



  
cooKING®

KING OF FRESH FOOD

2022 - 2023



Cookking staat gekend als de royal der artisanale en kant-en-klare gerechten voor de foodspecialist. Als expert in warme bereidingen, met passie voor voeding en de nodige innovatie, toveren we smakelijke soepen en voorgerechten, culinaire hoofdgerechten en verrassende side dishes op tafel!

We onderscheiden ons door het gebruik van kwalitatieve grondstoffen gecombineerd met perfect op smaak gebrachte sauzen. Geniet van onze season specials, onze heerlijke klassiekers en onze verrassende nieuwigheden.

Smakelijk!

Cookking est connu comme le roi des plats artisanaux et des plats cuisinés pour les spécialistes de l'alimentation. En tant qu'expert en préparations chaudes, avec une passion pour la nourriture et l'innovation nécessaire, nous créons des soupes et des entrées savoureuses, des plats principaux culinaires et des accompagnements surprenants !

Nous nous distinguons par l'utilisation d'ingrédients de qualité combinés avec des sauces parfaitement aromatisées. Profitez de nos spécialités de saison, de nos délicieux classiques et de nos surprenantes nouveautés.

Bon appetit !



Voor meer info, surf naar [www.cookking.be](http://www.cookking.be) of scan de QR-code. Pour plus d'informations, visitez le site [www.cookking.be](http://www.cookking.be) ou scannez le code QR.





# Inhoud Contenu

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Soepen<br>Potages.....                    | 7  |
| Voorgerechten<br>Entrées.....             | 11 |
| Visgerechten<br>Plats de poisson .....    | 15 |
| Vleesgerechten<br>Plats de viande.....    | 23 |
| Stoofpotjes<br>Ragoûts.....               | 39 |
| Vegetarisch<br>Végétarien.....            | 45 |
| Groenten & fruit<br>Fruits & légumes..... | 49 |
| Sauzen<br>Sauces .....                    | 53 |

# Info

Een kort woordje uitleg bij de symbolen die in deze catalogoog worden gebruikt.

Une brève explication des symboles utilisés dans ce catalogue.



Inhoudsmaat  
Contenu



Beschikbaarheid (van ... tot ...)  
Disponibilité (de ... à ...)



Houdbaarheid (dagen)  
Durée de conservation (jours)

De uitgebreide inhoudstabel vindt u achteraan deze catalogoog.

La table des matières complète se trouve à la fin de ce catalogue.



# Soepen Soupes



702912

## Thaise curry soep Potage au Thaï curry

Een pittige pompoensoep met Oosterse tinten van kokosmelk en Thaise curry.

Potage au potiron agrémenté de lait de coco et de Thaï curry.



950 ml



19/09/2022 - 1/01/2023



26 dagen / jours

702383

# Tomatenroomsoep

## Potage crème de tomates

Heerlijke soep van tomaten afgewerkt met een scheutje room.

Potage délicieux à base de tomates relevé par un filet de crème fraîche



950 ml



19/09/2022 - 1/01/2023



26 dagen / jours



2000409

## Zeebrugse vissoep Le potage du pêcheur

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

Nous sommes fiers de vous présenter notre potage du pêcheur qui est sans doute le meilleur de la côte belge. Une recette délicieuse aux filets de cabillaud et crevettes de la Mer du Nord. Un potage absolument recommandé.



4 x 950 ml



26 dagen / jours



2000414

## Kreeftensoep Bisque de homard

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.

Un potage à base d'une vraie bisque avec de la chair d'écrevisse et de homard. Ce potage festif a de la consistance et peut être facilement enrichi avec une petite goutte de crème.



4 x 950 ml



26 dagen / jours

# Voor- gerechten Entrées





701622

## St-Jacobsschelp 'Prestige' Coquille St-Jacques 'Prestige'

Grote St-Jacobsvruchten in een witte wijnsaus met grijze garnalen, gepresenteerd in een natuurschelp.

Des grandes noix de St-Jacques dans une sauce au vin blanc avec crevettes grises, présentées dans une véritable coquille.



1 x (4 x 190g)



10 dagen / jours

2008460

  
NEW

# Taartje van zuiderse groenten met geitenkaas

## Tartelette légumes du sud avec fromage de chèvre

Krokant bladerdeegtaartje gevuld met gegrilde paprika's, zongedroogde tomaten, vijgen en rozijntjes. Getopt met een crumble van geitenkaas.

Tartelette feuilletée croustillante garnie de poivrons grillés, de tomates séchées, de figes et de raisins secs. Garni d'un crumble de fromage de chèvre.



