



king of FRESH cooking

2016-2017

CooKKing presenteert u, als verskenner, haar nieuwe brochure  
vol superverse bereide vis- en vleesgerechten.

CooKKing is een merk van Jebo en staat  
voor een royale lijn culinaire artisanale  
kant-en-klaar gerechten. We onder-  
scheidten ons door de hoogwaardig  
kwalitatieve grondstoffen te  
laten samensmelten met  
exquise sauzen.



Voor de periode 2016-2017 verrassen  
wij u opnieuw met innovatieve culinaire  
creaties die uw eindklant zeker en vast zullen  
smaken en die passen in de foodtrends van morgen.

Geniet van onze tijdelijke creaties, onze lekkere klassiekers  
én onze verrassende nieuwigheden.

Smakelijk!

soepen

## Kreeftensoep

Een kreeftensoep volgens de regels van de kunst met een echte bisque. Deze feestelijke soep is heerlijk pittig en mag gerust verrijkt worden met een klein scheutje room.

Inhoud: 4 x 1 l  
Houdbaarheid: 26 dagen



## Zeebrugse vissoep

Met enige fierheid mogen we stellen dat dit waarschijnlijk de beste vissoep is van de kust, rijk gevuld met mooie stukken witte vis en verse noordzeegarnaaltjes. Een echte aanrader.

Inhoud: 4 x 1 l  
Houdbaarheid: 26 dagen





## Pompoensoep

Najaars klassieker van rijpe pompoen, wortel, selder en ui verfijnd met zachte zuiderse specerijen aangemaakt met groentebouillon. Puur natuur groenten om van te genieten.

Inhoud: 4 x 650 ml  
Houdbaarheid: 26 dagen



## Velouté van pastinaak en knolselder

Heerlijke mix van pastinaak en knolselder met ui, melk en groentebouillon met een licht aardse, zachte en pittige smaak.

Inhoud: 4 x 260 ml  
Houdbaarheid: 26 dagen





sauzen

## Champignonsaus

Ideale saus voor tal van gerechten. Heerlijke roomsaus met vers gesneden champignonschijfjes.

**Inhoud:** 4 x 650 ml  
**Houdbaarheid:** 26 dagen



Tijdelijk in assortiment

## Grand Veneur (wild) saus

Smaakvolle klassieke wildsaus op basis van porto, wildfond, rode wijn en aalbessengelei afgewerkt met een weinig room en wat Torhoutse mosterd. Past uitstekend bij alle nobele wildsoorten en gevogelte.

**Inhoud:** 4 x 650 ml  
**Houdbaarheid:** 26 dagen



## Witte wijnsaus

Onze nieuwste versie van witte wijnsaus met sjalot, visfumet en room bevat eveneens wat Noilly Prat, droge Sherry en wat citroensap welke een uiterst fijne smaak teweeg brengt. Deze saus past uitstekend met allerhande vis- en schaaldiervarianten en laat zich opwerken door uw culinaire inspiratie. Een aanrader dus.

**Inhoud:** 4 x 650 ml  
**Houdbaarheid:** 26 dagen



## Jus van kip saus



Basis licht bruine saus van kippenfonds. Heerlijk als jus om met wat water uw pan te deglaceren, om zo te serveren en of als basis te gebruiken voor uw eigen saus.

Inhoud: 4 x 650 ml  
Houdbaarheid: 26 dagen



## Peperroomsaus

Heerlijke witte roomsaus met groene peperkorrels. Een echte klassieker.

Inhoud: 4 x 650 ml  
Houdbaarheid: 26 dagen



Tijdelijk in assortiment



Feestsaus bij uitstek, fijn om te serveren bij vederwild, gevogelte en wit vlees. Laat zich uitstekend combineren met allerhande groenten en fruit. Vlees roomsaus om duimen en vingers van af te likken.

Inhoud: 4 x 650 ml  
Houdbaarheid: 26 dagen

## Fine champagne saus



Heerlijke bruine wildsaus op basis van aalbessengelei met veel witlof en tartufata truffelpasta.

