

GET INSPIRED 2

Inspirerende herfst- en feestrecepten
voor de foodspecialist.

Des recettes de automne et des fêtes inspirantes
pour le spécialiste de l'alimentation.



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS





OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS





INHOUD | CONTENU

BROODJES LES PAINS	p. 7
HOT LUNCH	p. 17
AMUSES	p. 21
TAPAS	p. 30
koude tapas froids	p. 32
warme tapas chauds	p. 36
VOORGERECHTEN ENTREES	p. 38
HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAL	p. 46
DESSERTS	p. 66
REGISTER	p. 72

Onze suggesties

Belgen houden van belegde broodjes. Verras uw klanten dan ook af en toe met nieuwe broodjes zodat u hen voldoende afwisseling kan bieden. Wij stellen u enkele ideeën voor!

Nos suggestions

Les Belges adorent les sandwiches. Surprenez vos clients de temps en temps avec de nouveaux sandwiches afin de leur offrir suffisamment de variété. Nous avons quelques idées pour vous !



BROODJES LES PAINS



BROODJE "BEIRUTI"

BENODIGDHEDEN

- JEBO koolsalade met kokos en curry 2.00 kg (art. 703144)
- JEBO kip sumac 1.00 kg (art. 2000094)

AFWERKING

- appel julienne gesneden
- ijsbergsla

BEREIDINGSWIJZE

Kies jouw favoriete broodje. Wij gebruikten een ciabatta en belegden hem rijkelijk met de kip sumak salade. Vervolgens strooiden we de koolsalade erover, gevolgd door enkele frisse appelreepjes en wat blaadjes ijsbergsla.

sumac is een kruid uit het Midden-oosten. Het is dieprood, het heeft een frisse, kruidige smaak.

SANDWICH "BEIRUTI"

INGREDIENTS

- JEBO salade de choux noix de coco et curry 2.00 kg (art. 703144)
- JEBO poulet sumac 1.00 kg (art. 2000094)

FINITION

- julienne de pomme coupée
- laitue iceberg

PRÉPARATION

Choisissez votre sandwich préféré. Pour la photo nous avons utilisé un ciabatta et l'avons garnie abondamment avec de la salade de poulet sumac. Ensuite répandre la salade de choux au-dessus, suivie par quelques lamelles de pommes fraîches et des feuilles de laitue iceberg.

sumac est une épice venant du Moyen-Orient. Etant rouge foncée et un goût frais, acide et aromatique.

BROODJE "OMA'S STUUTE"

Onze hamsalade met Torhoutse mosterd is één van onze nieuwste ontwikkelingen en wordt gemaakt op basis van de traditionele mostaard en graanmosterd van Wostyn.

BENODIGDHEDEN

- JEBO hamsalade met Torhoutse mosterd 1.00 kg (art. 2000091)

AFWERKING

- vloeibare honing
- rode ui
- rucola

BEREIDINGSWIJZE

Smeer de salade rijkelijk op een broodje, doe wat honing op de andere kant van het broodje en beleg de salade verder met fijne schijfjes van rode ui. Werk af met rucola. Een nieuwe klassieker is geboren!

We gebruiken heel graag lokale streekproducten en deze salade is hiervan het overheerlijke resultaat!

SANDWICH "PAIN GRAND-MÈRE"

Notre salade de jambon moutarde est une de nos dernières innovations. Faites à bases de moutarde traditionnel et de graine de moutarde Wostyn.

INGRÉDIENTS

- JEBO salade de jambon à la moutarde de Torhout 1.00 kg (art. 2000091)

FINITION

- miel liquide
- oignon rouge
- roquette

PRÉPARATION

Tartinez la salade royalement sur un sandwich et parsemez de lamelles d'oignon rouge et de miel. Terminez avec de la roquette. Et voila, un nouveau classique est né !

Nous aimons travailler avec des produits locaux et cette salade en est un délicieux résultat !



BROODJE ITALIA DELUXE

De Jebo kabeljauwsalade is dé klassieker onder onze vissalades. We zijn er enorm trots op!

BENODIGDHEDEN

- JEBO kabeljauwsalade 1.00 kg (art. 700166)
- OHMYTAPAS mascarpone feta peppardew 0.60 kg (art. 703129)

AFWERKING

- rode ui
- komkommer

BEREIDINGSWIJZE

Deze rijke salade, op basis van 38% kabeljauw, smeer je rijkelijk op een broodje naar keuze. Vervolgens smeer je een laagje mascarpone-feta crème op de andere kant van het broodje. Strooi vervolgens versnipperde rode ui op de salade en werk af met blokjes verse komkommer.

SANDWICH ITALIA DELUXE

La salade de cabillaud Jebo est LE classique dans notre assortiment de salade de poisson.

INGRÉDIENTS

- JEBO salade cabillaud 1.00 kg (art. 700166)
- OHMYTAPAS mascarpone feta peppardew 0.60 kg (art. 703129)

FINITION

- rondelle d'oignon rouge
- concombre

PRÉPARATION

Nous en sommes énormément fière! Tartinez cette salade riche, à base de 38% de cabillaud, royalement sur un petit pain au choix. Ensuite vous étalez une couche de crème de mascarpone feta peppardew sur l'autre côté du sandwich. Ensuite parsemez les rondelles d'oignons rouges et terminez avec les morceaux de concombre.

Le mascarpone est un produit typique italien fait de crème légère.

Mascarpone is een
typisch Italiaans product dat
wordt gemaakt van lichte
room.





PANINI MEDITERRANE KIP

BENODIGDHEDEN

- OHMYTAPAS muhammara 0.60 kg (art. 703130)
- panini
- 60 g mozzarella
- 50 g gegrilde kipfilet

AFWERKING

- rucola

VOORBEREIDING

- snij de panini in de lengte in twee
- snij de mozzarella in schijfjes

BEREIDINGSWIJZE

Smeer 50g muhammara op een panini broodje en leg er vervolgens 50g gegrilde kip bij. Voeg 60g mozzarella schijfjes toe en sla het broodje toe. Leg het 10 minuten onder de grill of in de (voorverwarmde) oven. Werk vervolgens af met wat verse rucola.

Dit warme broodje is ideaal als lunch idee, maar als je het in kleine blokjes snijdt is het ook lekker als apero hapje!

Indien je een pittig broodje wilt mengen onder de muhammara harissa.

PANINI POULET MÉDITERRANÉEN

INGRÉDIENTS

- OHMYTAPAS muhammara 0.60 kg (art. 703130)
- panini
- 60 g mozzarella
- 50 g filet de poulet grillé

FINITION

- roquette

MIS EN PLACE

- coupez le sandwich dans la longueur en deux
- coupez la mozzarella en rondelles

PRÉPARATION

Tartinez 50g de muhammara sur le pain panini et mettez ensuite 50g de poulet grillé. Ajoutez 60g de rondelles de mozzarella. Mettez 10min sous le grill ou dans le four préchauffez et terminez ensuite par la roquette.

Ce pain chaud est idéal en tant que lunch mais découpez en petit morceaux il sert parfaitement en tant qu'apéro.

Si vous désirez un sandwich épicé mélangez d'harissa dans le muhammara.

Met de herfst en winter voor de deur kan u uw klanten verwarmen door hen gemakkelijke, snelle en smaakvolle warme lunches voor te schotelen.

