02.012  
consument doos 12 x 4 stuks



### Kippenragout

700370  
schaal à 2.500 gram



### Romige kipragout met paddestoelen

105702  
schaal à 2.000 gram



### Mignardise (quiche 6 cm)

720.86.080  
doos à 80 stuks



### Quiche 11 cm bladerdeeg

760.00.042  
doos à 42 stuks  
Ook verkrijgbaar:  
quichebodem 8,5 cm  
en quichebodem 18 cm



### Tartelette feuilletée (quiche 7 cm)

740.20.090  
doos à 90 stuks





## Saucijzenhuls

11401  
doos à 60 x 35 gram



## Kruiden- boter rozetjes

14088  
doos à 1.000 gram



## Roomboter rozetjes

14090  
doos à 1.000 gram



## Kruidenboter cups

13016  
Königshof - doos 60 x 10 gram



## Trioboter rozetten (kruidenboter, pestoboter en pomodoriboter)

11124  
3 x 120 gram



## Kruidenboter

13014  
Königshof - 3 x 1.000 gram  
Ook verkrijgbaar: 6 x 500 gram



## Kruidenkuipje met echte boter

13018  
6 x 80 gram



## Pestoboter

11088  
6 x 250 gram  
Ook verkrijgbaar:  
Pomodoriboter of  
Truffelboter





## Truffelmayonaise

1314  
bak à 1.000 gram



## Aioli

1615  
bak à 1.000 gram



## Vitello Tonatosaus

1691  
bak à 1.000 gram



## Tzaziki

1700  
bak à 1.000 gram



## Ultiem satésaus kant & klaar

V500035  
emmer à 10.000 gram  
Ook verkrijgbaar: emmer à 5.500 gram



## Geraspte cheddar

122593  
1.000 gram  
Ook verkrijgbaar: Gesneden Cheddar



## Geraspte mozzarella

122985  
1.000 gram



## Parmigiano Reggiano snippers (Castelle)

148067  
500 gram





## Feta Belas cubes

175241  
1.000 gram

## Mozzarella di Vittorio

130895  
1.000 gram  
Ook verkrijgbaar:  
Mozzarella staaf - 400 gram



## Traditional Mince pie

00101  
doos à 12 x 180 gram  
Ook verkrijgbaar: Saté ajam pedis pie  
en chicken 'n mushroom pie



## Kiplasagne

125137  
3.000 gram



## Lasagne Florentine

2591  
Cb Vamos - 3.200 gram



## Lasagne bolognese

2119  
Inox schaal Vamos - 5.000 gram  
Ook verkrijgbaar: Inox RV en Cb Tubs schaal



## Moussaka

27514  
Vamos - 3.200 gram



## Tagliatelle Provencale

3362  
Vamos - 3.000 gram





## Italiaanse runderlasagne

300331  
schaal à 3.000 gram



## Rauwe andijviestamppot

100169  
schaal à 2.500 gram



## Spinazie-stamppot met kaas

101406  
schaal à 2.500 gram



## Lofschotel met beenham

101630  
schaal à 3.000 gram



## Broccolischotel met rundergehakt

300230  
schaal à 3.000 gram



## Pulled chicken

600041  
bak à 500 gram



## Pulled porc

600042  
bak à 500 gram



## Kipschnitzel met curry

doos à 24 x 125 gram





## Garnalen

PD 16/20  
16/20 stuks/360 gram

---



## Garnalenbrochet

SKE2  
90 gram per stuk

---



## Pangasius brochette

SKPNG  
80 gram per stuk

---



## Provencaalse brochette

SKPR  
100 gram per stuk

---



## Zalmporties

FSAP 080  
80-120 gram per portie

---



## Mini slavink

ca. 25 gram per stuk

---



## Mini gehakt cordon-bleu

ca. 35 gram per stuk

---



## Mini hamburger rund

ca. 25 gram per stuk

---



## Mini kipshaslick

3901  
doos à 72 x 30 gram



## Mini varkensshaslick

3900  
doos à 72 x 30 gram



## Mini kip hawai

3903  
doos à 72 x 30 gram  
Ook verkrijgbaar: mini kip Piri Piri,  
mini kipspies zontomaat, mini kipdijsaté