Inhoud: 4 x 650 ml  
Houdbaarheid: 26 dagen

## Witlof tartufata saus



## 5 kazensaus

Op en top heerlijke Italiaanse romige saus waarin Tallegio, Gorgonzola, Grano Padano, Mascarpone en Ricotta. Een saus om duimen en vingers van af te likken met pasta, wit vlees en gevogelte varianten.

Inhoud: 4 x 650 ml  
Houdbaarheid: 26 dagen



## Tomaat-mascarpone saus

Rijke tomatensaus basis afgewerkt met mascarpone, room en boter.

Inhoud: 4 x 260 ml  
Houdbaarheid: 26 dagen







voorgerechten

## Sint-Jacobsschelp royale

Sint-Jacobsvruchten in een lekkere witte wijnsaus met groentjes, gepresenteerd in een natuurschelp.

Inhoud: 1 x (4 x 190g)  
Houdbaarheid: 14 dagen



## Sint-Jacobs schelp 'prestige'

Grote St-Jacobs-vruchten in een witte wijnsaus met grijze garnalen gepresenteerd in een natuurschelp

Inhoud: 4 x (2 x 190 g)  
Houdbaarheid: 14 dagen



Hartige visschelp van zalm, alaska pollak, kokkels en roze garnalen in een goed gebonden witte wijnsaus met sjalot en champignons. Getopt met kaas en wat paprika-poeder en afgewerkt met een bladerdeegje.

Inhoud: 4 x (2 x 190 g)  
Houdbaarheid: 14 dagen



## Visschelp Ostendaise





Tijdelijk in assortiment

COOKING®

## Sint-jacobsgratin met gamba

Twee smaakvolle St-Jacobsvruchten en drie heerlijke knapperige gambas in een witte wijnsaus met een brunoise van fijne groentjes.

**Inhoud:** 4 x (2 x 160 g)  
**Houdbaarheid:** 14 dagen



Tijdelijk in assortiment



Nostalgie uit de Franse keuken anno 2015, een heerlijk voorgerechtje van ovengebakken scampi's in een romige tomatensaus met witte wijn waarin een bodem van gekookte rijst met ui, selder en pompoen.

**Inhoud:** 4 x 175 g | **Houdbaarheid:** 14 dagen

## Scampi pannetje met rijst en groentjes

Gepocheerde schartongrol, rivierkreeftjes en sint-jacobsnoot in een romige saus van witte wijn, sjalot, geconfijte tomaat en kleine roosjes broccoli afgewerkt met geraspte emmentaler kaas.

**Inhoud:** 4 x (2 x 160 g)  
**Houdbaarheid:** 14 dagen



## Gratin van tong met St-Jacobsvruchten



Tijdelijk in assortiment

COOKING®



hoofd  
gerechten



Fijne vers gekookte tongrolletjes met grijze garnalen en champignons in heerlijke witte wijnsaus afgewerkt met een vleugje peterselie.

**Inhoud:** 2,5 kg | 24 stuks  
**Houdbaarheid:** 26 dagen

## Tongrolletjes op Oostendse wijze



## Tongrolletjes in kreeftensaus

Fijne vers gekookte tongrolletjes in een lekkere kreeftensaus met champignons en grijze noordzeegarnalen.

**Inhoud:** 2,5 kg | 24 stuks  
**Houdbaarheid:** 26 dagen

## Vis gratin (vidévvulling) kabeljauw, zalm & garnalen

Vers gekookte zalm met kabeljauw en hoki in een witte wijnsaus met garnalen en champignons.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 26 dagen



## Visserspotje tongrol, zalmfilet & kabeljauw

Een tongrolletje, zalmfilet en kabeljauw-haasje in een sausje met vers gestoomde fijne groentjes.

**Inhoud:** 2,3 kg  
**Houdbaarheid:** 26 dagen



## Zalmfilet in mousselinesaus

Pure zalmfilet in een fijne mousseline-saus met grijze garnaltjes.

**Inhoud:** 1,5 kg | 5 stuks  
**Houdbaarheid:** 26 dagen



## Visrolletjes in preisau

Heerlijke visrolletjes in een eigen wijnsaus met vers gesneden prei.

**Inhoud:** 2,5 kg | 24 stuks  
**Houdbaarheid:** 26 dagen



## Europese rivierpaling



Een top klassieker in de Vlaamse keuken. Voor de bereiding van dit heerlijke gerecht gebruiken we enkel Europese rivierpaling, en dat proef je!