Wij geven enkele suggesties!

*Déjeuners chauds...
facile, rapide et savoureux !*

Avec l'automne et l'hiver à votre porte, vous pouvez réchauffer vos clients en leur servant des déjeuners chauds faciles, rapides et savoureux.

Nous vous donnerons quelques suggestions !

The image shows four bowls of food arranged on a white marble surface. The central bowl contains spaghetti with a tomato-based sauce, topped with two large shrimp, fresh green herbs, and melted orange cheese. The top-left bowl has a rice and bean salad with corn, tomatoes, and a red sauce. The bottom-left bowl features penne pasta with a red tomato sauce, topped with arugula and white cheese. The bottom-right bowl shows a salad with green beans, corn, and a red dressing. The text 'HOT LUNCH' is overlaid in large white letters on the central bowl.

HOT LUNCH

*Gemakkelijk
snel en lekker!*



Het verschil tussen rode en groene curry zit in de kleur van de pepertjes. Groene curry is lekker fris en scherp, rode curry is iets aardser van smaak.

La différence entre le curry rouge et le curry vert se retrouve dans la couleur des poivrons. Le curry vert est agréable et frais en bouche avec un goût prononcé, le curry rouge a un goût légèrement plus terreux.

OOSTERSE NOEDELSCAMPI RODE CURRY

Jebo's Japanse noedelsalade, die zowel warm als koud geserveerd kan worden, wordt hier gecombineerd in een warme lunch met de scampi in rode currysaus.

BENODIGDHEDEN

- JEBO Japanse noedelsalade 1.25 kg (art. 703150)
- COOKKING scampi rode curry 2.00 kg (art. 702473)

BEREIDINGSWIJZE

Schep 150g noedels in de schaal, doe er een lepel (50g) rode currysaus over en leg er 3 scampi bovenop. Werk af met verse koriander!

NOUILLES ORIENTALES SCAMPI AU CURRY ROUGE

La salade de nouilles japonaise de Jebo, qui peut se manger aussi bien chaud que froid, est combinée ici dans un plat chaud avec des scampis au curry rouge.

INGRÉDIENTS

- JEBO salade de nouilles japonaise 1.25 kg (art. 703150)
- COOKKING scampi au curry rouge 2.00 kg (art. 702473)

PRÉPARATION

Mettez 150g de nouilles dans un bol, ajoutez une cuillère de 50g de sauce au curry rouge et placez 3 scampi sur le tout. Terminer avec de la coriandre fraîche !



PENNE VEGETARISCHE BOLOGNAISE | FETA

Deze twist op een klassieke pasta bolognese zal zeker aanslaan bij klanten die op zoek zijn naar een gezond, vegetarisch en smaakvol alternatief!

BENODIGDHEDEN

- COOKKING veggie bolognese 1.00 kg (art.703218)

AFWERKING

- feta
- geroosterde pijnboompitten
- volkoren penne
- rucola

VOORBEREIDING

- verkruimel de feta
- snijd de rucola grof
- rooster de pijnboompitten

BEREIDINGSWIJZE

Ter voorbereiding verkruimel je de feta en rooster je de pijnboompitten. De rucola kan je grof in stukjes scheuren. Vul de verpakking met 125g penne en schep er een laagje van 125g vegetarische bolognaisesaus bovenop. Werk af met 5g feta, pijnboompitjes en een toefje rucola.

PENNE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE | FETA

Cette variante de la bolognese classique de pâtes aura sans aucun doute un succès fou chez vous clients à la recherche d'une alternative saine, végétarienne et savoureuse!

INGRÉDIENTS

- COOKKING bolognese veggy 1.00 kg (art.703218)

FINITION

- feta
- pignons de pin grillés
- penne au blé complet
- roquette

MIS EN PLACE

- émietter la feta
- coupez la roquette grossièrement
- grillez les pignons de pin

PRÉPARATION

Pour le préparer, émiettez la feta et faites griller les pignons de pin. Déchirez ensuite grossièrement la roquette en morceaux. Remplissez l'assiette de penne (125g) pour ensuite y déposer une couche de 125g de sauce bolognese végétarienne. Terminez le tout avec 5g feta, les pignons de pin et une poignée de roquette.

Hapjes brengen de sfeer erin, starten het feest.
Be Food! tovert zijn salades in een oogwenk
om in de lekkerste aperitiefglaasjes.

Get the party started!

Les amuse-gueule apportent de l'ambiance,
et la fête commence. Be Food! transforme
ses salades en un clin d'œil en verres d'apéritif
les plus savoureux.

AMUSES

The image is a top-down photograph of various amuse-bouche appetizers. Several small, clear glass bowls are arranged on a light gray, textured surface and a circular wooden board. The bowls contain different combinations of ingredients: some have a white cream base topped with orange fish roe and green dill; others have a white cream base with black sesame seeds and green chives; some have a white cream base with a slice of white fish; and some have an orange puree base with a white cream dollop and black sesame seeds. Two gold spoons are placed on the wooden board and the gray surface. The word "AMUSES" is written in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image.





GLAASJE GEROOKTE FORELSALADE KOMKOMMER | DILLE

De gerookte forelsalade van Jebo: nog zo'n klassieker die het zowel op een boterham als op een aperitieftoastje bijzonder goed doet!

BENODIGDHEDEN

- JEBO gerookte forelsalade 1.00 kg (art. 700183)

AFWERKING

- takje dille
- foreleitjes
- komkommer in brunoise gesneden

BEREIDINGSWIJZE

Doe 10g brunoise van verse komkommer in een glaasje en schep een quenelle van ongeveer 40g gerookte forelsalade erbovenop. Leg er vervolgens enkele foreleitjes bij en werk af met een takje dille.

VERRINE TRUITE FUMÉE | CONCOMBRE ANETH

La salade de truite fumée Jebo: encore un classique qui s'utilise aussi bien sur un sandwich que sur un toast apéro!

INGRÉDIENTS

- JEBO salade de truité fumée 1.00 kg (art. 700183)

FINITION

- branche d'aneth
- œufs de truite
- brunoise de concombre 6x6

PRÉPARATION

Mettez 10g de brunoise de concombre frais dans une verrine et formez un quenelle d'environ 40g de salade de truite fumée au dessus. Mettez y quelques œufs de truite et terminez avec une petite branche d'aneth !

GLAASJE TOMATENBRUNOISE MET COURGETTE NOORSE GEROOKTE ZALM

BENODIGDHEDEN

- JEBO tomatenbrunoise met courgette 2.00 kg (art. 700122)
- JEBO ORIGIN Noorse gerookte zalm 1.00 kg (art. 702334) of (art. 702961)

AFWERKING

- dille

BEREIDINGSWIJZE

Leg 20g brunoise in een glaasje en voeg er 40g Noorse gerookte zalmsalade aan toe. Werk af met een toefje verse dille en je hebt een feestelijk, fris hapje!

VERRINE BRUNOISE DE TOMATE ET COURGETTE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN

INGRÉDIENTS

- JEBO brunoise de tomate et courgette 2.00 kg (art. 700122)
- JEBO ORIGIN saumon fumé norvégien 1.00 kg (art. 702334) ou (art. 702961)

FINITION

- aneth

PRÉPARATION

Mettez 20g de brunoise dans une verrine et ajoutez y 40g de salade de saumon fumé norvégien. Terminez le tout avec un peu d'aneth frais et vous avez un délicieux amuse bouche, frais et festif !