## Mini varkenssaté

3905  
doos à 144 x 20 gram  
Ook verkrijgbaar: mini kipssaté



## Mini globe spies

3902  
doos à 72 x 25 gram  
Ook verkrijgbaar: mini vinkenspies



## Mini biefstukspies

3922  
doos à 72 x 30 gram



## Mini vegetarische saté

3927  
doos à 72 x 40 stuks



## Mini gourmetworst

3909  
doos à 100 x 30 gram





## Aardappelgratin Deluxe

131883  
2.000 gram  
Ook verkrijgbaar:  
aardappelgratin vegan

---



## Zoete aardappelgratin

134683  
2.000 gram

---



## Kriel in schil

130582  
2.000 gram

---



## Fijne kriel

117282  
2.000 gram

---



## Aardappelpartjes met rozemarijn

138783  
2.000 gram

---



## Home made potatoes

141183  
2.000 gram

---



## Basilicum

10971  
250 gram  
Ook verkrijgbaar:  
bieslook

---



## Peterselie

10984  
250 gram

---





## Knoflookblokjes

10966

250 gram

Ook verkrijgbaar: ajuinblokjes

---



## Wortelblokjes

10899

2.500 gram

---



## Chunky gesauteerde wortelen

31012

ca. 2.500 gram

---



## Bloemkoolrosjes klein

10349

ca. 2.500 gram

---



## Mexicomix

10239

ca. 2.500 gram

---



## Rode kool/appel porties

1331800

2.500 gram

---



## Roomspinazie blokjes

1345500

2.500 gram

---



## Mekong rijst mix

12753

2.500 gram

---





# Pitabroodjes met Geroosterde Groenten, Falafel en Hoemoes



## Benodigheden:

- pitabroodjes
- 1 pak Maza falafel
- 1 bakje Hoemoes
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 paprika
- 200 gram bloemkool
- olijfolie
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- snufje peper

## Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor 200 graden.
- Snijd de bloemkool in roosjes. Snijd de courgette, aubergine en paprika in stukjes. Doe de bloemkool, courgette, aubergine en paprika in een kom. Voeg een scheut olijfolie toe, net zoals de paprikapoeder, knoflookpoeder en een snufje peper.
- Verdeel de groenten over een bakplaat met bakpapier en bak ongeveer 25-30 minuten in de oven.
- Bak de pitabroodjes af volgens de instructies op de verpakking.
- Giet een laagje plantaardige olie in een pan en bak de falafel circa 3 minuten in de pan.
- Snijd de pitabroodjes voor de helft open. Besmeer de pitabroodjes van binnen met Hoemoes.
- Vul de pitabroodjes daarna met falafel en de geroosterde groenten.



## Hoemoes

111  
bak à 1.500 gram



## Baba Anoesch

120  
bak à 1.500 gram



## Muhammarra

151  
bak à 1.500 gram



## Falafel

280  
bak à 2.000 gram





## Omelet Italiaans

36825  
ca. 1.000 gram  
Ook verkrijgbaar: Omelet Spaans



## Omelet Boeren

36589  
ca. 1.000 gram  
Ook verkrijgbaar: Omelet naturel



## Plantaardige quarter pouter Vegan

50111087  
2 x 113,5 gram



## Plantaardige cheese burger Vegan

50111139  
2 x 100 gram  
Ook verkrijgbaar: Plantaardige burger Vegan PLNT



## Plantaardige burger als vis Vegan

50111089  
doos 12 x 2 x 100 gram



## Plantaardige worst als rund Vegan

50111011  
3 x 90 gram



## Plantaardige worst als varken Vegan

50111012  
3 x 90 gram



## Plantaardige schnitzel als kip Vegan

50111019  
doos 12 x 2 x 100 gram



# Thaise brochette met ananas en mango



## Voor 10 personen:

- 400 gram Mango Ardo
- 400 gram Ananas Ardo
- 10 gram Thaise kruidenmix Ardo
- 100 gram rietsuiker
- 50 ml donkere rum
- 100 gram gezouten amandelen
- 30 gram kokosnoot
- Koriandercress

## Bereidingswijze:

- Infuseer de bruine rum met de Thaise kruidenmix en haal door een zeef zodra de smaak stevig genoeg is.
- Maak een siroop met de rum en rietsuiker.
- Maak spiesen met ananas en mango en grill ze op de barbecue, in een pan of in de oven.
- Besprenkel de warme brochettes met de siroop.
- Werk af met amandelen, kokosnoot en koriandercress.



