

Samen toveren we
een **glimlach** op de
mond van je klant!

2026
JAARPLANNER MAALTIJDEN
JAARPLANNER



Puur, Passie en Progressie

Samen werken we aan heerlijke producten waar je blij van wordt!

Wil je graag nog meer inspiratie hebben voor een mooie presentatie in je koeling?
Log dan in op onze website en kijk in onze recepten database!

<http://foodservice.bonfait.nl/>

We wensen je veel leesplezier, maar vooral smaakplezier.

Samen maken we salades en maaltijden waar je blij van wordt ☺

Met smakelijke groet!

Team
Bonfait



Zuurkoolschotel met appel, brie en pecannootjes (vv)

Ingrediënten	Gram
Pecannootjes	20
Brie	40
Appelblokjes, Elstar	40
Honing	10
Bonfait Stampot zuurkool 3kg vegetarisch (winterartikel)	350
Totaal	460

Bereiding:

Afgarnen met fijne prei (geblancheerd).

Mediterrane rijst met chipolata worst (vv)

Ingrediënten	Gram
Prei, reepjes	20
Tomaat, blokjes	20
Kalfschipolata in stukjes, gebraden	50
Bonfait Basis Mediterrane rijstschotel	330
Totaal	420

Tip: Meng het geheel met limoen en knoflookpuree naar smaak.
Afgarnen met peterselie en crème fraîche.



Gelderse snijbonenschotel (vv)



Ingrediënten	Gram
Rookworst, fijn	70
Witte bonen	40
Rode ui, gesnipperd	20
Bonfait Basis Snijbonenschotel	330
Totaal	460



Spaans onderonsje (vv)

Ingrediënten	Gram
Gebakken ui met kerrie, in blokjes	30
Chorizo, reepjes	40
Bonfait Stampot boerenkool 3kg vegetarisch (winterartikel)	430
Totaal	500

Eventueel afgarnen met chilivlokken.

Gele rijst met kip (vv)

Ingrediënten	Gram
Spinazie, gebakken	30
Peulen, geblancheerd	50
Kippendij, in knoflook gebakken	50
Tomatenblokjes	20
Bonfait Basis paella	330
Totaal	480

Bereiding:

Afgarnen met chilivlokken voor een pittige variant.



Ravioli spinazie met mozzarella bolletjes (vv)



Ingrediënten	Gram
Courgette blokjes, gebakken	25
Champignons, gebakken	25
Mozzarella bolletjes	30
Kaasflakes	10
Bonfait Basis tomatensaus	60
Bonfait Ravioli gevuld met spinazie	330
Totaal	480

Bereiding:

Afgarnen met gehalveerde cherrytomaatjes.



Andijviestamppot met rode pesto

Ingrediënten	Gram
Andijvie gesneden	150
Rode pesto	50
Bonfait Aardappelpuree	350
Totaal	550

Afgarnen met rode pesto en parmezaanse kaas.

Pittige Singapore noedels met bimi en kip (vv)

Ingrediënten	Gram
Bimi, geblancheerd	50
Rode paprika, reepjes	20
Rode ui, fijngesneden	10
Amandelschaafsel	5
Bonfait Kip in chilisaus	70
Bonfait Basis Singapore noedels BLKE1*	330
Totaal	485

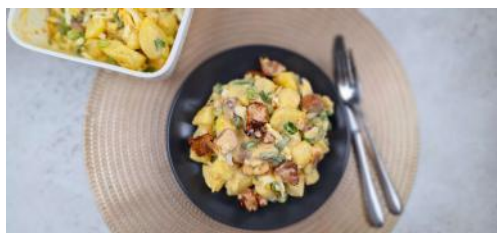


Mediterrane Bloemkoolschotel (vv)



Ingrediënten	Gram
Pancetta	50
Bloemkoolroosjes , geblancheerd	90
Kerstomaatjes, gehalveerd	30
Bonfait Basis bloemkoolschotel	330
Totaal	500