1 x (4 x 160g)



14/11/2022 - 31/12/2022



10 dagen / jours



702413

## Scampi pannetje Cassolette de scampi

Een heerlijk voorgerechtje van ovengebakken scampi's in een romige tomatensaus met witte wijn.

La nostalgie de la cuisine française remise au goût du jour : une délicieuse entrée à base de scampis préparés au four dans une sauce crémeuse aux tomates et au vin blanc.



1 x (4 x 175g)



14/11/2022 - 31/12/2022



10 dagen / jours

702431

## Vispannetje Cassolette de poisson

Een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, vis-velouté-saus, Emmentaler kaas en fijne groentjes, verfijnd met kervel. Gegratineerd met Emmentaler kaas en zuiderse kruiden.

Un ragoût de poisson crémeux dans une sauce velouté de poisson à la crème, au fromage Emmental et aux petits légumes raffinée au cerfeuil et au persil, avec du cabillaud, du saumon et des crevettes roses.



1 x (4 x 175g)



14/11/2022 - 31/12/2022



10 dagen / jours



# Visgerechten Plats de poisson

700209

## Noordzeeblanquette Blanquette Mer du Nord

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

Surprenante composition de saumon de l'atlantique et de cabillaud cuisinés dans une sauce au vin. Le tout agrémenté de céleri et de jeunes carottes.



2 Kg



26 dagen / jours



700206

## Visserspotje La potée du pêcheur

Een scharrolletje, zalmfilet en kabeljauwhaasje in een sausje met vers gestoomde fijne groentjes.

Sole de limande, saumon et cabillaud dans une sauce aux petits légumes.



2,3 Kg



26 dagen / jours





2002311

## Vis au vent in gele currysaus met fijne groentjes Poisson au vent sauce curry jaune avec des légumes fins

Mooie stukjes zalm, kabeljauw, lekker gekruide scampi's en groentjes in een zachte currysaus met toch de nodige pit.

De beaux morceaux de saumon, de cabillaud, des scampis bien assaisonnés et des légumes dans une sauce douce au curry avec les pigmentations nécessaires.



2,5 Kg

26 dagen / jours

700201

# Tongrolletjes op Oostendse wijze

## Filets de sole à l'Ostendaise

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

Des filets de sole pochés dans une délicieuse sauce au vin blanc aux crevettes grises de la Mer du Nord et aux champignons.



2,5 Kg



26 dagen / jours





700202

## Tongrolletjes in kreeftensaus Filets de sole sauce homard

Tongrolletjes in een Nantua kreeftensaus afgewerkt met cognac, room, tomatenblokjes en peterselie.

Des filets de sole dans une sauce Nantua homardine au cognac, crème fraîche, dés de tomates et persil.



2,5 Kg

26 dagen / jours

700207

## Scampi duivelssaus Scampi sauce diabolique

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

Scampi croustillants cuits dans une sauce piquante à la crème aux petits légumes et garni de ciboulette.



2 Kg



26 dagen / jours



702473

## Scampi met rode curry Crevettes tigrées au curry rouge

Scampi's in een pittige rode currysous met krokante groenten garnituur, afgewerkt met sesam.

Crevettes tigrées au curry rouge piquant et aux légumes croquants, condimentées de graines de sésame.



2 Kg



26 dagen / jours



700208

## Kabeljauwhaasje met prei Filet de cabillaud aux poireaux

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

Le meilleur du cabillaud dans une excellente sauce au vin blanc avec des poireaux.



1,5 Kg

26 dagen / jours



700205

## Paling in 't groen Anguille au vert

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

Simple et délicieux. Pour la préparation nous utilisons uniquement des anguilles d'origine européenne et ça se goûte !



# Vleesgerechten

## Plats de viande



702924

## Gehaktballetjes op Toscaanse wijze Boulettes à la façon Toscane

Gehaktballetjes in een heerlijke tomatensaus met stukjes paprika, wortel en courgette.

Boulettes porc et bœuf dans une sauce succulente à base des tomates, des poivrons, des carottes et des courgettes.

700233

## Gehaktballetjes in tomatensaus Boulettes à la sauce tomate

De echte artisanale gehaktballen in  
een kruidige tomatensaus.

De vraies boulettes de viande artisanales  
dans une sauce tomate épicée.



2,5 Kg

26 dagen / jours



700234

## Gehaktballetjes op Luikse wijze Boulets à la liégeoise

Een Belgische klassieker van vers rund- en  
varkensgehakt, licht gebakken en onder-  
gedompeld in een heerlijk sausje op basis van ui,  
tijm, laurier en echte Luikse sirop. Een topper!

Voici une recette phare de la gastronomie belge.  
Les véritables Boulets (boulettes de viande)  
sont composés de haché de porc et de bœuf,  
légèrement cuits et trempés dans une délicieuse  
sauce à base d'oignons, de thym, de feuilles de  
laurier et de vrai sirop de Liège. Un Must!



