



BIEZE

FOODSERVICE

Food for Professionals.



Voor
elk moment
van de
dag!

Lente & zomer 2017

Quinoa Bowl

Voor 2 personen

Ingrediënten

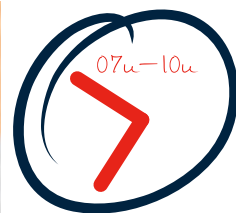
400 gram Griekse yoghurt
250 gram Quinoa Salade
50 gram blauwe bessen
paar plakjes banaan

Bereidingswijze

Schep de yoghurt in 2 kommen en verdeel de blauwe bessen en de bananen erover. Schep de Quinoa Salade erbij, serveer direct!



Het ontbijt is de belangrijkste maaltijd van de dag. Steeds meer bedrijven zien dit en zijn gespecialiseerd in ontbijt! De meeste mensen ontbijten nog door 's ochtens snel een boterham met kaas of een paar happen yoghurt naar binnen te werken. Maar laten we daar met z'n allen verandering in brengen, want zeg nou zelf: deze bowl ziet er toch veel lekkerder uit?



Quinoa Salade

Artikelnummer 53044 • Inhoud 1 kg • Adviesverkoop prijs € 9,05 • THT: 14 dagen • Bieze

High tea en/of brunch zijn al jaren in trek en groeien nog altijd in populariteit. Steeds meer bedrijven zien deze kans en bieden het aan! Begrijpelijk, want het is een heerlijke invulling voor bijvoorbeeld het vieren van je verjaardag, een babyshower, vrijgezellenfeest, bedrijfsuitje, jubileum, etc.!



Wrap met Surimi Wakamé

Voor 4 gevulde wraps

Ingrediënten

400 gram Surimi Wakamé
4 Nori vellen
4 Tortilla wraps

Bereidingswijze

Leg een Nori vel op een snijplank, leg op het Nori vel een Tortilla wrap. Smeer de salade op de Tortilla wrap en rol de wrap vervolgens op. Snij hier kleine plakjes van, en zet er eventueel een prikkertje in!



Quinoa koekjes

Ingrediënten

460 gram Quinoa Salade
200 gram bloemkool
60 gram broodkruim,
paneermeel of Panko
50 gram bosui/lente-ui
40 gram Parmezaanse
kaas
5 eieren

Bereidingswijze

Maak de bloemkool klein tot fijne stukjes in een keukenmachine. Doe de Quinoa Salade samen met de eieren, kaas, broodkruim, lente-ui en de bloemkool in een mengkom. Meng de massa goed door elkaar. Doe een beetje olie in een koekenpan leg een steekring in de pan en vul dit met de koekjes vulling. Bak de koekjes goud bruin op middelmatig vuur.

Gerookte Forel Champagne Salade

Artikelnummer 86320 • Inhoud 1 kg • Adviesverkoop prijs € 15,30 • THT: 14 dagen • Jebo

King Krab Salade

Artikelnummer 86302 • Inhoud 1 kg • Adviesverkoop prijs € 11,41 • THT: 14 dagen • Jebo

Boeren Ei Salade

Artikelnummer 50746 • Inhoud 1 kg • Adviesverkoop prijs € 7,38 • THT: 14 dagen • Bieze

Surimi Wakamé Salade

Artikelnummer 51061 • Inhoud 1 kg • Adviesverkoop prijs € 8,02 • THT: 14 dagen • Maître Olivier



Pie & Salade

Voor ca. 10 personen

Ingrediënten

500 gram Hollandse Hachee
250 gram Taboulé Oriental
50 gram babyspinazie of gemengde salade
50 gram feta
1/3 granaatappel
1 pakje kant en klaar korstdeeg

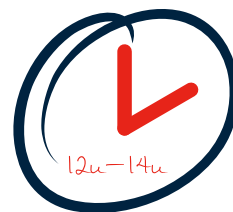
Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 graden.
Vet het bakblik of quichevorm in.

Leg 1 plak in het bakblik en druk overal goed aan. Schep de hachee hierin en bestrijk de randen van de Pie licht met wat water. Leg de andere plak bovenop het pasteitje en druk dit lichtjes maar goed aan. Vouw nu de randen met duim en wijsvinger in elkaar. Laat de Pie's 20 min op warme plaats rusten voordat ze de oven ingaan. Bak hierna de Pie in ca. 45 min gaar.

Vergeet het traditionele Hollandse 12-uurtje, en vaar mee op dé trend uit Engeland: de Pie!