Afgarnen met pesto en geraspte kaas



Asperge aardappelgratin

Ingrediënten	Gram
Bosuitjes, fijn gesneden	50
Eieren gekookt, partjes	150
Asperge stukjes , gegaard	400
Aardappelen, gekookt	700
Bonfait Gegrilde kipstukjes	200
Bonfait Basis vierkazensaus	1000
Totaal	2500

Pasta carbonara met asperges

Ingrediënten	Gram
rucola, fijn	50
paprika, geel/groen, reepjes	150
eieren, gekookt, stukjes	250
asperges, gegaard, stukjes	300
Bonfait Penne rigate, gekookt	750
Bonfait Basis carbonarasaus	1000
Totaal	2500



Bereiding:

Afgarnen met fijn gesneden rucola en groene en gele paprika

Verrijk deze maaltijd met vlees/gevogelte (serranoham of kip) of vis (zalm of garnalen)

Mediterrane aspergeschotel (vv)



Ingrediënten	Gram
Cherry tomaten	40
Knoflook	10
Oregano	5
Geraspte kaas	20
Groene aspergepuntjes, gegaard	55
Bonfait Basis aspergeschotel BLKE1*	330
Totaal	460



Wilde spinaziestamppot

Ingrediënten	Gram
wilde spinazie	300
eieren, gekookt, reepjes	100
paprika, geel, kleine blokjes	100
geitenkaas, fijne blokjes	100
Bonfait Aardappelpuree	1000
Totaal	1600

Sushi bake zalm surimi

Ingrediënten	Gram
Gerookte zalm	200
Sesamzaadjes	40
Sriracha of chili saus	50
Nori vellen	4 stuks
Bonfait Fanticrabsalade	400
Bonfait Poke bowl rijst	1000

Totaal

Bereiding:

Verdeel de poke bowl rijst over de ovenschaal, druk goed aan. Bedek de rijst met verkruimelde nori vellen. Meng de fanticrabsalade met de gerookte zalm. Garneer af met sriracha of kewpie mayonaise en verse ingredienten naar keuze. Advies voor de klant: verwarm het gerecht thuis lauwwarm 10 minuten in de oven op 160 °C, of warm enkele minuten op in de magnetron.



Broccoli gratin met gamba's

Ingrediënten	Gram
rode uien, reepjes, gebakken	100
paprika, geel/groen, reepjes	100
broccoli, roosjes, 1 min. geblancheerd	250
gamba's, gegrild	300
Bonfait Penne rigate, gekookt	750
Bonfait Basis kaas-chilisaus	1000
Totaal	2500

Bereiding:

Gratineer 10 a 12 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden

Afgarnen met gamba's en fijn gesneden bosuitjes

Bloemkoolgratin met krokante kip (vv)



Ingrediënten	Gram
Krokante kiphaasjes, Enkco	80
Broccoli, roosjes	25
Kaas, geraspt	5
Paneerpeel	5
Bonfait Basis bloemkoolschotel	330
Totaal	445

Pittige Koreaanse kipschotel (vv)

Ingrediënten	Gram
Sperziebonen, geblancheerd	40
Sojabonen	20
Ei gekookt, gehalveerd	15
Bonfait Kip in chilisaus	75
Bonfait Basis Surinaamse mie BLKE1*	330
Totaal	480



Bereiding:

Afgarnen met blokjes gele paprika en/of zwarte sesam.

Terschellinger Witlofschotel (vv)



Ingrediënten	Gram
Brie	50
Gedroogde cranberries	30
Prei, geblancheerd	30
Bonfait Basis witlofschotel	330
Totaal	440

Tip: afgarnen met walnoot, honing en bosuitjes.