2,5 Kg



26 dagen / jours



700214

## Gevulde groene kool met fijn gehakt Chou vert farci à la viande hachée

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

Viande de porc et bœuf épicée, finement  
passée à l'hachoir. Le tout accompagné d'une  
sauce tomatée aux légumes croquants.



2,5 Kg



29/08/2022 - 26/03/2023



21 dagen / jours

  
SEASON  
special



  
SEASON  
special

700215

## Hutsepot Hochepot

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

Un grand classique dans la cuisine belge.  
Notre hochepot se compose de légumes  
frais comme des carottes, pommes de terre,  
navets, céleri, choux et lard.



3 Kg



12/09/2022 - 26/03/2023



21 dagen / jours

700226

## Konijnenbout met bier Cuisse de lapin à la bière

Konijn bereid op grootmoeders wijze  
met bruin bier.

Un plat de lapin cuisiné à la façon  
de grand-mère, à base de bière  
brune.



2,5 Kg

26 dagen / jours



700225

## Kalkoenpochette met portosaus Pochette de dinde au porto

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

Poitrines de dinde farcies avec une farce de viande  
hachée, de la crème, du chicon et du jambon. Le  
tout nappé d'une sauce délicieuse au porto.



2,3 Kg

26 dagen / jours





700220

## Provençaalse kipschotel Poulet provençal

Gebakken kipfilet in een zuiderse groentesaus met pepers, uien, courgettes, champignons en tomaten met kruiden en specerijen.

Des filets de poulet rôtis dans une sauce aux légumes du sud comprenant des poivrons doux, oignons, courgettes, champignons, tomates, herbes et épices.



2,5 Kg

26 dagen / jours

2007283

## Kip tajine met groenten Tajine de poulet aux légumes

Midden-Oosterse tajine met malse kippenboutjes, worteltjes, erwten, aardappelen en olijven afgewerkt met koriander.

Tajine moyen-oriental avec des cuisses de poulet tendres, des carottes, des petits pois, des pommes de terre et des olives, le tout agrémenté de coriandre.



2 Kg

26 dagen / jours



700221

## Vol-au-vent

Malse kippenhaasjes in een suprêmesaus, aangevuld met champignons en gehaktballetjes.

Tendre poulet dans une sauce suprême, accompagné de champignons et de boulettes de viande.



2,5 Kg

26 dagen / jours

2008454



# Gebakken kippenbil in jagersaus

## Cuisse de poulet cuite sauce chasseur

Mals gegaarde kippenbouten in een rijkelijke bruine saus met champignons, tomaat, witte wijn, spek, sjalot en kruiden.

Cuisses de poulet tendres cuites dans une sauce brune riche avec des champignons, de la tomate, du vin blanc, du bacon, de l'échalote et des herbes.



2,5 Kg



19/09/2022 - 22/01/2023



26 dagen / jours



700230

## Rundstoofvlees met Leffe Carbonnades à la Leffe

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

Tendres petits morceaux de viande de bœuf découpés artisanalement et préparés de manière classique avec de la moutarde, de la Leffe et des oignons. Le tout épicé avec du thym et du laurier.

 2,5 Kg  26 dagen / jours



700229

## Rundstoofvlees op Vlaamse wijze Carbonnades à la flamandes

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

Tendres petits morceaux de viande de bœuf dans une sauce au fond brun et enrichie d'aromates.

 2,5 Kg  26 dagen / jours



700224

## Osso Bucco 'Milanaise'

Malse kalfsschenkel met been in een zachte tomatensaus met groenten, witte wijn, olijfolie, thijm, laurier en wat sinaasappel zeste.

Tendre Osso Bucco dans une sauce tomate aux légumes, vin blanc, huile d'olive, du thym, du laurier et un peu de zeste d'orange.



2,5 Kg



26 dagen / jours



700231

## Rundstong in Madeirasaus Langue de bœuf à la sauce madère

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

Langue de bœuf tendre dans une délicieuse sauce madère à base de son propre jus et de champignons frais.



2,5 Kg

26 dagen / jours

700227

## Kalfsblanquette Blanquette de veau

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

Des morceaux de veau dans une sauce à la crème accompagnés de champignons, de carottes et de céleri.



2,5 Kg

26 dagen / jours





700217

## Varkenshaasje op Ardense wijze Filet de porc à l'Ardennaise

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

Du filet de porc, rosé et juteux, frit dans une savoureuse sauce  
à la crème aux champignons et oignons émincés.