**Inhoud:** 2,0 kg  
**Houdbaarheid:** 26 dagen

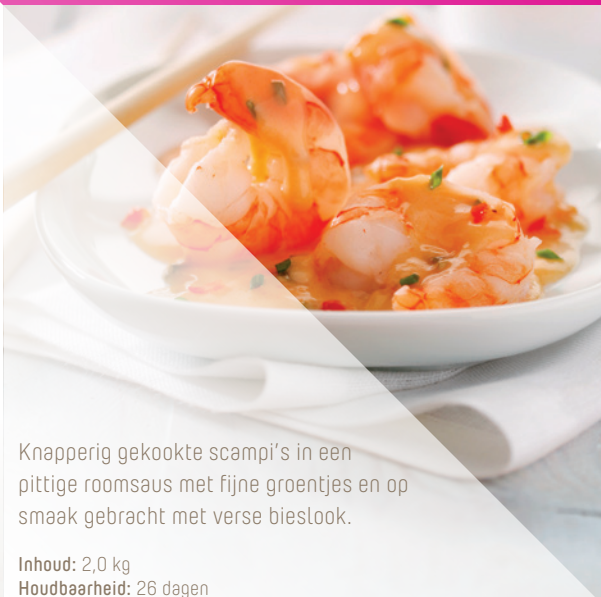
Mooie palingmootjes in een glanzende roomsaus en verse champignons. We gebruiken enkel verse paling van Europese oorsprong en dit proef je als verskenner.

**Inhoud:** 2,0 kg  
**Houdbaarheid:** 26 dagen



## Paling in de room [Europese paling]

## Scampi in duivelssaus



Knapperig gekookte scampi's in een pittige roomsaus met fijne groentjes en op smaak gebracht met verse bieslook.

**Inhoud:** 2,0 kg  
**Houdbaarheid:** 26 dagen

## Kabeljauwhaasje met garnalen en prei

Het allerfijnste van de kabeljauw in een fijne witte wijnsaus met verse prei en lekkere noordzeegarnaaltjes.

**Inhoud:** 1,5 kg | 5 stuks  
**Houdbaarheid:** 26 dagen



## Noordzee blanquette in een fijne roomsaus

Verrassende combinatie van mooie blokjes Atlantische zalm en kabeljauw, verwerkt in een fijne roomsaus met witte wijn en Noilly Prat. Dit alles vergezeld van heerlijke champignons, vers gesneden selder en jonge wortelen.

**Inhoud:** 2,0 kg  
**Houdbaarheid:** 26 dagen



## Gebakken eendenbout met bergappelsien

Pure eendenbouts  
in een heerlijk sausje  
met partjes bergappelsien.  
Mooi rosé gebakken, zoals het hoort.

**Inhoud:** 2,5 kg | 6 stuks  
**Houdbaarheid:** 21 dagen

Sappig en rosé gebakken varkenshaasje  
in een smaakvol roomsausje met  
champignons en fijne uitjes.

**Inhoud:** 2 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



## Varkenshaasje op Ardense wijze

COOKING®

COOKING®

## Stoofpotje van varken 'Brugse Zot'

Langzaam gegaarde stoofpot van mals varkensvlees  
en varkenswangen in bruine Brugse Zot met uien,  
selder en Torhoutse ambachtelijke mosterd.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen







## Stoofpotje van konijnenfilet 'St-Bernardus'

Heerlijk malse stukjes konijnenfilet gegaard in een bruine saus met champignons, ui, aromaten en St-Bernardusbier uit Watou. Een topper!

Inhoud: 2.50 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen

COOKING®

COOKING®

## Stoofpotje van parelhoen 'Zingara'

Filetstukjes van gebakken parelhoen in een Spaanse vleesjus waarin geconcentreerde tomaten, champignons, stukjes ham en tartufata.

Inhoud: 2.5 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen



Tijdelijk in assortiment



## Indische kipfilets met groentjes

Pure gebakken kipfilets in een zachte curry met verse krokante groentjes.