Zomerstamppot



Ingrediënten	Gram
paprika, rood, reepjes	75
Parijse worteltjes, gegaard	275
broccoli, gegaard	200
sperziebonen, gegaard	200
Bonfait Aardappelpuree	1000
Totaal	1750

Bereiding:

1.Maak de paprika schoon en snijd hem in blokjes. 2.Roer de aardappelpuree los 3.Vermeng de puree met de groenten. 4.Afgarnen met paprikablokjes.

Pittige fusili met kip (vv)

Ingrediënten	Gram
Bospaddenstoelen, gebakken	60
Bosuitjes, gesneden	15
Cherrytomaatjes, gehalveerd	15
Bonfait Gekruide kipreepjes	60
Bonfait Basis kaas-chilisaus	60
Bonfait Fusili tricolore, gekookt	250
Totaal	460



Spaanse tomatenschotel (ovenschotel)



Ingrediënten	Gram
Champignons, gebakken	150
Paprika, rood en groen, reepjes	150
Tomaten, partjes	200
Chorizo, reepjes	250
Aardappelwedges	750
Bonfait Basis tomatensaus	1000
Totaal	2500

Bereiding:

Vul ovenschaaltjes met Spaanse tomatenschotel en garneer deze af met fijn gesneden bosuitjes en reepjes chorizo. Gratineer de schaaltes in een voorverwarmde oven van 180 graden, gedurende 10 tot 12 minuten.

Tip: Vervang de tomaten door gegrilde courgettes



Mediterrane rijstschotel met limoen en kip (vv)

Ingrediënten	Gram
Verse pesto	20
Rode paprika, reepjes	20
Zeste van limoen	10
Bonfait Gekruide kipreepjes	60
Bonfait Basis carbonarasaus	40
Bonfait Basis Mediterrane rijstschotel	330
Totaal	480

Pittige Tortellini met zalm (vv)

Ingrediënten	Gram
Zalm, warmgerookt	60
Bosui, fijngesneden	10
Granaatappelpitjes	10
Paprika geel, blokjes	20
Bonfait Basis kaas-chilisaus	100
Bonfait Tortellini gevuld met kaas, gekookt	300
Totaal	500



Tip: voeg extra sambal toe naar smaak.

Macaroni bolognese (vv)



Ingrediënten	Gram
Cherrytomaat, gesneden	30
Parmezaanse kaas, geraspt	20
Bonfait Macaroni bolognese BLKR2*	400
Totaal	450



Stamppot spitskool met kerrie en kipshoarma of gehaktballetjes

Ingrediënten	Gram
Spitskool, gebakken in kerrie	200
Bonfait Aardappelpuree met spek en ui	175
Bonfait Gekruide kipreepjes	50
Totaal	425

Tip: Afgarnen met preiringen en paprikareepjes.

Aziatische rijst met pittige saus (vv)

Ingrediënten	Gram
Sperziebonen, geblancheerd	20
Rode paprika, reepjes	20
Doperwten, geblancheerd	20
Bonfait Kip in chilisaus	70
Bonfait Basis Aziatische rijst	330
Totaal	460

Tip: meng de groente met de kip in chilisaus. Garneer af met zwarte en witte sesamzaadjes.



Bayerische kartoffelgratin



Ingrediënten	Gram
prei, fijne reepjes	150
uien, gebakken, reepjes	150
eieren, gekookt, partjes	200
spek, gebakken, reepjes	250
aardappelschijfjes, gegaard	750
Bonfait Basis carbonarasaus	1000
Totaal	2500

Tip: Vul ovenschaaltjes met dit gerecht en garneer het met fijn gesneden bosuitjes en geraspte kaas. 10 Minuten gratineren in een voorverwarmde oven van 180°C.

Herfstgratin



Ingrediënten	Gram
paddenstoelen, gemengd, gebakken	350
uien, gebakken	175
spekblokjes, gebakken	125
prei, fijn, geblancheerd	100
aardappelschijfjes, gegaard	750
Bonfait Basis kaas-chilisaus	1000
Totaal	2500

Vervang Bonfait Basis kaas-chilisaus door Bonfait Basis carbonarasaus

Mediterrane pilav met kip (vv)

Ingrediënten	Gram
Perzik uit blik, stukjes	30
Rozijnen, geweld	20
Rode paprika, reepjes	30
Bonfait Gekruide kipreepjes	60
Bonfait Basis Mediterrane rijstschotel	330
Totaal	470

Afgarnen met peterselie.