2 Kg

21 dagen / jours

702895

# Varkenswangen in zwarte peperroomsaus

## Joues de porc à la crème au poivre noir

Heerlijk mals gekookte varkenswangetjes in een zacht roomsausje met zwarte peper, tijm en rode wijn.

Etuvée de tendres joues de porc à la crème au poivre noir, thym et vin rouge.



2,5 Kg



26 dagen / jours



702942

## Parelhoenfilet met druivensaus Filets de pintadeau sauce aux raisins

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

Un tendre filet de pintadeau dans une sauce volaille à la crème, au Pineau des Charentes, de morceaux de céleri-rave et de raisins verts.

 2,25 Kg  26 dagen / jours  
 10/10/2022 - 1/01/2023

  
SEASON  
special



  
SEASON  
special



701641

## Parelhoenfilet 'Grand Veneur' Filet de pintadeau 'Grand Veneur'

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

Filets de pintadeau et poires pochées dans une délicieuse sauce au gibier à base de porto, vin rouge et sa gelée de groseilles, finalisé d'une pointe de moutarde de Torhout.

 2,5 Kg  26 dagen / jours  
 10/10/2022 - 1/01/2023

701637

# Kalkoennootjes met veenbessensaus Noix de dinde sauce aux airelles

Gebakken nootjes van kalkoenfilet in een fijne wildsaus verrijkt met sinaasappelsap, porto, perensiroop en veenbessen.

Des noix de filets de dinde cuits, dans une sauce de gibier culinaire, enrichie de jus d'orange, de porto et de sirop de poires et d'airelles.

 2,5 Kg  26 dagen / jours  
 19/09/2022 - 22/01/2023

  
SEASON  
special



  
SEASON  
special



701638

# Mechelse koekoek 'Fine Champagne' Coucou de Malines 'Fine champagne'

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

Des filets de coucou de Malines dans une légère sauce brune, raffinée à la crème, avec des épices et un soupçon de cognac. Le tout agrémenté de raisins et de morceaux de pommes.

 2,5 Kg  26 dagen / jours  
 19/09/2022 - 1/01/2023

701640

## Eendenfilet in sinaasappelsaus Magret de canard à l'orange

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

Filet de canard, cuit rosé, dans une fine sauce à l'orange.



2 Kg



7/11/2022 - 1/01/2023



26 dagen / jours

  
SEASON  
special



700216

## Gebakken eendenbout met bergappelsien Cuisse de canard aux oranges de montagne

Pure eendenbouten in een heerlijk sausje met partjes bergappelsienen. Mooi rosé gebakken, zoals het hoort.

Cuisse de canard cuit rosé, dans une délicieuse sauce avec des parts d'oranges de montagne.



2,5 Kg



26 dagen / jours



# Stoofpotjes Ragoûts

2002321

## Stoofpotje varken Leffe Râgout de porc à la bière 'Leffe'

Langzaam gegaard stoofpotje van varkenswangen in bruine leffesaus op smaak gebracht met runderbouillon, mosterd en tijm.

Ragoût de joues de porc cuites lentement dans une sauce Leffe aromatisée au bouillon de bœuf, à la moutarde et au thym.



2,5 Kg

26 dagen / jours



702479

## Stoofpotje van kalkoen in roze pepersaus Sauté de filet de dinde au poivre rose

Zacht gekruide en gebakken kalkoenfilet  
stukjes in een tomaten-vlees roomsausje op  
basis van roze peper.

Morceaux de filet de dinde légèrement épicés  
en sauté crème de tomates viandée au poivre  
rose.



2,5 Kg

26 dagen / jours



702136

## Stoofpotje varken goulash Ragoût de porc Goulash

Klassieker van malse stukjes varkensvlees  
in een groentensaus van rode en groene  
paprika's, uien, champignons, tomaat, look,  
kruiden en specerijen.

Un classique de morceaux tendres de  
viande de porc dans une sauce aux légumes  
de poivrons rouges et verts, oignons,  
champignons, tomates, ail, épices et aromates.



2,5 Kg

26 dagen / jours





700210

## Stoofpotje konijnenfilet 'St-Bernardus' Ragoût de filet de lapin 'St-Bernardus'

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

De tendres morceaux de filet de lapin mijotés dans une sauce brune aux champignons, oignons, aromates et bière St Bernardus de Watou. Un vrai régal!



2,5 Kg



26 dagen / jours

701630

## Stoofpotje jong everzwijn 'Grand-mère' Ragoût de marcassin 'Grand-mère'

Heerlijke ragout van zacht gegaarde ever in rode wijn met wildfonds, champignons, spek, tijm en laurier.

Un excellent ragoût lentement mijoté dans du vin rouge aux fonds de gibier avec des champignons, du lard, du thym et du laurier.