Tegenwoordig is het heel gewoon om mét elkaar te genieten, te delen, en dus van alles te kunnen proeven! Steeds meer restaurants zetten kleinere gerechten op de kaart, zoals deze mini Pie's en heerlijke bijpassende salade! Daarnaast is deze Pie ook erg geschikt voor de vitrine van de versspecialist!



Terwijl je de Pie even laat rusten, maak je de salade klaar. Leg onder in de bowl de babyspinazie, schep de taboulé hier over en garneer de salade met granaatappel pitjes en feta blokjes.

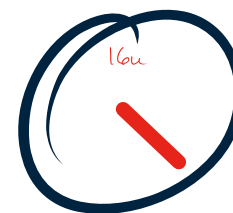
Hollandse Hachee

Artikelnummer 40450 • Inhoud 2,5 kg
• Adviesverkoopprijs € 20,41
• THT: 14 dagen • Neven Food

Taboulé Oriental

Artikelnummer 53041 • Inhoud 1 kg
• Adviesverkoopprijs € 5,56
• THT: 14 dagen • Bieze

Rond een uurtje of vier heeft iedereen vaak alweer trek! Maak hier gebruik van en serveer deze amuse! Naast dat deze soep heerlijk smaakt als voorgerecht kan hij dus ook prima als tussendoortje of amuse. Maar de soep is niet alleen geschikt voor de horeca: veel (vis)specialzaken hebben succes met de verkoop van deze klassieke bisque!



Kreeftensoep

Artikelnummer 87100 • Inhoud 4 x 1 liter • Adviesverkoopprijs € 21,19
• THT: 14 dagen
• CookKing

Tussendoortje

Soepje van kreeft

Voor ca. 8 amuseglaasjes

Ingrediënten

1 liter Kreeftensoep
100 gram King Krab Salade
50 gram crème-fraîche
8 toastjes
Groene kruiden of takjes rucola
Kaviaar of vervanger hiervan

Bereidingswijze

Maak de kreeftensoep warm en verdeel dit over de amuse glaasjes. Doe de salade in een spuitzak, en maak kleine toefjes op de toastjes. Vul het op met kleine toefjes crème-fraîche. Leg met een mespunt een paar kleine rondjes kaviaar op de crème-fraîche. Garneer het toastje met groene kruiden en leg dit op de soep!



**BIEZE**

FOODSERVICE

Op de borrelplank

Tegenwoordig zien we de robuuste houten plank steeds vaker in de horeca: het traditionele bordje begint zo langzamerhand een beetje te verdwijnen. Maar zeg nou zelf, wat is er nou gezelliger dan samen van een lekkere borrelplank genieten?

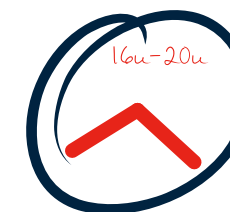
Borrelplank

Ingrediënten

200 gram Tzatziki
150 gram Tonijn Salade
150 Ei Bieslook Salade
10 cherry tomaatjes
10 toastjes
2 Tortilla wraps
Schaaltje gemengde noten
1 winterpeen
1 komkommer
halve rettich
handje ijsbergsla

Bereidingswijze

Schil de winterpeen en snij alle groente in gelijkmatige sticks van 8 x 1 cm. Vul een schaalpje met cherry tomaatjes, Tzaziki, de Eiersalade en één met nootjes. Doe de groente sticks in een leuk glaasje. Smeer tot slot wat tonijn-salade over de wrap, voeg wat ijsbergsla toe en rol op. Maak hier kleine plakjes van. Leg wat toastjes op de plank.



Tzaziki Saus

Artikelnummer 50792 • Inhoud
1 kg • Adviesverkoopprijs € 5,23
• THT: 14 dagen • Bieze

Ei Bieslook Salade

Artikelnummer 50748 • Inhoud
1 kg • Adviesverkoopprijs € 6,91
• THT: 14 dagen • Bieze

Tonijn Salade

Artikelnummer 50713 • Inhoud
1 kg • Adviesverkoopprijs € 10,72
• THT: 14 dagen • Bieze

Een algehele trend op culinair gebied, is dat we minder vlees consumeren en op zoek zijn naar smakelijke alternatieven! Waar BBQ ooit draaide om grote speklappen, worstjes en hamburgers, zien we tegenwoordig dat de side dishes steeds belangrijker worden. De BBQ wordt aangevuld met heerlijke salades waar iedereen naar hartelust van kan smullen!