## Bosvruchtenkorf

10747  
ca. 2.500 gram



## Mango stukken 17-25 mm

27181  
ca. 2.500 gram



## Ananas

27222  
ca. 2.500 gram



## Mini appelflap gebakken

11292  
doos à 40 x 41 gram





## Spekkoek original

225  
doos 4 stuks à 570 gram

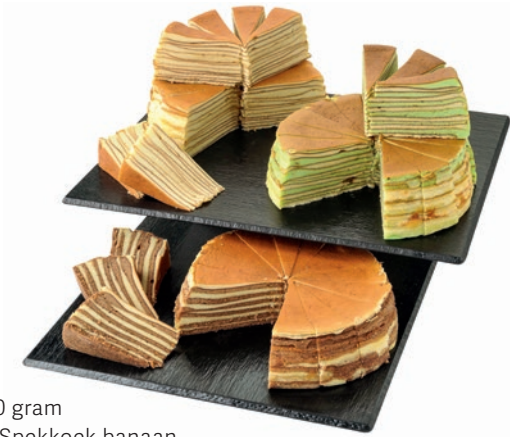
---



## Spekkoek chocolade

532  
doos 4 stuks à 570 gram

---



## Spekkoek pandan

226  
doos 4 stuks à 570 gram  
Ook verkrijgbaar: Spekkoek banaan

---



## Halfvolle vruchtenkwark aardbei

503080  
emmer à 3.000 gram

---



## Halfvolle vruchtenkwark bosvruchten

503090  
emmer à 3.000 gram

---



## Halfvolle kwark vanille

503110  
emmer à 3.000 gram

---



## Appelgrutze

504550  
emmer à 4.500 gram

---



## Rote grutze

504450  
emmer à 2.400 gram

---



# Lekkere dranken

Bij lekker eten hoort een lekker drankje. Of het nu voor een gezellige borrel of een feestelijk diner is, hier treft u een selectie van heerlijke sapjes, wijnen en aperitieven.

## Sinaasappelsap

318  
750 ml  
Ook verkrijgbaar: 200 ml



## Baladin Nazionale bier

ART00808  
33 cl  
Citroengeel van kleur met aroma's van citrus, bergamot en koriander. Fris in de mond met aangename zuren en hoppig in de afdrank.



## Baladin L'ippa bier

33 cl  
ART00822  
Een bier met een mooie, heldere amberkleur en een witte schuimkraag. Verschillende citrustonen van mandarijn worden aangevuld met tonen van meloen en mango. IPPA is verrassend gemakkelijk te drinken, dankzij de mooie balans tussen de bitterheid en het harmonieuze gebruik van hop.



## Calem Porto 10 years

ART000328  
75 cl  
Smaaktonen van krenten, gedroogde vijgen en hout.



## Calem Porto Lagrima White

ART00325  
75 cl  
Goudgeel van kleur. Aroma's van honing, gedroogd fruit en bloemen. Zet zoet aan in de mond met exotisch fruit en honing.



## Calem Porto Rosé

ART00358  
75 cl  
Diep rosé van kleur. Intens van geur met tonen van frambozen, aardbeien en snoepjes. Vol en zacht met een zoete toets.





## Reserve St. Martin Chardonnay

ART00278

75 cl

Strogeel van kleur met aroma's van citrus, ananas en perzik. Zachte ronde smaak met tonen van perzik en hazelnoot.



## Reserva St. Martin Syrah Rose

ART00280

doos à 6 x 75 cl

Lichtroze met aroma's van frambozen, bessen en aardbeien. Fris, licht en zacht in de mond.



## Reserve St. Martin Merlot

ART00279

75 cl

Donkerrood met aroma's van zwarte bessen, zwarte kersen en lichte kruidigheid. Soepel en rond in de mond.



## Kopke Sao Luiz Branco

ART03258

75 cl

Aroma's van wit fruit en minerale tonen. De smaak is elegant en zijdezacht met een uitgebalanceerde zuurgraad.



## Kopke Sao Luiz Tinto

ART03259

75 cl

Robijnrode kleur. Aroma's van zwarte bessen en subtiele tonen van kruiden. In de smaak worden de frisse tonen van het fruit omhult door fijne en krachtige tannines. Een elegante wijn voor elk moment van de dag.



## Chateau des Eyssards Bergerac rouge

ART00156

75 cl

Dieprood van kleur met aroma's zwart fruit, bessen en kruiden. Sappig in de mond met tonen van zwart fruit en een toets van zwarte peper.



## Bolla prosecco spumante DOC extra dry

ART00541

75 cl

Strogeel van kleur met aroma van appel, peer en bloemen. De mousse is zacht van structuur met frisse, zachte zuren.