 2,5 Kg  26 dagen / jours  
 19/09/2022 - 1/01/2023

  
SEASON  
special



  
SEASON  
special



701631

## Stoofpotje hert op Franse wijze Ragoût de cerf à la française

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

Un véritable civet de cerf mijoté dans une sauce délicieuse, corsée au vin rouge avec des lardons et champignons.

 2,5 Kg  
 19/09/2022 - 1/01/2023  
 26 dagen / jours

701632

## Stoofpotje parelhoen 'Zingara' Ragoût de pintadeau 'Zingara'

Gebakken parelhoen in een Spaanse vleesjus waarin geconcasseerde tomaten, champignons, stukjes ham en tartufata.

Pintadeau cuite dans une sauce jus de viande à l'espagnole, enrichie de tomates concassées, de champignons, de morceaux de jambon et de tartufata.

 2,5 Kg  26 dagen / jours  
 10/10/2022 - 22/01/2023

  
SEASON  
special



700211

## Stoofpotje lam met fijne groentjes Ragoût d'agneau aux légumes

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

De délicieux morceaux d'agneau braisés dans une sauce relevée de fines herbes, carottes, navets, oignons et petits pois.

 2,5 Kg  
 26 dagen / jours



# Vegetarisch Végétarien

2008449



## Veggie chili sin carne

Een vegetarisch stoofpotje dat barst van smaak, bereid met zoete aardappel, tomaten, paprika, rode bonen en maïs, afgewerkt met aromatische kruiden.

Un plat végétarien débordant de saveur, préparé avec des patates douces, des tomates, des poivrons, des haricots rouges et du maïs, le tout agrémenté d'herbes aromatiques.



1 Kg



21 dagen / jours



vanaf/depuis 19/09/2022





703219

## Veggie gele curry met groenten Veggie curry jaune aux légumes

Een werelds getinte gele thai currysous waarin kokosmelk, limoen, look en specerijen met véél groenten waaronder gegrilde rode en gele paprika's, gele wortel, kikkererwten, knolselder, zoete aardappel en groene boontjes.

Un curry Thai jaune mondain à base de lait de coco, citron vert, ail et épices avec plein de légumes, entre autre paprika rouge et jaune grillés, carotte jaune, pois-chiches, céleri-rave, patate douce et haricots verts.



1 Kg



21 dagen / jours



703218

## Veggie bolognaise saus Veggie sauce bolognaise

Een bereiding op basis van soja gehakt met rode paprika's, wortel, courgette, ui en look in een heerlijk kruidige tomatensaus.

Une préparation à base de hachée de soja aux poivrons rouges doux, carottes, oignons et ail, ceci dans une sauce succulente de tomates aux herbes et aux épices.

A top-down view of three roasted corn cobs in a black skillet. The corn is golden-brown and glistening with oil, garnished with finely chopped green herbs. The skillet sits on a yellow textured cloth over a grey stone surface. Fresh herbs are scattered around the skillet.

# Groenten & fruit

# Fruits & légumes



2002306

## Spruitjes met spek en ui Choux de Bruxelles aux lardons et oignons

Geblancheerde spruitjes opgewerkt met pancetta, ajuin en specerijen.

Choux de Bruxelles blanchis garnis de pancetta, d'oignon et d'épices.



2 x 500g



10/10/2022 - 1/01/2023



10 dagen / jours

2000097

## Ovengebakken witlof Chicon cuite au four

Stronkjes ovengebakken witlof met wat restjus.

Chicons cuits au four avec un peu de jus.



2 x 500g



10/10/2022 - 1/01/2023



8 dagen / jours



700199

## Mediterrane groenten Légumes méditerranéens

Zuiderse zomerse groenten - paprika, ui, courgette - met look, rozemarijn en specerijen in de oven gebakken.

Des légumes d'été méditerranéens - poivrons, oignons, courgettes - avec de l'ail, du romarin et des épices cuits au four.



2 Kg



10 dagen / jours



701627

## Chutney van appel en veenbessen Chutney de pommes aux airelles

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

Chutney d'airelles, gingembre, oignons, vin  
et épices avec des morceaux de Jonagold.



2,5 Kg



3/10/2022 - 1/01/2023



21 dagen / jours

  
SEASON  
special



701629

## Stoofpeertjes met veenbessen Poires aux airelles

Mini peertjes bereid in een kruidige  
veenbessenmix waarin porto, rode wijn en  
gember zijn verwerkt.

Poires pucés préparées dans un mix épicé  
aux airelles avec du porto, du vin rouge et du  
gingembre.