Onze Noorse gerookte zalmsalade, dit jaar onze Eindejaarssalade, is een luxueuze salade op basis van verse, fijne blokjes Noorse zalm. Een huisgemaakte saus op basis van mierikswortel geeft het geheel fris mondgevoel. Ideaal in combinatie met onze brunoise van tomaat en courgette.

Notre salade de saumon fumé norvégien, cette année notre salade de fin d'année, est une luxueuse salade à base de petits morceaux de saumon norvégien frais. Une sauce maison à base de raifort donne un sentiment de fraîcheur. Parfait en combinaison avec notre brunoise de tomate et courgette.

Zoete aardappel is erg populair: het is dan ook een enorm veelzijdig product!

Onze zoete aardappeldip is lekker pittig en past uitstekend bij het aperitief.

Wij gebruiken hem in dit feestelijke hapje in combinatie met de Jebo Kerstsalade op basis van coquilles en truffel.

Een echte topper!

La patate douce est très populaire : c'est un produit énormément polyvalent. Notre dip de patate douce est bien épicé et parfait pour l'apéro. Nous l'utilisons ici dans cet amuse bouche festif en le combinant avec la salade de Jebo Noël à base de coquille St Jacques et de truffe. Un vrai succès !





GLAASJE ZOETE AARDAPPEL DIP KERSTSALADE

BENODIGDHEDEN

- OHMYTAPAS zoete aardappel 0.60 kg (art. 703133)
- JEBO kerstsalade (St-jacobsnootjes-truffel) 1.00 kg (art. 702316)

AFWERKING

- chiazaadjes
- bieslook

BEREIDINGSWIJZE

Vul je glaasjes met zo'n 24g zoete aardappeldip en doe er 35g Kerstsalade bovenop. Werk af met enkele chiazaadjes en 2 stengeltjes verse, kortgeknipte bieslook.

VERRINE DIP PATATE DOUCE SALADE DE NOËL

INGRÉDIENTS

- OHMYTAPAS patates douces 0.60 kg (art. 703133)
- JEBO salade de Noël (coquille st-jacques truffe) 1.00 kg (art. 702316)

FINITION

- graine de chia
- ciboulette

PRÉPARATION

Remplissez les verrines avec 24g de patate douce et ajoutez y 35g de salade de Noël. Terminez avec des graines de chia et de la ciboulette coupée.

*De pure Noordzeekrabsalade van Origin
is een echte luxesalade op basis van
meer dan 65% pure Noordzeekrab.
Een delicatessen dus, en ideaal om in
een glaasje te serveren bij het aperitief.*

*La salade crabe mer du nord d'Origin
est une vraie salade de luxe, à base de
plus de 65% de vrai crabe mer du nord.
Une délicatesse et parfaite pour servir
dans une verrine durant l'apéritif.*

GLAASJE PURE NOORDZEEKRAB | AVOCADO GROENE APPEL

BENODIGDHEDEN

- JEBO ORIGIN pure Noordzeekrab 1.00 kg (art. 702951)

AFWERKING

- groene appel
- guacamole
- kroepoek

BEREIDINGSWIJZE

Snij een zurige (Belgische) appel in brunoise: de Greenstar appel is fris en verkleurt niet na het aansnijden! Doe vervolgens 10g guacamole erbovenop (gepureerde avocado met limoen, look en koriander) en doe daarboven 30g Noordzeekrabsalade. Werk af met een rechtopstaand stukje kroepoek.

VERRINE CRABE MER DU NORD | AVOCAT POMME VERT

INGRÉDIENTS

- JEBO ORIGIN pure crabe mer nord 1.00 kg (art. 702951)

FINITION

- pomme vert
- guacamole
- kroepoek

PRÉPARATION

Coupez une pomme acide en brunoise: la Greenstar (pomme belge) est fraîche et ne jaunit pas après la découpe. Ensuite mettez 10g de guacamole par dessus (avocat en purée avec du citron vert, ail et coriandre) et ajoutez les 30g de salade crabe mer du nord. Pour terminer, un petit morceau de kroepoek droit.



TAPAS

A top-down view of a variety of Spanish tapas. In the center, a black bowl contains a white cream-based dip with orange shrimp. To its right, a black bowl holds more shrimp in a similar sauce. Above the central bowl is a red bowl with a thick orange dip, and a black bowl with a white dip topped with orange bits. To the right of the central bowl is a wooden bowl filled with red cherry tomatoes and white cheese. Below the central bowl is a wooden tray with several slices of bread topped with orange dip. In the bottom left, a black plate features two slices of bread with pinkish-red dip and one with orange dip. The bottom right shows a bowl of bright orange hummus garnished with a green herb. The top left has a bowl of yellow chips and a small bowl of green herbs. The background includes a stack of plates with wooden cutlery and a piece of bread. The word "TAPAS" is written in large, white, sans-serif capital letters across the center.

Oh! My Tapas staat voor quality time:
genieten van lekker eten om te delen
onder vrienden en familie. Zet uw (feest-)
tafel vol met hapjes, toastjes en warme
tapas. En wie helemaal gek is op het
aperitiefmoment, trekt dit gewoon door
tot een aperodining beleving!

Oh! My Tapas est égale à quality time :
profitez de bonne nourriture à partager
entre amis et famille. Remplissez
votre table (de fêtes) avec des amuses
bouches, des toasts et des tapas
chaudes. Et ceux qui adorent le moment
apéro peuvent continuer l'expérience en
faisant un apérodining !



KOUDE TAPAS FROIDS

①

1. OHMYTAPAS mascarpone feta peppadew
0.60 kg (art. 703129)

2. OHMYTAPAS houmous rode biet
OHMYTAPAS houmous betterave rouge
0.60 kg (art. 703127)

3. OHMYTAPAS muhammara
0.60 kg (art. 703130)

4. OHMYTAPAS zoete aardappeldip
OHMYTAPAS patates douces
0.60 kg (art. 703133)

②

Onze tapas zijn stuk voor
stuk smaakbommetjes,
en bovendien is er voor ieder wat.

Elke tafelgast vindt zijn gading in ons
uitgebreide gamma, dus share erop los!

Met ons Oh! My Tapas assortiment kiest u
resoluut voor quality time, genieten
en gemak. Mét smaak! Zo zorgen onze
tapas voor een heerlijk momentje om
samen te genieten.

Nos tapas sont pièce par pièce des saveurs
uniques et de plus il y'en a pour tout
le monde ! Chaque invité à table trouvera
son goût dans notre assortiment diffus.

Avec l'assortiment Oh! My Tapas vous
choisissez résolument pour du quality time,
profiter et confort avec du goût !