**Inhoud:** 2 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



## Varkenswangetjes in madeirasaus

Heerlijk mals gekookte varkenswangetjes in een traditionele madeirasaus.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



## Toscaans kalfsrolletje

Een vulling van gehakt, rijstpasta, kruiden en olijfjes. Dit alles omwikkeld met spek en overgoten met een heerlijke tomatensaus.

**Inhoud:** 2,5 kg | 8 stuks  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



## Al forno van ham en witloof

Traditionele schotel van macaroni met achterham in een smeûige kaassaus waarin witlof verwerkt. Het geheel bedekt met gemalen kaas. Klaar om uit te snijden, klaar om op te warmen in de oven of de microgolf. Heerlijk Belgisch.

Inhoud: 3,3 kg  
Houdbaarheid: 12 dagen

COOKING®

COOKING®

## Konijnenbout met bier

Konijn bereid op grootmoeders wijze  
op basis van bruin bier.

Inhoud: 2,5 kg | 6 stuks  
Houdbaarheid: 21 dagen



## Lamsragoût met fijne groentjes

Een heerlijke lamsragoût in een licht sausje, op smaak gebracht met verse kruiden, wortelen, rapen, uitjes en erwtten.

Inhoud: 2,5 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen



## Vogelnestjes in traditionele tomatensaus

Half versneden gehaktballetjes gevuld met een vers gekookt eitje in een traditionele tomatensaus.

Inhoud: 2,5 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen



Verse kalkoenfilet gevuld met een vulling van gehakt, room, witloof en ham. Dit alles overgoten met een heerlijke porto saus.

Inhoud: 2,3 kg | 8 stuks  
Houdbaarheid: 21 dagen

## Kalkoenpochette met portosaus



Gesneden braadkip haasje in een Provençaalse saus van zuiderse groentjes met een heerlijk kruidenboeket. Lekker stoofpotje van kip voor zowel zomer als winter.

Inhoud: 2,5 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen



## Kipschotel provençaal



Malse stukjes rundstoofvlees in een supérieure bruine saus verrijkt met aromaten.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen

## Rundstoofvlees op Vlaamse wijze

Malse stukjes rundstoofvlees artisaanaal versneden en op een klassieke wijze bereid met mosterd, leffebier en ajuin. Dit op smaak gebracht met laurier en tijm.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



## Rundstoofvlees met Leffe

COOKING®

COOKING®

## Rundstong in madeirasaus



Zachte rundstong in een overheerlijke madeirasaus op basis van eigen jus en verse champignons.

**Inhoud:** 2.5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen

## Kalfsblanquette

Heerlijk kalfsvlees in een romige saus verrijkt met champignons, wortelen en selder.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



## Vol-au-vent



Een echte Vlaamse klassieker van malse stukjes kippenwit in een saus op basis van eigen jus en room, aangevuld met gehaktballetjes en champignons.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen

Een jasje van verse groene kool rond zelf gemalen fijn gekruid gehakt in een zachte tomatensaus met knapperige groentjes.

**Inhoud:** 2,5 kg | 8 stuks  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



Gevulde groene kool  
met fijn gehakt

Tijdelijk in assortiment

## Gehaktballetjes Luikse wijze

Een echte Belgische klassieker. De echte Boulets (gehaktballen) zijn samengesteld uit vers rund- en varkensgehakt, licht gebakken en ondergedompeld in een heerlijk sausje op basis van ui, tijm, laurier en echte Luikse siroop. Een topper!

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



## Gehaktballetjes in tomatensaus

De echte artisanale boulets (gehaktballen) in een kruidige tomatensaus.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen





## Gehaktballetjes rund/lam Kefta

Luxe artisanale gehaktballetjes van rund  
en lam in een licht gebonden  
couscous jus met groenten.

Inhoud: 2,5 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen



COOKING®

COOKING®

## gevogelte balletjes met mascarponesaus

Gepocheerde kipballetjes in een romige  
mascarpone en tomatensaus.

Inhoud: 2,5 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen





Tijdelijk in assortiment

COOKING®

## Hutsepot



Een grote klassieker in de Belgische keuken. Gemaakt met enkel verse groentjes als wortelen, aardappelen, spruitjes, rapen, selder, groene kool en varkensspek.