2,5 Kg



10/10/2022 - 1/01/2023



21 dagen / jours



  
SEASON  
special



# Sauzen Sauces

2007886



# Truffelsaus Sauce aux truffes

Heerlijke roomsaus op basis van witte wijn, runderfond, aalbessengelei en sjalot. Afgewerkt met zomertruffel.

Délicieuse sauce à la crème à base de vin blanc, de bouillon de bœuf, de gelée de groseilles et d'échalote. Fini avec de la truffe d'été.



0,65 L



10/10/2022 - 22/01/2023



26 dagen / jours



700193

## Peperroomsaus Sauce au poivre vert

Heerlijke witte roomsaus met groene peperkorrels. Een echte klassieker.

Une délicieuse sauce à la crème au poivre vert. Un vrai classique.



0,65 L

26 dagen / jours



700192

## Kastanje- champignon saus Sauce aux champignons châtaignes à la crème

Roomsaus met rundfond, witte wijn en tijm waarin kastanjechampignons zijn verwerkt.

Sauce crémeuse au fond de bœuf, au vin blanc et au thym avec des champignons châtaignes.



0,65 L

26 dagen / jours



702437

## Veenbessensaus Sauce aux airelles

Fijne wildsaus met veenbessen verrijkt met sinaasappelsap, perensiroop en een vleugje porto.

Sauce gibier succulente relevée de jus d'orange, sirop de poire et un peu de porto.



0,65 L



10/10/2022 - 22/01/2023



26 dagen / jours

  
SEASON  
special



  
SEASON  
special



700614

## Sinaasappelsaus Sauce à l'orange

Saus van sinaasappel, honing, toets van wildfond en afgeblust met wat cognac en witte wijnazijn.

Sauce à l'orange avec du miel, une touche de fond de gibier et déglacée avec un peu de cognac et du vinaigre de vin blanc.



0,65 L



10/10/2022 - 22/01/2023



35 dagen / jours

700198

## Portosaus Sauce au porto

Rijke saus op basis van gestoofde uien, porto, rundfond en Luikse stroop.

Sauce riche à base d'oignons mijotés, du porto, du fond de bœuf et du sirop de Liège.



0,65 L



10/10/2022 - 22/01/2023



35 dagen / jours

  
SEASON  
special



  
SEASON  
special



701624

## Grand Veneur (wild) saus Sauce Grand Veneur (gibier)

Smaakvolle klassieke wildsaus op basis van porto, wildfond, rode wijn, aalbessengelei en wat Torhoutse mosterd. Past uitstekend bij alle wildsoorten en gevogelte.

Une sauce classique de gibier à base de porto, fond de gibier, vin rouge et sa gelée de groseilles, terminée d'une pointe de moutarde de Torhout. S'harmonise parfaitement à toutes les espèces nobles ainsi que les volailles.



0,65 L



10/10/2022 - 22/01/2023



26 dagen / jours

  
57



701625

## Fine champagnesaus Sauce 'Fine champagne'

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

La sauce festive par excellence qui accompagne parfaitement le gibier à plumes, la volaille ainsi que la viande blanche; à combiner avec une grande variété de fruits et légumes. Un vrai délice, à consommer sans modération.



0,65 L



10/10/2022 - 22/01/2023



35 dagen / jours

701626

## Witlof tartufata saus Sauce aux chicons et tartufata

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

Une délicieuse sauce de gibier brune à base de gelée de groseilles, riche en chicons, avec de la pâte de truffe tartufata.



0,65 L



10/10/2022 - 22/01/2023



26 dagen / jours





702443

## Nantuasaus Sauce Nantua

Licht pikante kreeftensaus afgewerkt met room en cognac, een op en top Franse klassieker om te serveren bij vis, schaaldieren en gevogelte.

Sauce homardine légèrement pimentée et terminée avec de la crème et du cognac. Un succès culinaire français et incontournable à servir avec les poissons, les crustacés ainsi que les volailles.



0,65 L

26 dagen / jours

700194

## Witte wijnsaus Sauce au vin blanc

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.

Notre recette revisitée de la sauce au vin blanc à l'échalote, fumet de poisson et crème. Elle contient également du Noilly Prat, du Sherry sec et un peu de citron pour un goût plus raffiné.