5



*Met Sinterklaas, Kerstmis en oud & nieuw
genoeg gelegenheden om gezellig te
borrelen. Maar wat is een borrel zonder
hapjes? Zet onze tapas op tafel en maak -
zonder al te veel moeite - indruk op je gasten!*

*Avec la fête de Saint-Nicolas, de Noël et
du Nouvel An, les occasions de prendre
un verre ne manquent pas. Mais qu'est-ce
qu'une boisson sans collation ? Mettez nos
tapas sur la table et - sans trop d'efforts -
impressionnez vos invités !*



5. OHMYTAPAS peppadew verse kaas
OHMYTAPAS peppadew au fromage frais
1.50 kg (art. 700423)
6. OHMYTAPAS houmous natuur
OHMYTAPAS houmous nature
0.60 kg (art. 703126)
7. OHMYTAPAS tex mex van groenten
OHMYTAPAS tex mex des légumes
0.60 kg (art. 703132)
8. OHMYTAPAS houmous sweet & sour peppers
0.60 kg (art. 703128)



WARMES TAPAS CHAUDS

Deze producten zijn heerlijk als aperohapje! Vul ze af in kleine schaalpjes van verschillende groottes en kleuren en zet ze samen op een grote plateau.

Ces produits sont délicieux en tant qu'amuses bouches ! Remplissez les dans des petits plats de différente grandeur et couleur et mettez les sur un grand plateau.

1. COOKKING

Thaise curry soep 0.95 L
potage au thaï curry 0.95 L
(art. 702912)

2. JEBO

patatas bravas 2.00 kg
(art. 702763)

3. COOKKING

scampi in duivelsaus 2.00 kg
scampi sauce diabolique 2.00 kg
(art. 700207)

4. COOKKING

gehaktballetjes op Toscaanse wijze 2.50 kg
boulettes à la façon toscane 2.50 kg
(art. 702924)



Combineer onze warme
en koude tapas tot een echte
aperodining!

①

Combinez nos tapas froids
et chauds afin de faire
un vrai aperodining!

③

②

④

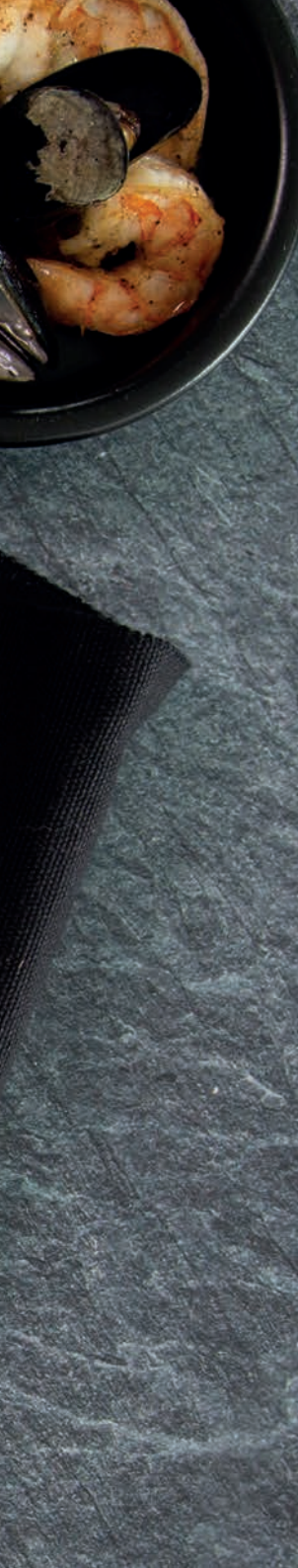
Herontdek enkele CookKing klassiekers
in een heerlijke, luxueuze versie.
Onze soepen en schelpen zagen er
nog nooit zo goed uit en geloof ons...
de smaak overtuigt iedereen!

Redécouvrez quelques classiques du CookKing
dans une version délicieuse et luxueuse.
Nos soupes et nos coquillages n'ont jamais été
aussi beaux et croyez-nous...
le goût convainc tout le monde !

VOOR- GERECHTEN ENTREES







KREEFTENSOEP VISGARNITUUR | ZEEKRAAL

BENODIGDHEDEN

- COOKKING kreeftensoep 0.95 L (art. 2000414)

AFWERKING

- 1 tongrolletje
- 4 mosselen
- room
- vleugje saffraan
- 2 scampi 13/15
- 4 venusschelpen
- zeekraal

VOORBEREIDING

Stoom de tongrolletjes, scampi en zeekraal. Pocheer de mosselen en de venusschelpjes in witte wijn en kruid met peper van de molen.

BEREIDINGSWIJZE

Giet 250ml opgewarmde kreeftensoep in een diep soepbord. Leg er vervolgens de tongrol, scampi, mosseltjes (in de schelp!) en venusschelpen in. Voeg een scheutje room toe, kruid af met saffraan en eindig met 10g zeekraal.

*Dit recept is ook
te serveren als
hoofdgerecht!*

BISQUE D'HOMARD GARNITURE DE POISSON | SAMPHIRE

INGRÉDIENTS

- COOKKING bisque d'homard 0.95 L (art. 2000414)

FINITION

- 1 pièce de filet de sole
- 4 moules
- crème
- soupçon de saffran
- 2 pièces de scampi 13/15
- 4 palourdes
- samphire

MIS EN PLACE

Cuire à vapeur le filet de sol, les scampi et samphire.
Pochez les moules et les palourdes dans du vin blanc et assaisonnez avec du poivre.

PRÉPARATION

Versez 250ml de bisque d'homard réchauffée dans une assiette profonde.
Mettez y ensuite le filet de sole, scampi, moules et palourdes. Ajoutez un coup de crème et saupoudrez de saffran pour terminer avec le samphire.

*Cette recette peut aussi être
servie comme plat principal !*

THAISE CURRY SOEP ROOM | GEBAKKEN COQUILLE

BENODIGDHEDEN

- COOKKING Thaise curry soep 0.95 L (art. 702912)

AFWERKING

- coquilles
- room
- peterselie

VOORBEREIDING

Bak de coquilles met een snuifje peper en zout tot ze goudbruin zijn.

BEREIDINGSWIJZE

Bak de coquilles goudbruin. Giet 250ml opgewarmde soep in een diep bord en leg de coquilles in de soep. Werk af met een scheutje room rondom de coquilles.
Een voltreffer!

*Deze nieuwkomer
in ons assortiment
is een echte must-try!*

POTAGE AU CURRY THAÏ CRÈME | COQUILLE CUITE

INGRÉDIENTS

- COOKKING potage curry thaï 0.95 L (art. 702912)

FINITION

- coquilles
- crème
- persil

MIS EN PLACE

Cuisez les coquilles avec un peu de sel et de poivre jusqu'à ce qu'elles sont dorées.

PRÉPARATION

Cuisez les coquilles jaune dorée, versez 250ml de potage réchauffé dans une assiette profonde et mettez les coquilles dedans.
Terminez le tout avec un peu de crème autour des coquilles.
Un coup dans le mille !

*Cette nouveauté
dans notre assortiment
est un vrai must-try !*



VISSCHELP

BENODIGDHEDEN

- COOKKING Noordzeeblanquette 2.00 kg (art. 700209)
- 12 natuurschelpen

AFWERKING

- 10 g gemalen emmenthal
- 5 g grijze gepelde garnaaftjes
- peterselie

VOORBEREIDING

Bak de coquilles met een snuifje peper en zout tot ze goudbruin zijn.