## Pierre Jourdan Brut Vonkel MCC

ART001930

doos à 6 stuks

Delicate gistaroma's in de neus, aangevuld door frisse citrusaroma's en frisse zuren.





# Smulrol Italian



## Benodigheden:

- 10 stuks afbak pistolet
- 300 gram Loaded Topping Italian (1120803)
- 40 plakjes mortadella
- 20 mozzarella bolletjes
- 20 gram gesneden gele paprika
- 20 gram cherytomaatjes
- 10 verse rozemarijn
- 10 verse tijm
- 40 basilicum blaadjes

## Bereidingswijze:

- Snijd de afbak pistoletjes vanaf boven schuin in zodat je de broodjes gemakkelijk kunt vullen. Spaar de uitgesneden stukjes pistolet op in de vriezer en maak hier op den duur croutons mee met behulp van een World Grill naar keuze.
- Portioneer de Loaded Topping Italian in de gesneden pistolet.
- Plaats op de Loaded Topping Italian de mozzarella, mortadella, tomaatjes, verse basilicum en de gesneden paprika.
- Decoreer af met de rozemarijn en tijm.

## Bereidingsadvies:

Afbakken in een voorverwarmde oven 10 minuten op 170°C.

# Tandoori Gevlochten Procureur



## Benodigheden:

- 1.000 gram procureur zonder been
- 80 gram World Grill Indian Tandoori (1112102)
- verse rozemarijn
- verse tijm
- knoflook
- Bamboosticks gunshaped (420202)

## Bereidingswijze:

- Snijd lange plakken over de lengte van de procureur.
- Snijd deze 2x in de lengte in zodat er 3 langwerpige vlees repen ontstaan, laat de bovenkant vast.
- Vlecht de 3 repen en zet de onderkant vast met een Bamboostick.
- Marineer de gevlochten procureur met de World Grill Indian Tandoori en decoreer met verse rozemarijn, tijm en knoflook.



# Varkenshaas Blue Stilton Culinair



## Benodigheden:

- 1.000 gram varkenshaas
- 2 gesneden rode ui
- 2 gesneden witte ui
- 1 Sliceable Blue Stilton Sauce (1139901)
- 100 gram Kappertjes (438201)
- 100 gram groene olijven
- 50 gram zongedroogde tomaten
- 30 gram lente ui/bosui
- 80 gram World Grill Dutch Classic (449702)
- 4 aluminium bakjes

## Bereidingswijze:

- Verdeel de witte ui en rode ui over de aluminium bakjes.
- Snijd de varkenshaas in zodat hier plakjes Sliceable Blue Stilton Sauce tussen geplaatst kunnen worden.
- Marineer met de World Grill Dutch Classic.
- Plaats de ingesneden en gemarineerde varkenshaas op de uitjes in de aluminium bakjes.
- Plaats de Sliceable Blue Stilton Sauce in de inkepingen.
- Decoreer met behulp van de kappertjes, olijven, zongedroogde tomaat en lente ui.

# Gemarineerde Truffel Ossenhaas met Champignonsaus



## Benodigheden:

- 900 gram ossenhaas
- 80-100 gr/per kg Bistro Kruidenolie Truffel (1003511)
- Maaltijdsaus Champignon (1002511)

## Bereidingswijze:

Marineer de ossenhaas met de Bistro Kruidenolie Truffel.

## Tip:

Verkoop de gemarineerde ossenhaas samen met Maaltijdsaus Champignon. Deze saus smaakt erg goed bij ossenhaas!

## Consumentenbereidingsadvies:

Haal de ossenhaas circa 30 minuten voor gebruik uit de koelkast. Voeg boter/olie toe in een goed voorverwarmde (grill-)pan en bak de ossenhaas rondom bruin in circa 5 minuten, totdat de ossenhaas de gewenste gaarheid heeft. Laat de ossenhaas nog 5 minuten rusten. Doe de Maaltijdsaus Champignon in een steelpan en verwarm de saus op middelhoog vuur. Blijf de saus goed doorroeren. Snijd de ossenhaas in plakjes en dien deze op met de warme champignonsaus.

## Serveertip:

Lekker met hele geglaceerde worteltjes en frietjes.