**Inhoud:** 3 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen

## Halloweenschotel

Griezelige, hartige pompoenschotel met pastinaak, courgettes, chorizo en stukjes mals gevogelte overgoten met een specerijensaus en een coulis van abrikozen.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen

Tijdelijk in assortiment



Tijdelijk in assortiment



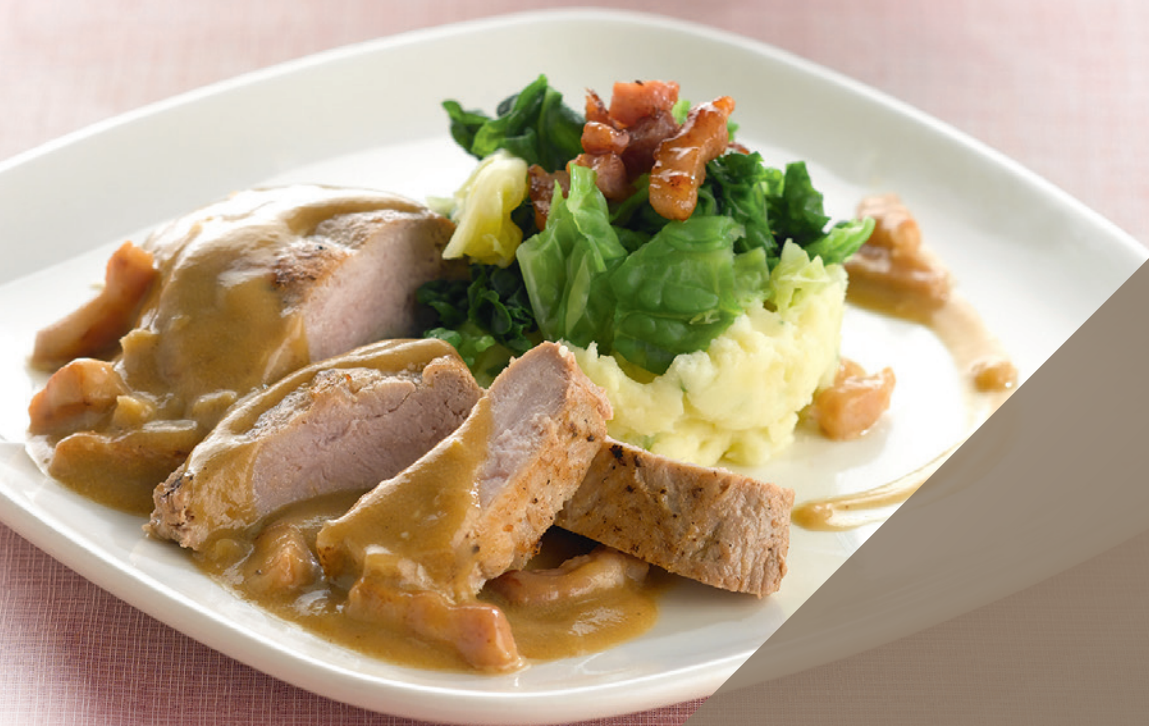
## Parelhoenfilet grand veneur

Parelhoenfilet en peer in een lekkere klassieke wildsaus op basis van porto, rode wijn en aalbessengelei afgewerkt met Torhoutse mosterd.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen

COOKING®





## Fazantfilet fine champagne

Filet van wilde fazant in een romige vleessaus met cognac verfijnd met perensiroop, stukjes spek en een beetje groene kool.

Inhoud: 2,0 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen



Tijdelijk in assortiment

COOKING®

COOKING®

## Parelhoenfilet met druivensaus

Malse filet van gebakken parelhoen in een gevogelte roomsaus met Pineau des Charentes, stukjes knolselder en verse groene druiven.

Inhoud: 2,5 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen



Tijdelijk in assortiment





## Stoofpotje van hert op franse wijze

Een heerlijk mals hertenstoofpotje in een krachtige rode wijnsaus met spekblokjes en paddenstoelen.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



## Stoofpotje van jong everzwijn 'Grand mère'

Heerlijke ragoût van zacht gegaarde everzwijn in rode wijn met wildfonds, champignons, zilveruitjes, spek, tijm en laurier.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



Chutney van veenbessen, gember, uien, wijn en specerijen met stukjes jonagold.