0,65 L

35 dagen / jours



# Inhoud



|                               |    |
|-------------------------------|----|
| <b>Soepen</b> .....           | 7  |
| Thaise curry soep kokos ..... | 8  |
| Tomatenroomsoep .....         | 9  |
| Zeebrugse vissoep .....       | 10 |
| Kreeftensoep .....            | 10 |

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Voorgerechten</b> .....                         | 11 |
| St-Jacobsschelp 'Prestige' .....                   | 12 |
| Taartje van zuiderse groenten met geitenkaas ..... | 13 |
| Scampi pannetje .....                              | 14 |
| Vispannetje .....                                  | 14 |

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| <b>Visgerechten</b> .....              | 15 |
| Noordzeeblanquette .....               | 16 |
| Visserspotje .....                     | 16 |
| Vis au vent .....                      | 17 |
| Tongrolletjes op Oostendse wijze ..... | 18 |
| Tongrolletjes in kreeftensaus .....    | 19 |
| Scampi duivelssaus .....               | 20 |
| Scampi met rode curry .....            | 20 |
| Kabeljauwhaasje met prei .....         | 21 |
| Paling in 't groen .....               | 22 |

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| <b>Vleesgerechten</b> .....                 | 23 |
| Gehaktballetjes op Toscaanse wijze .....    | 24 |
| Gehaktballetjes in tomatensaus .....        | 25 |
| Gehaktballetjes op Luikse wijze .....       | 25 |
| Gevulde groene kool met fijn gehakt .....   | 26 |
| Hutsepot .....                              | 26 |
| Konijnenbout met bier .....                 | 27 |
| Kalkoenpochette met portosaus .....         | 27 |
| Provençale kipschotel .....                 | 28 |
| Kip tajine met groenten .....               | 28 |
| Vol-au-vent .....                           | 29 |
| Gebakken kippenbil in jagersaus .....       | 30 |
| Rundstoofvlees met Leffe .....              | 31 |
| Rundstoofvlees op Vlaamse wijze .....       | 31 |
| Osso bucco 'Milanaise' .....                | 32 |
| Rundstong in madeirasaus .....              | 33 |
| Kalfsblanquette .....                       | 33 |
| Varkenshaasje op Ardense wijze .....        | 34 |
| Varkenswangen in zwarte peperroomsaus ..... | 35 |

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Parelhoeufilet in druivensaus .....              | 36 |
| Parelhoeufilet 'Grand Veneur' met peertjes ..... | 36 |
| Kalkoennotjes met veenbessensaus .....           | 37 |
| Mechelse koekoek 'Fine Champagne' .....          | 37 |
| Eendenfilet in sinaasappelsaus .....             | 38 |
| Gebakken eendenbout met bergappelsien .....      | 38 |

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| <b>Stoofpotjes</b> .....                      | 39 |
| Stoofpotje varken 'Leffe' .....               | 40 |
| Stoofpotje kalkoen in roze pepersaus .....    | 41 |
| Stoofpotje varken goulash .....               | 41 |
| Stoofpotje konijnenfilet 'St.Bernardus' ..... | 42 |
| Stoofpotje jong everzwijn 'Grand-mère' .....  | 43 |
| Stoofpotje hert op Franse wijze .....         | 43 |
| Stoofpotje parelhoeu 'Zingara' .....          | 44 |
| Stoofpotje lam met groenten .....             | 44 |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <b>Vegetarisch</b> .....             | 45 |
| Veggie chili sin carne .....         | 46 |
| Veggie gele curry met groenten ..... | 47 |
| Veggie Bolognese saus .....          | 48 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <b>Groenten &amp; fruit</b> .....     | 49 |
| Spruitjes met spek en ui .....        | 50 |
| Ovengebakken witloof .....            | 50 |
| Mediterrane groenten .....            | 51 |
| Chutney van appel en veenbessen ..... | 52 |
| Stoofpeertjes met veenbessen .....    | 52 |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <b>Sauzen</b> .....            | 53 |
| Truffelsaus .....              | 54 |
| Peperroomsaus .....            | 55 |
| Kastanjechampignon saus .....  | 55 |
| Veenbessensaus .....           | 56 |
| Sinaasaus .....                | 56 |
| Portosaus .....                | 57 |
| Grand Veneur (wild) saus ..... | 57 |
| Fine champignesaus .....       | 58 |
| Witloof tartufata saus .....   | 58 |
| Nantua saus .....              | 59 |
| Witte wijnsaus .....           | 59 |

# Contenu



## Potages ..... 7

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Potage au Thai curry .....   | 8  |
| Potage crème de tomates..... | 9  |
| Le potage du pêcheur .....   | 10 |
| Bisque de homard .....       | 10 |

## Entrées ..... 11

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Coquille St-Jacques 'Prestige' .....                | 12 |
| Tartelette légumes du sud avec fromage chèvre ..... | 13 |
| Cassolette de scampi .....                          | 14 |
| Cassolette de poisson.....                          | 14 |