# Jalapeno grillworst



## Benodigheden:

- 55 gr/per kg Premium Grillworstmix (AD01614-01)
- 25 gr/per kg Taste Sensation Jalapeno (AD05146)
- 25 gr/per kg Taste Sensation Satay Zhero (AD02998-01)
- snippers/kinnebak
- 10% cheddarkaas
- 16 gr/per kg colorozout

## Bereidingswijze:

- Maal de snippers en het kinnebak door de 3 mm plaat.
- Snijd de cheddarkaas in kleine blokjes.
- Meng het gehakt met de Grillworstmix, Taste Sensation Jalapeno, colorozout en cheddar blokjes.
- Stop het deeg af in een grillworstdarm.
- Gaar de grillworst in de ketel of in de steamer op 78°C, kern 69°C, daarna terugkoelen tot 2-4°C.
- Verwijder de kunstdarm van de grillworst en snijd deze 1x doormidden.
- Kruid de grillworst rondom met de Taste Sensation Satay.
- Grill de grillworst af, ca 20 minuten op 160°C hete lucht.

# Ajvar schotel



## Benodigheden:

- 1.500 gram Balkansaus Zhero (AW10608-01)
- 50 gr/per kg Dry Glaze Döner Kebab (JX08013-01)
- 1.000 gram hamlappen
- 1 aubergine

## Bereidingswijze:

- Snijd de hamlappen in blokjes.
- Kruid de blokjes vlees met de Dry Glaze Döner Kebab en gaar deze door te braden of stoven op sous vide wijze.
- Snijd de aubergine in partjes en roerbak deze kort in de bakpan.
- Meng het vlees en de aubergines met de Balkansaus.

## Tip:

Bied deze aan als maaltijd component in combinatie met rijst of een pitabroodje met gebakken aardappels.



## Carpaccio steak met Blue Stiltonsauce



### Benodigheden:

- 500 gram kogelbiefstuk
- 30 gram Kappertjes (438201)
- 100 gram groene olijven
- 30 gram pijnboompitten
- 20 gram rucola
- World Grill French Garden (462602)
- 100 gram Sliceable Blue Stiltonsauce (1139901)
- 5 Bamboosticks gunshaped (420101)

### Bereidingswijze:

- Snijd de kogelbiefstuk in 5 extra dunne lapjes van 100 gram.
- Bestrijk de bovenkant met World Grill French Garden.
- Snijd de olijven in ringen en meng met de Kappertjes en pijnboompitten.
- Plaats wat rucola op het gemarineerde biefstuklapje en verdeel het olijvenmengsel hierover.
- Plaats hier op een plak Sliceable Blue Stiltonsauce en vouw tot een pakketje.
- Zet vast met de Bamboostick.

### Bereidingsadvies:

Grill de Carpacciosteak kort op een hete BBQ of bak in een voorverwarmde oven van 220 °C voor ongeveer 5 minuten.

## Biefstuk tapenade French Tartufo



### Benodigheden:

- 1.000 gram tartaarvlees
- 200 gram oude kaassschilfers
- 80 gram World Grill French Garden (462602)
- 80 gram Kappertjes (438201)
- 60 gram geroosterde pijnboompitten
- 50 gram truffeltapenade
- 50 gram Steak de Boeuf Compound (380902)
- 50 gram olijfolie

### Bereidingswijze:

- Zorg dat het tartaarvlees goed koud is en maal dit 6x door de 8 mm plaat.
- Meng het gemalen tartaarvlees met de Steak de Boeuf Compound en de World Grill French Garden.
- Voeg de olijfolie, oude kaas, kappertjes, pijnboompitten en truffeltapenade toe en meng dit op lage stand in de menger of met de hand door.

### Serveertip:

Een variatie op het bekende recept van de Carpaccio Tapenade, met de smaak van de World Grill French Garden en truffel.



# Mediterrane Nacho's



## Benodigheden:

- 2 (volkoren) pitabroodjes
- 1/3<sup>e</sup> komkommer
- 1 puntpaprika
- handje cherrytomaatjes
- handje zwarte olijven in ringen
- 1 el zongedroogde tomaat
- 40 gram feta
- 2 el Maza Muhammara
- 2 el Maza Hoemoes naturel
- sesamzaad, rode ui, koriander

## Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200° C.
- Leg de puntpaprika op een met bakpapier beklede bakplaat en zet deze in de oven voor 20 minuten.
- Snijd de pitabroodjes in punten.
- Verlaag de temperatuur van de oven naar 180° C en verdeel de pitapuntjes over een bakplaat. Zet in de oven voor circa 12 minuten.
- Snijd de komkommer in blokjes, de cherrytomaatjes in vieren en de zongedroogde tomaat in reepjes.
- Verwijder het velletje en de zaadlijsten van de geroosterde paprika en snijd deze in reepjes.
- Gebruik een schaal om de nacho's op te maken: verdeel hierover de pitapuntjes, de komkommerblokjes, cherrytomaatjes, zongedroogde tomaat, paprikareepjes en olijvenringen. Maak af met de Muhammara en Hoemoes. Verkruiemel de feta eroverheen en garneer met wat rode ui, sesamzaad en koriander.