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen

## Chutney van appel en veenbessen

Op basis van zacht gedroogde abrikozen, appel, specerijen, wat venkel, citroen, koffie en munt. Heerlijk fruit om zowel koud als warm te serveren. Past bij pasteien, ganzenlever terrine, gebakken ganzenlever, wildebereidingen, gevogelte gerechten en zo veel meer.... Een echte aanrader dus!

**Inhoud:** 2,5 kg  
**Houdbaarheid:** 21 dagen



## Chutney van abrikozen en appel





Tijdelijk in assortiment



## Mechelse koekoek fine champagne

Filet van Mechelse koekoek in een lichtbruine saus, verfijnd met room, kruiden en een vleugje cognac. Dit alles afgewerkt met verse jonagold appelen en rozijnen.

Inhoud: 2,5 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen

COOKING®

COOKING®

Tijdelijk in assortiment



## Eendenfilet in sinaasappelsaus

Pure eendenfilet, mooi rosé gebakken in een fijne sinaasappelsaus met stukjes vers gesneden sinaasappel.

Inhoud: 2,0 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen




## kalkoenootjes met veenbessensaus


Nootjes van gebakken kalkoenfilet in een fijne wildsaus verrijkt met sinaasappelsap, wat porto en perensiroop waarbij veenbessen.


Inhoud: 2,0 kg  
Houdbaarheid: 21 dagen




Tijdelijk in assortiment

 <b>SOEPEN</b> tijdelijk in assortiment			
Pompoensoep	p. 06	Velouté van pastinaak met knolselder	p. 07
<b>Beschikbaarheid:</b> 19-09-16 tot 01-01-17		<b>Beschikbaarheid:</b> 19-09-16 tot 01-01-17	

 <b>SAUZEN</b> tijdelijk in assortiment			
Grand Veneur (wild) saus	p. 11	Witlof tartufata	p. 13
<b>Beschikbaarheid:</b> 17-10-16 tot 01-01-17		<b>Beschikbaarheid:</b> 21-11-16 tot 01-01-17	
Fine champagne saus	p. 13		
<b>Beschikbaarheid:</b> 21-11-16 tot 01-01-17			

 <b>VOORGERECHTEN</b> tijdelijk in assortiment			
St-Jacobsschelp 'prestige'	p. 19	Gratin van tong met St-Jacobsvruchten	p. 21
<b>Beschikbaarheid:</b> 28-11-16 tot 01-01-17		<b>Beschikbaarheid:</b> 28-11-16 tot 01-01-17	
Visschelp Ostendaise	p. 19	Scampipannetje met rijst en groentjes	p. 21
<b>Beschikbaarheid:</b> 28-11-16 tot 01-01-17		<b>Beschikbaarheid:</b> 28-11-16 tot 01-01-17	
St-Jacobsgratin met gamba	p. 20		
<b>Beschikbaarheid:</b> 28-11-16 tot 01-01-17			

 <b>HOOFDGERECHTEN</b> tijdelijk in assortiment			
Gevulde groene kool	p. 42	Chutney van appel en veenbessen	p. 51
<b>Beschikbaarheid:</b> 05-09-16 tot 02-04-17		<b>Beschikbaarheid:</b> 03-10-16 tot 01-01-17	
Halloweenschotel	p. 46	Mechelse koekoek fine champagne	p. 52
<b>Beschikbaarheid:</b> 12-09-16 tot 30-10-16		<b>Beschikbaarheid:</b> 03-10-16 tot 01-01-17	
Kalkoennotjes met veenbessensaus	p. 53	Parelhoenfilet met druivensaus	p. 49
<b>Beschikbaarheid:</b> 12-09-16 tot 29-01-17		<b>Beschikbaarheid:</b> 17-10-16 tot 29-01-17	
Hutsepot	p. 46	Eendenfilet in sinaassaus	p. 53
<b>Beschikbaarheid:</b> 19-09-16 tot 02-04-17		<b>Beschikbaarheid:</b> 17-10-16 tot 29-01-17	
Stoofpotje van jong everzwijn 'Grand mère'	p. 50	Stoofpotje van parelhoen Zingara	p. 33
<b>Beschikbaarheid:</b> 03-10-16 tot 01-01-17		<b>Beschikbaarheid:</b> 31-10-16 tot 01-01-17	
Stoofpotje van hert 'op Franse wijze'	p. 50	Parelhoenfilet grand veneur met peertjes	p. 47
<b>Beschikbaarheid:</b> 03-10-16 tot 01-01-17		<b>Beschikbaarheid:</b> 28-11-16 tot 01-01-17	
Chutney van abrikozen	p. 51	Fazantfilet fine champagne	p. 48
<b>Beschikbaarheid:</b> 03-10-16 tot 01-01-17		<b>Beschikbaarheid:</b> 28-11-16 tot 01-01-17	