## Plats de poisson ..... 15

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Blanquette Mer du Nord .....          | 16 |
| La potée du pêcheur .....             | 16 |
| Poisson au vent .....                 | 17 |
| Filets de sole à l'Ostendaise .....   | 18 |
| Filets de sole sauce homard.....      | 19 |
| Scampi sauce diabolique.....          | 20 |
| Crevettes tigrées au curry rouge..... | 20 |
| Filet de cabillaud aux poireau.....   | 21 |
| Anguille au vert .....                | 22 |

## Plats de viande ..... 23

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Boulettes à la façon Toscane.....            | 24 |
| Boulettes à la sauce tomate .....            | 25 |
| Boulets à la liégeoise .....                 | 25 |
| Chou vert farci à la viande hachée.....      | 26 |
| Hochepot .....                               | 26 |
| Cuisse de lapin à la bière .....             | 27 |
| Pochette de dinde au porto .....             | 27 |
| Poulet provençale.....                       | 28 |
| Tajine de poulet aux légumes.....            | 28 |
| Vol-au-vent .....                            | 29 |
| Cuisse de poulet cuite sauce chasseur .....  | 30 |
| Carbonnades à la Leffe.....                  | 31 |
| Carbonnades à la flamandes.....              | 31 |
| Osso bucco 'Milanaise'.....                  | 32 |
| Langue de bœuf à la sauce madère .....       | 33 |
| Blanquette de veau.....                      | 33 |
| Filet de porc à l'Ardennaise.....            | 34 |
| Joues de porc à la crème au poivre noir..... | 35 |

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Filets de pintadeau sauce aux raisins ..... | 36 |
| Filet de pintadeau 'Grand Veneur' .....     | 36 |
| Noix de dinde sauce aux airelles.....       | 37 |
| Coucou de Malines 'Fine champagne' .....    | 37 |
| Magret de canard à l'orange .....           | 38 |
| Cuisse de canard aux oranges de montagne .. | 38 |

## Ragoûts ..... 39

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Râgout de porc à la bière 'Leffe'.....        | 40 |
| Sauté de filet de dinde au poivre rose.....   | 41 |
| Ragoût de porc Goulash.....                   | 41 |
| Ragoût de filet de lapin 'St-Bernardus' ..... | 42 |
| Ragoût de marcassin 'Grand-mère' .....        | 43 |
| Ragoût de cerf à la française .....           | 43 |
| Ragoût de pintadeau 'Zingara' .....           | 44 |
| Ragoût d'agneau aux légumes.....              | 44 |

## Végétarien ..... 45

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Veggie chili sin carne .....        | 46 |
| Veggie curry jaune aux légumes..... | 47 |
| Veggie sauce bolognaise.....        | 48 |

## Fruits & légumes..... 49

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Choux de Bruxelles aux lardons et oignons.... | 50 |
| Chicon cuite au four .....                    | 50 |
| Légumes méditerranéens.....                   | 51 |
| Chutney de pommes aux airelles.....           | 52 |
| Poires aux airelles.....                      | 52 |

## Sauces ..... 53

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Sauce aux truffes.....                | 54 |
| Sauce au poivre vert à la crème.....  | 55 |
| Sauce aux champignons châtaignes..... | 55 |
| Sauce aux airelles .....              | 56 |
| Sauce à l'orange.....                 | 56 |
| Sauce au porto .....                  | 57 |
| Sauce Grand Veneur (gibier) .....     | 57 |
| Sauce 'Fine champagne' .....          | 58 |
| Sauce aux chicons et tartufata .....  | 58 |
| Sauce Nantua .....                    | 59 |
| Sauce au vin blanc .....              | 59 |

# Get inspired



Na onze 3 brochures van Get inspired pakken we dit najaar uit met nieuwe recept fiches!

Ideeën nodig voor jouw eindejaarsfolder?  
Met deze leuke recepten van amuses,  
voorgerechten tot rijkelijke hoofdgerechten heb  
je in een mum van tijd een menu klaar.

Laat je inspireren met lekkere & gemakkelijke  
recepten op basis van het COOKING, JEBO &  
OH MY TAPAS assortiment.

Vraag er naar bij jouw vertegenwoordiger van  
ons Be Food sales team.

Après nos 3 brochures de Get inspired, nous sortons  
de nouvelles fiches de recettes cet automne !

Vous avez besoin d'idées pour votre brochure de fin  
d'année? Grâce à ces excellentes recettes allant des  
amuse-bouches aux entrées en passant par les plats  
principaux royaux, vous aurez un menu prêt en un rien  
de temps.

Laissez-vous inspirer par des recettes faciles et  
savoureuses basées sur notre gamme COOKING,  
JEBO & OH MY TAPAS.

Demandez à l'équipe de vente de Be Food.



**be food.**

Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge

t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | [www.befoodnv.be](http://www.befoodnv.be) | [info@befoodnv.be](mailto:info@befoodnv.be)