BEREIDINGSWIJZE

Onze noordzeeblanquette op basis van Atlantische zalm, kabeljauw en verse groenten is de ideale basis voor een rijke visschelp. Leg 160g noordzeeblanquette in een natuurschelp en werk af met 10g kaas. Voeg tenslotte nog de garnaaftjes toe. Gratineer de schelp vervolgens gedurende 12 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

COQUILLE DE POISSON

INGRÉDIENTS

- COOKKING blanquette mer du nord 2.00 kg (art 700209)
- 12 coquilles nature

FINITION

- 10 g emmenthal râpé
- 5 g crevettes grises pelées
- persil

PRÉPARATION

Notre blanquette mer du nord à base de saumon atlantique, cabillaud et légumes frais est la base idéale pour une coquille de poisson riche. mettez 160g de blanquette mer du nord dans une coquille nature et terminez avec 10g d'emmenthal rapé. Ensuite ajoutez les crevettes grises. Gratinez la coquille ensuite pendant 12min dans un four préchauffé à 180°C.

smakelijk!





Bon appétit !

Inspireer uw klanten door hen een aantrekkelijk assortiment bereidingen te presenteren in uw koeltoog. Wij zetten graag enkele feestelijke klassiekers in de schijnwerpers waarmee u gegarandeerd uw klanten kan verwennen.

Inspirez vos clients en leur présentant une gamme attrayante dans votre comptoir. Nous sommes heureux de mettre à l'honneur quelques classiques festifs avec lesquelles vous gaterez vos clients.



HOOFD- GERECHTEN PLATS PRINCIPAL



VARKENSWANGEN ZWARTE PEPER WITLOOF GEBAKKEN | SPEK

Onze varkenswangen worden traag gegaard waardoor ze een erg malse en sappige textuur krijgen. De roomsaus met zwarte peper, tijm en rode wijnsaus past er uitstekend bij!

BENODIGDHEDEN

- COOKKING varkenswangen zwarte peper 2.50 kg (art. 702895)
- COOKKING ovengebakken witloof 2 x 0.50 kg (art. 2000097)

AFWERKING

- gebakken spekreepjes
- gehakte bladpeterselie

VOORBEREIDING

- Witloof schuin in stukken snijden.
- Spek opbakken.

BEREIDINGSWIJZE

Vul een ruime cassolet met de varkenswangen en snij de witloofstronken in stukjes. Verdeel over de varkenswangen. Werk af met 40g gebakken spekjes en 4g verse, gehakte bladpeterselie.

JOUES DE PORC AU POIVRE NOIR CHICON BRAISÉE | LARD

Nos joues de porc sont cuites lentement, leur donnant une texture très tendre et juteuse. La sauce à la crème au poivre noir, au thym et au vin rouge se marie très bien avec la viande !

INGRÉDIENTS

- COOKKING joues de porc au poivre noir 2.50 kg (art. 702895)
- COOKKING chicons cuits au four 2 x 0.50 kg (art. 2000097)

FINITION

- lardon grillés
- persil plat haché

MIS EN PLACE

- Couper le chicon diagonalement en morceaux.
- Faire cuire les lardons.

PRÉPARATION

Remplissez une grande cassolette avec les joues de porc et coupez les souches des chicons en morceaux. Répartissez les morceaux de chicons sur les joues de porc. Terminer la préparation avec 40g de lardons et 4g de persil plat haché.



*Wist je dat witloof echt
een Belgische creatie is?
Het 'wit loof' werd voor
het eerst in 1867 op de
Brusselse markt verkocht.*

*Saviez-vous que la
chicorée est vraiment
une création belge ? Le
"feuillage blanc" a été
vendu pour la première
fois sur le marché
bruxellois en 1867.*

COOKING ovengebakken witloof (art. 2000097)
COOKING chicons cuits au four (art. 2000097)



COOKING stoofpotje jong everzwijn 'Grand-mère' (art. 701630)
COOKING ragoût de jeune sanglier 'Grand-mère' (art. 701630)

EVERRAGOUT | APPELCHUTNEY ZONNEBLOEMPITTEN

Deze wildklassieker kreeg, net als al onze stoofpotjes, de tijd om te garen. Het resultaat? Malse, fijne stukjes everzwijn die smelten in de mond, in een saus op basis van ui, champignons, wortel en rode wijn.

BENODIGDHEDEN

- COOKKING stoofpotje jong everzwijn 'Grand-mère' 2.50 kg (art. 701630)
- COOKKING chutney van appel en veenbessen 2.50 kg (art. 701627)

AFWERKING

- zonnebloempitten

BEREIDINGSWIJZE

Voeg 500g appelchutney toe nadat u de everzwijnragout in een ruime schaal hebt gedaan. De glanzend, dieprode appeltjes zorgen voor een prachtige uitstraling in uw koeltoog. Werk af met 6g zonnebloempitten.

*Onze gebakken witloofstronken
passen hier uitstekend bij!*

RAGOÛT DE SANGLIER | CHUTNEY DE POMME | GRAINES DE TOURNESOL

Ce classique de gibier a eu le temps de mijoter, comme tout nos ragoûts. Le résultat ? De tendres et fins morceaux de sanglier qui fondent en bouche, dans une sauce à base d'oignon, de champignons, de carotte et de vin rouge.

INGRÉDIENTS

- COOKKING ragoût de jeune sanglier 'Grand-mère' 2.50 kg (art. 701630)
- COOKKING chutney de pommes et canneberges 2.50 kg (art. 701627)

FINITION

- graines de tournesol

PRÉPARATION

Ajoutez y 500g de chutney de pommes après avoir mis le ragoût de sanglier dans un grand plat. Les pommes brillantes et rouge foncé créent une belle apparence dans votre comptoir. Terminez le tout en y ajoutant 6g de graines de tournesol.

*Nos chicons s'arrangent
aussi très bien avec ce plat*



HALF HAANTJE TOMAAT DRAGONSAUS

Elk jaar voegen we nieuwe ontwikkelingen toe aan ons gamma. Deze halve jonge haantjes werden gevuld met een gevogelte-groente vulling en overgoten met een sausje van dragon, tomaat en sjalot. Een klassieker uit de streek rond Namen, maar wij zijn zeker dat dit gerecht iedereen smaakt!

BENODIGDHEDEN

- COOKKING gevuld haantje in roomsaus met tomaat, dragon en sjalot 2.25 kg (art. 702936)

AFWERKING

- verse dragon
- 1 tak troskerstomaten

BEREIDINGSWIJZE

Doe alle haantjes in een ruime schaal en overgiet met de saus. Werk de schotel af met verse troskerstomaatjes en enkele takjes verse dragon.

Tip: nadat de haantjes uit de verpakking werden gehaald, sluit je de verpakking weer. Schud de verpakking goed van links naar rechts. De saus is dan mooi 'losgeklopt' en giet gemakkelijker en egaler uit.





DEMI COQUELET TOMATE | SAUCE À L'ESTRAGON

Chaque année, nous ajoutons de nouveaux développements à notre gamme. Ces demi-coquelets sont farcis d'une farce volaille-légumes et nappés d'une sauce à l'estragon, tomate et échalote. Un classique de la région de Namur, mais nous sommes sûrs que ce plat ravira tout le monde !

INGRÉDIENTS

- COOKKING demi coquelet farci dans une sauce crémeuse à la tomate, estragon et échalote 2.25 kg (art. 702936)

FINITION

- estragon frais
- 1 branche de tomates cerises de vigne

PRÉPARATION

Mettez tous les coquelets dans un grand bol et recouvrez de sauce. Terminez le plat avec des tomates cerises fraîches et quelques branches d'estragon frais.