# Poké bowl Yakitori



## Benodigheden:

- Yakitorisaus (AW10384-01)
- Grillmix Econoom (AD1489-01)
- Mississippi Dark Sauce (AW09873-01)
- Alabama White Sauce (AW09847-01)
- kipfilet
- rijst gekookt
- gesneden komkommer
- snackworteltjes en -tomaatjes
- sojaboontjes en radijsjes gesneden
- avocado

## Bereidingswijze:

- Snijd de kipfilet in reepjes en kruid deze met de Grillmix Econoom.
- Bak de kip in 7 tot 10 minuten gaar en voeg vervolgens de Yakitorisaus toe en laat dit even mee garen.
- Vul de Poké bowl met rijst en de groenten.
- Bovenop de groenten een bedje van de gegaarde kip.
- Als topping over de Poké bowl de Mississippi Dark Sauce in streepjes en daarna kruislings de Alabami White Sauce.





Makkelijk  
stapelbaar

# VLEESWAREN BLIJVEN LANGER VERS MET DE MEPAL BEWAARDOZEN

LAAT UW KLANT  
SPAREN VOOR  
AANTREKKELIJKE  
KORTING

100%  
hygiënisch



Sluit lucht- en  
aromadicht af

Vraag  
naar de actie  
bij uw  
Interkring Vers  
groothandel

**MEPAL**

Vleeswaren bewaarbakjes



**INTERKRING**

*Vers*

Een *verse* kijk op samenwerken





# INTERKRING

*Vers*

Hoofdkantoor  
Verzamelgebouw 'Lingeplaza'

Einsteinstraat 3  
4207 HW Gorinchem  
Telefoon 0183-625066

E-mail [info@interkring-hk.nl](mailto:info@interkring-hk.nl)

Bezoek ook eens onze website  
[www.interkring-vers.com](http://www.interkring-vers.com)

## **Verscentrum Ter Brugge**

Hanzestraat 8  
7622 AX Borne  
Telefoon 074-2659988  
E-mail [info@terbrugge.nl](mailto:info@terbrugge.nl)  
Website [www.terbrugge.nl](http://www.terbrugge.nl)

## **De Waal Vers**

Nijverheidsweg 28  
3341 LJ Hendrik Ido Ambacht  
Telefoon 078-6817900  
E-mail [info@dewaal-vers.nl](mailto:info@dewaal-vers.nl)  
Website [www.dewaalvers.nl](http://www.dewaalvers.nl)

## **Palvé versgroep**

### **Palvé versgroep Heerhugowaard**

Galileistraat 75  
1704 SE Heerhugowaard  
Telefoon 072-5405533  
E-mail:  
[verkoop.heerhugowaard@palveversgroep.nl](mailto:verkoop.heerhugowaard@palveversgroep.nl)  
Website [www.palveversgroep.nl](http://www.palveversgroep.nl)

### **Palvé versgroep Leeuwarden**

Icarusweg 5  
8938 AX Leeuwarden  
Telefoon 058-2884944  
E-mail:  
[verkoop.leeuwarden@palveversgroep.nl](mailto:verkoop.leeuwarden@palveversgroep.nl)  
Website [www.palveversgroep.nl](http://www.palveversgroep.nl)

## **VAV-groep**

### **VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-Leur  
Telefoon 076-5043000  
E-mail [verkoop@vavdivers.nl](mailto:verkoop@vavdivers.nl)  
Website [www.vavdivers.nl](http://www.vavdivers.nl)

### **Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL Heijen  
Telefoon 0485-518388  
E-mail [verkoop@artsdivers.nl](mailto:verkoop@artsdivers.nl)  
Website [www.artsdivers.nl](http://www.artsdivers.nl)

### **VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
Telefoon 071-4020101  
E-mail [verkoop@vdbdivers.nl](mailto:verkoop@vdbdivers.nl)  
Website [www.vdbdivers.nl](http://www.vdbdivers.nl)