<b>Soepen</b>			
Zeebrugse vissoep	p. 04	Pompoensoep	p. 06
Kreeftensoep	p. 05	Velouté van pastinaak en knolselder	p. 07

<b>Sauzen</b>			
Champignonsaus	p. 10	Fine champagne saus	p. 13
Grand Veneur (wild) saus	p. 11	Witlof tartufata saus	p. 13
Witte wijnsaus	p. 11	5 Kazensaus	p. 14
Peperroom saus	p. 12	Tomat-mascarponesaus	p. 15
Jus van kip saus	p. 12		

<b>Voorgerechten</b>			
Sint-Jacobsschelp royale	p. 18	Sint-jacobsgratin met gamba	p. 20
Sint-Jacobs schelp 'prestige'	p. 19	Scampi pannetje	p. 21
Visschelp Ostendaise	p. 19	Gratin van tong met St-Jacobsvruchten	p. 21

<b>Hoofdgerechten</b>			
Tongrolletjes op Oostendse wijze	p. 24	Vogelnestjes	p. 39
Tongrolletjes in kreeftensaus	p. 24	Rundstoofvlees op Vlaamse wijze	p. 40
Vis gratin	p. 25	Rundstoofvlees met Leffe	p. 40
Visserspotje	p. 25	Rundstong in madeirasaus	p. 41
Zalmfilet in mousselinesaus	p. 26	Kalfsblanquette	p. 41
Visrolletjes in preisau	p. 26	Vol-au-vent	p. 42
Paling in 't groen	p. 27	Gevulde groene kool	p. 42
Paling in de room	p. 27	Gehaktballetjes Luikse wijze	p. 43
Scampi in duivelssaus	p. 28	Gehaktballetjes in tomatensaus	p. 43
Kabeljauwhaasje	p. 28	Gehaktballetjes rund/lam Kefta	p. 44
Noordzeeblanquette	p. 29	Gevogelballetjes met mascarponesaus	p. 45
Gebakken eendenbout	p. 30	Hutsepot	p. 46
Varkenshaasje op Ardense wijze	p. 30	Halloweenschotel	p. 46
Stoofpotje van varken 'Brugse Zot'	p. 31	Parelhoenfilet grand veneur	p. 47
Stoofpotje van konijnenfilet 'St-Bernardus'	p. 32	Fazantfilet fine champagne	p. 48
Stoofpotje van parelhoen 'Zingara'	p. 33	Parelhoenfilet met druivensaus	p. 49
Indische kipfilets met groentjes	p. 34	Stoofpotje van hert op franse wijze	p. 50
Varkenswangetjes in madeirasaus	p. 34	Stoofpotje van jong everzwijn 'Grand mère'	p. 50
Toscaans kalfsrolletje	p. 35	Chutney van appel en veenbessen	p. 51
Al forno van ham en witloof	p. 36	Chutney van abrikozen en appel	p. 51
Konijnenbout met bier	p. 37	Mechelse koekoek fine champagne	p. 52
Kalkoenpochette met portosaus	p. 38	Eendenfilet in sinaasappelsaus	p. 53
Kipschotel provençaal	p. 38	Kalkoennotjes met veenbessensaus	p. 53
Lamsragoût met fijne groentjes	p. 39		



Jebo Food nv | Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge | [www.jebofood.be](http://www.jebofood.be) | [info@jebo.be](mailto:info@jebo.be)  
T +32(0)50 55 00 10 | F +32(0)50 55 05 20