Astuce : une fois les coqs retirés de l'emballage, refermez l'emballage. Agitez bien l'emballage de gauche à droite. La sauce est ensuite bien 'battue' et est versée plus facilement et plus uniformément.



COOKKING gevuld haantje in roomsaus met tomaat, dragon en sjalot (art. 702936)

COOKKING demi coquelet farci dans une sauce crémeuse à la tomate, estragon et échalote (art. 702936)



PARELHOEN ZINGARA VERGETEN GROENTEN

Producten van vroeger, van het seizoen én van bij ons: dat is 3 keer scoren met de vergeten groenten van CookKing! Gele wortel, knolselder, pastinaak en butternut werden louter afgekruid met peper, zout en verse peterselie. De smaak van de groenten komt optimaal tot zijn recht!

BENODIGDHEDEN

- COOKKING stoofpotje van parelhoen Zingara 2.50 kg (art. 701632)
- COOKKING vergeten groenten 1.80 kg (art. 702455)

AFWERKING

- zonnebloempitten

BEREIDINGSWIJZE

Combineer de vergeten groenten met onze klassieker van parelhoen in Zingarasaus: malse parelhoenfiletstukjes in een saus met champignons, ham, tomaat en witte wijn. Doe de parelhoenbereiding in een ruime schaal en verspreid er 300g vergeten groenten over.

PINTADE ZINGARA LÉGUMES OUBLIÉS

Des produits d'autrefois, de saison et de chez nous : avec ceci nous marquons trois fois des point avec CookKing! La carotte jaune, le céleri-rave, le panais et le butternut sont simplement assaisonnés avec du poivre, du sel et du persil frais. Le goût des légumes prend tout son sens !

INGRÉDIENTS

- COOKKING ragoût de pintadeau Zingara 2.50 kg (art. 701632)
- COOKKING légumes oubliés 1.80 kg (art. 702455)

FINITION

- graines de tournesol

PRÉPARATION

Combinez-les avec notre classique 'la pintade à la sauce Zingara' : des morceaux de filet de pintade tendres dans une sauce aux champignons, jambon, tomate et vin blanc. Mettez la préparation de pintade dans un grand bol et étalez-y 300g de légumes oubliés.



ZOETE AARDAPPEL TEX MEX | FETA

Zoete aardappelen zijn immens populair: ze vullen goed, zijn vezelrijk en het belangrijkste... ze zijn heerlijk van smaak! Gepofte zoete aardappel uit de oven met de Tex Mex spread van Oh! My Tapas en wat verkruimelde feta: een lekker en gezond veggie hoofdgerecht!

BENODIGDHEDEN

- OHMYTAPAS tex mex van groenten 0.60 kg (art. 703132)
- 2 zoete aardappelen
- 10 g feta

AFWERKING

- pijpajuin
- provençaalse kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Was de zoete aardappel en draai hem in aluminiumfolie. Vervolgens leg je hem in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 40min. Laat wat afkoelen en snij in twee. Hol de helften 0,5 cm uit en vul elke helft met 50g Tex Mex spread. Verkruimel feta over de aardappelen en strooi provençaalse kruiden over het geheel.

Serveer op een bedje van verse rucola gemengd met stukjes gegrilde paprika en olijfolie.



PATATE DOUCE TEX MEX | FETA

Les patates douces sont extrêmement populaires: elles sont copieuses, riches en fibres et surtout... elles ont un goût délicieux ! Les patates douces cuites au four avec la tartinade Tex Mex de Oh! My Tapas et de la feta émiettée : un plat principal végétarien savoureux et sain !

INGRÉDIENTS

- OHMYTAPAS tex mex de légumes 0.60 kg (art. 703132)
- 2 patates douce
- 10 g feta

FINITION

- oignon vert
- herbes de provence

PRÉPARATION

Lavez la patate douce et enveloppez-la dans du papier aluminium. Ensuite, vous la faites cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 40 minutes. Laisser refroidir un peu et coupez-les en deux. Creusez les moitiés d'un vide de 0,5 cm et remplissez chaque moitié de 50g de tartinade Tex Mex. Émiettez la feta sur les pommes de terre et saupoudrez d'herbes de provence sur le tout.

Servir sur un lit de salade de roquette fraîche mélangée à des morceaux de poivrons grillés et à de l'huile d'olive.



GEVULDE PARELHOEN DRUIVENSAUS

Parelhoen is een fijn, mager stukje gevogelte dat zich perfect leent voor een feestelijk diner!

BENODIGDHEDEN

- COOKKING gevulde parelhoensuprêmes in druivensaus 2.25 kg (art. 702942)

AFWERKING

- sinaasappelschil
- rozijnen
- grof gehakte bladpeterselie

BEREIDINGSWIJZE

Haal de suprêmes uit de verpakking en sluit weer. Schud de bak stevig van links naar rechts: hierdoor komt de saus goed los. Open de verpakking en giet de saus over de schotel. Strooi er een handjevol rozijnen over. Was de sinaasappel en rasp de schil. Hak verse bladpeterselie fijn en verspreid samen met de sinaasappelschil en de rozijnen over de schotel.

PINTADE FARCIE SAUCE AUX RAISINS

La pintade est un morceau de volaille fin et maigre, parfait pour un dîner de fête !

INGRÉDIENTS

- COOKKING suprême de pintade farcie à la sauce au raisin 2.25 kg (art. 702942)

FINITION

- écorce d'orange
- raisins
- persil haché

PRÉPARATION

Retirez les suprêmes de l'emballage et refermez. Secouez vigoureusement le récipient de gauche à droite : cela détendra bien la sauce. Ouvrez l'emballage et versez la sauce sur le plat. Saupoudrez d'une poignée de raisins secs. Lavez l'orange et râpez l'écorce. Hachez finement le persil plat frais et étalez-le sur le plat en y ajoutant l'écorce d'orange et les raisins.



Een suprême is de borstfillet
met het eerste knotje van de
vleugel er nog aan.

Saviez-vous que le filet suprême est
le filet de poitrine avec le premier
petit os de l'aile attaché.



COOKKING Noordzeeblanquette (art. 700209)
COOKKING blanchette de poisson de la mer du nord (art. 700209)

VISPANNETJE AARDAPPELPUREE GROENE KRUIDEN

Met deze schotel biedt u uw klanten een gemakkelijk gerecht aan dat bovendien barst van de smaak. Onze noordzeeblanquette is super gemakkelijk te combineren met puree, pasta, aardappeltjes, ... En is dus een echte veelzijdige topper voor uw assortiment.

BENODIGDHEDEN

- COOKKING Noordzeeblanquette 2.00 kg (art. 700209)

AFWERKING

- 1.20 kg aardappelpuree
- 10 g kervel IQF
- 10 g peterselie IQF

VOORBEREIDING

Meng de aardappelpuree met de groene kruiden.

BEREIDINGSWIJZE

In dit recept giet je de halve verpakking Noordzeeblanquette in een ovenschaal en je vult hem aan met 1,2kg aardappelpuree. De puree kan je verfijnen met verse, fijngesneden kervel en peterselie. De schotel hoeft dan enkel nog te worden opgewarmd in de oven!

CASSOLETTE DE POISSON PURÉE DE POMME DE TERRE | HERBES VERTES

Avec ce plat, vous offrez à vos clients un plat pratique regorgeant de saveurs. Notre blanchette de la mer du nord se marie très bien avec de la purée, des pâtes, des pommes de terre, etc. Elle est donc une vraie recette star dans votre assortiment.