Tortellini met gehakt en groenten (vv)



Ingrediënten	Gram
champignons, plakjes, gebakken	30
Italiaanse groenten, geblancheerd	50
gehakt, rul gebakken	50
Bonfait Tortellini gevuld met kaas, gekookt	145
Bonfait Basis tomatensaus CL	190
Totaal	465



Sinaasappel knolselderij stampopot (vv)

Ingrediënten	Gram
Knolselderij, blokjes	100
Bosuitjes, gesneden	10
Bonfait Gehaktballetjes naturel	50
Bonfait Aardappelpuree met spek en ui	330
Totaal	490

Tip: afgarnen met zeste van sinaasappel.

Oriëntaalse kipschotel

Ingrediënten	Gram
paksoi	500
knoflook, vers	--
Bonfait Kip in chilisaus	1000
Bonfait Basis Surinaamse mie BLKE1*	1000
Totaal	2500

Bereiding:

Roerbak de paksoi met een beetje verse knoflook. Meng hierdoor kip in chilisaus en Basis Surinaamse mie.

Garneer met fijn gesneden bieslook



Fusili tricolore met tomaat en salami (vv)



Ingrediënten	Gram
Salami, julienne gesneden	50
Gele paprika, reepjes	20
Rode ui, reepjes	10
Bonfait Basis tomatensaus	75
Bonfait Fusili tricolore, gekookt	300
Totaal	455

Garneer af met gesneden peterselie.



Griekse Hutspotschotel (vegetarisch)

Ingrediënten	Gram
Bosuitjes, fijn gesneden	100
Pecannoten	100
Feta, blokjes	500
Bonfait Stampopot hutspot 3kg vegetarisch (winterartikel)	3000
Totaal	3700

Tip; garneer deze maaltijd af met stroop.

Italiaanse ovenschotel

Ingrediënten	Gram
Ratatouille, gegaard	500
Aardappelwedges	750
Bonfait Gegrilde kipstukjes	250
Bonfait Basis tomatensaus	1000
Totaal	2500



Bereiding:

Afvullen in ovenschaaltjes en garneren met plakjes tomaat, bolletjes mozzarella en basilicum. Gratineer de schaaltes in een voorverwarmde oven van 180gr geduren 10 minuten.

Krielkipgratin met broccoli



Ingrediënten	Gram
paprika, geel en groen, blokjes	125
mais	125
broccoli, fijn	250
minikrieltjes, gegaard	600
Bonfait Gegrilde kipstukjes	400
Bonfait Basis vierkazensaus	1000
Totaal	2500

Bereiding:

Afgarnen met gerapte kaas. Gratineer de schaal in een voorverwarmde oven van 180 graden, gedurende 20 minuten.



Notities





Puur, Passie en Progressie... ook in onze recepten!

We werken iedere dag aan de lekkerste recepturen en proberen natuurlijk altijd te verbeteren. We ontwikkelen onze producten zo puur en lekker mogelijk.

Om de keuze makkelijker te maken vindt je in ons assortiment een aantal verwijzingen:



Clean Label

Met als basis natuurlijke ingrediënten en minder toevoegingen, bevatten onze Clean Label producten:

- ✓ Géén kunstmatige kleurstoffen
- ✓ Géén kunstmatige geurstoffen
- ✓ Géén kunstmatige smaakstoffen

Heb je vragen over een van onze producten?

Meer info kun je vinden op onze website: www.bonfait.nl

Onze binnendienst medewerkers staan je graag te woord via: info@bonfait.nl of +31 (0) 541 581900

Met smakelijke groet!

Team
Bonfait
CH