Linzen & Zalm

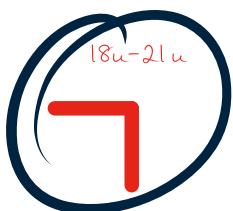
Voor 5 personen

Ingrediënten

200 gram Linzen Salade
200 gram gerookte zalmfilet
200 gram courgette
40 gram rucola
10 gram pijnboompitten
3 gram verse munt en peterselie
1 lente ui

Bereidingswijze

Snijd de gerookte zalm in reepjes en de lente ui in kleine ringen. Snijd het kapje van de courgette en draai er slierten van met de spirelli, of rasp de courgette met een rasp. Verdeel de zalm, linzen, lente ui en courgette over de salade, strooi de pijnboompitten er overheen. Snijd de munt en peterselie fijn en strooi tot slot over de salade.



Farmer Rauwkost

Artikelnummer 23132
Inhoud 1 kg (3kg: 23032)
Adviesverkoopprijs € 3,83
THT: 14 dagen
Bieze

Pasta Pesto

Artikelnummer 50532
Inhoud 3 kg
Adviesverkoopprijs € 12,35
THT: 14 dagen
Bieze

Pasta Bianco

Artikelnummer 50539
Inhoud 2 kg
Adviesverkoopprijs n.t.b.
THT: 7 dagen
Bieze

Linzen Salade

Artikelnummer 53050
Inhoud 1 kg
Adviesverkoopprijs € 7,98
THT: 14 dagen
Bieze

Country Potatoes Dijon

Artikelnummer 53070
Inhoud 3 kg
Adviesverkoopprijs € 11,45
THT: 11 dagen
Bieze

Lekker snacken

Ondanks dat gezonde producten steeds belangrijker worden, wil iedereen zo nu en dan een lekkere snack! En, als er gezondigd wordt, dan wel goed/lekker! Steeds vaker zien we Nacho's met zure room op de menukaart, wat dacht je van deze variatie met Tzaziki of Knoflooksaus?

American Burger

Voor 4 personen

Ingrediënten

250 gram American Coleslaw
4 mini brioche broodjes
4 mini hamburgers
4 blaadjes sla
2 eetlepels hamburger saus

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bak de broodjes ca. 6 min af in de oven. Bak de hamburgerbroodjes in 8 min. goudbruin en gaar in een koekenpan of grillplaat. Snijd ondertussen de broodjes door en rooster 2 minuten mee op de koekenpan of grill plaat, met de snijkant naar beneden. Beleg de onderkant van elk broodje met een blaadje sla, wat hamburgersaus en plaats het andere broodje erop (met het snijvlak van het broodje naar boven, zie foto). Garneer op het snijvlak de American Coleslaw. Steek voor de stevigheid een mooie prikker in de broodjes!

Nachos & Tzaziki

Voor 1 schaal

Ingrediënten

150 gram Tortilla chips
125 gram Tzatziki of
Knoflooksaus
100 gram geraspte kaas
3 eetlepels Chili-saus
1 rode ui

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden, snijd de rode ui in blokjes. Verdeel de chips over een lage ovenschaal of bord en verdeel de rode ui en chilisaus hier over. Bestrooi met geraspte kaas. Zet de chips vervolgens 5-10 min in de oven tot de kaas gesmolten is. Serveer een schaaltje Tzatziki of Knoflook Saus bij de nacho's!

Wrap van kippenragout

Ingrediënten

175 tot 200 gram Kippenragout
15 gram geraspte kaas
2 plakjes kipfilet
1 Tortilla wrap

Bereidingswijze

Leg 2 plakjes kipfilet in de opengevouwen wrap. Maak de Kippenragout warm en smeer dit over de kipfilet. Vouw dit geheel in een envelop vorm samen en doe er geraspte kaas overheen. Dit geheel nog even kort in een oven van 200 graden.



American Cowlslaw

Artikelnummer 23153 • Inhoud 1 kg (3kg: 23053)
• Adviesverkoopprijs € 4,36
• THT: 14 dagen • Bieze

Knoflook Saus

Artikelnummer 50795 • Inhoud 1 kg • Adviesverkoopprijs € 4,49 • THT: 14 dagen • Bieze

Kippenragout

Artikelnummer 40500 • Inhoud 2,5 kg • Adviesverkoopprijs € 18,44 • THT: 14 dagen • Neven Food



In deze brochure vindt u een selectie van ons assortiment, passend bij het seizoen.
Heeft u vragen over onze producten? Neem dan contact met ons op +31 (0) 33 24 75 912.
Alle genoemde prijzen zijn adviesverkoopprijzen en onder voorbehoud van zetfouten en wijzigingen.

Bieze B.V.
Galvanistraat 16
3861 NJ Nijkerk

Postbus 1101
3860 BC Nijkerk
Nederland

T +31 (0) 33 24 75 912
F +31 (0) 33 24 60 99

E info@biezefoodservice.nl
I www.biezefoodservice.nl