INGRÉDIENTS

- COOKKING blanchette de poisson de la mer du nord 2.00 kg (art. 700209)

FINITION

- 1.20 kg de puree de pomme de terre
- 10 g de cerfeuil IQF
- 10 g de persil IQF

MIS EN PLACE

Mélangez la purée de pomme de terre avec les herbes vertes.

PRÉPARATION

Vous présentez cette recette dans un plat à four et vous y rajoutez 1,2kg de purée de pommes de terre. La purée peut être raffinée en y ajoutant du cerfeuil et du persil frais finement hachés. Il ne manque plus qu'à chauffé le plat !



Best of both worlds!



LASAGNE KALFSVLEES MILANAISE GEGRILDE GROENTEN | 5-KAZEN

Voor dit gerecht combineren we the best of both worlds: een stoofpotje wordt verwerkt in een ovenschotel: een lasagne! Een dubbel succes als je het ons vraagt :-)

BENODIGDHEDEN

- COOKKING kalfsvlees milanaise 2.50 kg (art. 700213)
- COOKKING 5-kazensaus 0.65L (art. 703223)
- lasagnebladen (vers)
- 1 aubergine
- 1 courgette

AFWERKING

- gemalen emmental

VOORBEREIDING

- Snij de groenten in brunoise, meng en grill kort aan.
- Snij het vlees in fijnere stukjes.

BEREIDINGSWIJZE

We bouwen de lasagne op als volgt: doe 410g kalfsstoofpotje in een ovenschaal. Bedek met lasagnebladen. Doe er 130g kaassaus over gevolgd door een laagje groentenmengeling. Doe vervolgens opnieuw 410g kalfsvlees erover, weer een laagje lasagnevellen en voeg een laag van 130g kaassaus toe. Werk af met 100g gemalen kaas.

LASAGNES VEAU MILANAISE LÉGUMES GRILLÉS 5 FROMAGES

Pour ce plat-ci, nous combinons le meilleur des deux mondes : un ragoût préparé dans un plat au four: une lasagne ! Nous pouvons parler d'un double succès :-)

INGRÉDIENTS

- COOKKING veau milanaise 2.50 kg (art. 700213)
- COOKKING sauce 5 fromages 0.65L (art. 703223)
- feuilles de lasagnes
- 1 aubergine
- 1 courgette

FINITION

- emmental rapé

MIS EN PLACE

- Coupez les légumes en brunoise, mélangez et grillez brièvement.
- Coupez la viande finement.

PRÉPARATION

La préparation des lasagnes se fait ainsi : mettez 410g de ragoût de veau dans un plat au four, couvrez ceci avec les feuilles de lasagnes. Ajoutez 130g de sauce au fromage suivi d'une couche de mélange de légumes. Garnissez à nouveau de 410g de veau, une autre couche de feuilles de lasagnes et ajoutez 130g de sauce au fromage. Terminez le tout avec 100g de fromage rapé.

*Lasagne is en blijft één van
de meest populaire Italiaanse
gerechten. Maar meer en meer
zal u ook de vraag krijgen om
vegetarische toppers aan
te bieden.
Dit recept is daarom ideaal!*

*La lasagne est et restera
l'un des plats italiens
le plus apprécié. De plus
en plus souvent vous aller
avoir la question de proposer
des variants végétariens.
La recette est donc idéale !*

LASAGNE VEGETARISCHE BOLOGNAISE 5-KAZENSAUS

BENODIGDHEDEN

- COOKKING veggie bolognaise 1.00 kg (art. 703218)
- COOKKING 5-kazensaus 0.65L (art. 703223)
- lasagnebladen (vers)

AFWERKING

- gemalen emmenthal

BEREIDINGSWIJZE

Leg 500g vegetarische bolognaisesaus in een ovenschaal. Bedek met lasagnevellen en voeg er 130g kaassaus bij. Dek opnieuw af met lasagnevellen. Leg er 500g vegetarische saus op en een derde laagje lasagnevellen. Voeg nog 1 extra laagje kaassaus toe en werk af met 100g gemalen kaas.

LASAGNE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE SAUCE AUX 5 FROMAGES

INGRÉDIENTS

- COOKKING veggie bolognaise 1.00 kg (art. 703218)
- COOKKING sauce 5 fromages 0.65 L (art. 703223)
- feuilles de lasagnes

FINITION

- emmental rapé

PRÉPARATION

Déposez 500g de sauce bolognaise végétarienne dans un plat au four, couvrez ceci de feuilles de lasagnes et ajoutez 130g de sauce au fromage. Recouvrez de feuilles de lasagnes. Garnissez de 500g de sauce végétarienne et d'une troisième couche de feuilles de lasagnes. Ajouter 1 couche supplémentaire de sauce au fromage et terminez le tout avec 100g de fromage rapé.





Onbegrensde mogelijkheden!
Des possibilités illimitées!

De veelzijdigheid van onze producten hebben we al vaak toegelicht, maar wist u al dat u onze fruitbereidingen ook kan verwerken in uw desserts? Probeer onze receptideeën en laat ons weten welke uw voorkeur geniet... We zijn er zeker van dat de keuze niet gemakkelijk zal zijn!

Nous avons déjà plusieurs fois mentionné la diversité de nos produits, mais saviez-vous aussi que vous pouvez intégrer nos préparations de fruits dans vos desserts ? Essayez nos idées de recettes et dites nous laquelle à votre préférence ... Nous sommes convaincus que le choix ne sera pas facile !



DESSERTS



APPELCHUTNEY TAARTBODEM | CRÈME BRÛLÉE

BENODIGDHEDEN

- COOKKING chutney van appel en veenbessen 2.50 kg (art. 701627)

AFWERKING

- crème brûlée (kant-en-klaar)
- taartbodem
- bloedsuiker
- verse munt

BEREIDINGSWIJZE

Leg de taartbodem van jouw keuze in een taartvormpje en spuit tot 2/3 vol met crème brûlée. Vul de rest van het vormpje met de fijngesneden appelchutney. Laat afkoelen tot de crème is opgestijfd en werk af met bloedsuiker.

Smakelijk!

Je kan gemakkelijk variëren op dit receptje: wij gebruikten crème brûlée maar je kan ook de klassieke banketbakkersroom gebruiken.

Als taartbodem kan je kiezen voor bladerdeeg, zanddeeg, biscuit, ...

CHUTNEY DE POMME FOND DE TARTE | CRÈME BRÛLÉE

INGRÉDIENTS

- COOKKING chutney de pommes aux airelles 2.50 kg (art. 701627)

FINITION

- crème brûlée prête
- fond de tarte
- sucre impalpable
- menthe

PRÉPARATION

Mettez le fond de tarte de votre choix dans un moule à gateaux et pulvérisez jusqu'à 2/3 avec la crème brûlée. Ensuite remplir le reste avec le chutney de pomme finement coupé. Laissez refroidir jusqu'à quand la crème brûlée est raffermie et terminez avec du sucre impalpable.

Bon appétit !

Il est facile de varié sur cette recette : nous utilisons de la crème brûlée mais vous pouvez aussi bien utilisez de la crème patissière si vous le voulez. En tant que fond de tarte vous pouvez choisir entre un sablée, une paté feuilletée ou un biscuit, ...



WARMES TOOFPEERTJES VANILLEIJS | BRUGSE KLETSKOP

BENODIGDHEDEN

- COOKING stoofpeertjes met veenbessen 2.50 kg (art. 701629)

AFWERKING

- vanilleijs
- Brugse klets kopjes

BEREIDINGSWIJZE

Waarom het moeilijk maken als het ook gemakkelijk kan? Warm onze stoofpeertjes op, schenk in een glaasje en voeg een bolletje vanille-ijs toe. Werk af met een typisch Brugse klets kop.

Genieten maar!

POIRES CHAUDS GLACE À LA VANILLE DENTELLES DE BRUGES

INGRÉDIENTS

- COOKING poires aux airelles 2.50 kg (art. 701629)

FINITION

- glace à la vanille
- dentelles de Bruges

PRÉPARATION

Pourquoi rendre les choses difficiles alors qu'elles sont faciles ? Réchauffez les poires, versez dans un verre et ajoutez une boule de glace à la vanille. Terminez par une dentelle de Bruges.

*Onze appelchutney combineert
niet alleen uitstekend bij
wildgerechten, maar is ook
overheerlijk in een dessertje. In
dit recept maak je 8 glaasjes
die je misschien niet zal willen
delen omdat ze zo lekker zijn! De
crumble zorgt voor een krokante
toets en maakt het geheel af.
Héérlijk!*

*Notre chutney de pomme
se combine non seulement
parfaitement avec nos plats de
gibier mais est aussi délicieux
dans un dessert. Dans cette
recette vous faites 8 verrines
que vous n'allez peut-être pas
vouloir partager parce qu'elles
sont tellement succulentes !
Le crumble donne un aspect
croquant et termine le tout.
Divin !*

APPELCHUTNEY | SPECULOOS MASCARPONECRÈME

BENODIGDHEDEN

- COOKKING chutney van appel en veenbessen 2.50 kg (art 701627)

AFWERKING

- 300 g room
- 180 g mascarpone
- 10 g limoensap
- 70 g bloedsuiker
- 10 g citroenzeste
- 40 g speculooskoekjes

BEREIDINGSWIJZE

Een goede voorbereiding is essentieel. Klop daarom de 300g room op met bloedsuiker tot slagroom. Meng hem onder de mascarpone, de limoenzeste en het limoensap en laat uitkoelen. Verbrokkel de speculooskoekjes tot crumble en snij de appel uit de appelchutney in kleine stukjes. Doe de uitgekoelde slagroom-mascarponecrème in een spuitzak. Spuit in elk glaasje 25g en leg per glas 4g speculooscrumble erbovenop. Dan een laagje appelchutney en opnieuw een laagje crème. Werk af met een laagje crumble.

CRÈME DE MASCARPONE CHUTNEY DE POMME | SPECULOOS

BENODIGDHEDEN

- COOKKING chutney de pommes aux airelles 2.50 kg (art 701627)

FINITION

- 300 g crème
- 180 g mascarpone
- 10 g jus de citron vert
- 70 g sucre impalpable
- 10 g zeste de citron
- 40 g biscuit speculoos

PRÉPARATION

Une bonne préparation est essentielle. Fouettez les 300g de crème avec le sucre pour obtenir de la crème fouettée. Mélangez-le avec le mascarpone, le zeste et le jus de citron vert et laissez-le refroidir. Émiettez les biscuits et coupez la pomme du chutney en petits morceaux. Mettez la crème fouettée refroidie au mascarpone dans une poche à douille. Vaporisez 25g dans chaque verre et déposez 4g de spéculooscrumble sur le dessus. Puis une couche de chutney aux pommes et une autre couche de crème. Terminez par une couche de crumble.



Speculoos

Register

BROODJES LES PAINS



p. 9
broodje "Beirut"
sandwich "Beirut"



p. 10
broodje "Oma's stuute"
sandwich "Pain Grand-Mère"



p. 12
broodje Italia deluxe
sandwich Italia deluxe



p. 15
panini Mediterrane kip
panini poulet méditerranéen

HOT LUNCH



p. 18
oosterse noedels | scampi | rode curry
nouilles orientales | scampi au curry rouge



p. 19
penne | vegetarische bolognaise | feta
penne | bolognaise végétarienne | feta

AMUSES



p. 23

glaasje gerookte forelsalade | komkommer | dille
verrine truite fumée | concombre | aneth



p. 24

glaasje tomatenbrunoise met courgette
Noorse gerookte zalm
verrine brunoise de tomate et courgette
saumon fumé norvégien



p. 27

glaasje zoete aardappel dip | Kerstsalade
verrine dip patate douce | salade de Noël



p. 28

glaasje pure Noordzeekrab | avocado | groene appel
verrine crabe mer du nord | avocat | pomme vert

TAPAS



p. 32 koude tapas froid

mascarpone feta peppadew
houmous rode biet | houmous betterave rouge
muhammara
zoete aardappel | patates douces
peppadew verse kaas | peppadew au fromage frais
houmous natuur | houmous nature
tex mex van groenten | tex mex des légumes
houmous sweet & sour peppers



p. 36 warme tapas chaud

Thaise curry soep | potage au thaï curry
patatas bravas
scampi in duivelsaus | scampi diabolique
gehaktballetjes op Toscaanse wijze | boulettes
à la façon toscane

VOORGERECHTEN ENTREES



p. 41
kreeftensoep | visgarnituur | zeekraal
bisque d'homard | garniture de poisson | samphire



p. 42
Thaise curry soep | room | gebakten coquille
potage au curry thaï | crème | coquille cuit



p. 44
visschelp
coquille de poisson

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAL

voor de bedieningstoog

pour le comptoir de service



p. 48
varkenswangen | zwarte peper | gebakken witloof | spek
joutes de porc au poivre noir | chicon braisée | lard



p. 51
everragout | appelchutney | zonnebloempitten
râgout de sanglier | chutney de pomme | graines de tournesol



p. 52
half haantje | tomaat | dragonsaus
demi coquelet | tomate | sauce à l'estragon

OVENSCHOTELS PLATS PRINCIPAL



p. 55
parelhoen zingara | vergeten groenten
pintade zingara | légumes oubliés



p. 56
zoete aardappel | tex mex | feta
patate douce | tex mex | feta



p. 58
gevulde parelhoen | druivensaus
pintade farçie | sauce aux raisins



p. 60
vispannetje | aardappelpuree | groene kruiden
cassolette de poisson | purée de pomme de terre | herbes vertes



p. 62
lasagne | kalfsvlees milanaise | gegrilde groenten | 5-kazen
lasagne | veau milanaise | légumes grillés | 5 fromages



p. 64
lasagne | vegetarische bolognaise | 5-kazensaus
lasagne | bolognaise végétarienne | sauce aux 5 fromages

DESSERTS



p. 68

appelchutney | taartbodem | crème brûlée
chutney de pomme | fond de tarte | crème brûlée



p. 69

warne stoofpeertjes | vanilleijs | Brugse kletskep
poires chauds | glace à la vanille | dentelles de Bruges



p. 70

appelchutney | mascarponecrème | speculoos
chutney de pomme | crème de mascarpone | speculoos

OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS





OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



OH.MY
TAPAS



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
www.befoodnv.be



T +32(0)50 55 00 10 | F +32(0)50 55 05 20
info@befoodnv.be

