

BIEZE

FOODSERVICE

Food for Professionals.

BIEZE

FOODSERVICE

Food for Professionals.

Zorgeloos Terrasseiryoen



GROSSMANN

Bieze B.V.

T +31 (0)33 24 75 912

E info@biezefoodservice.nl

I www.biezefoodservice.nl

Prijswijzigingen en zetfouten voorbehouden.

Lente & zomer 2019

Parelcouscous met makreel, venkel en mozzarella

👤 2 personen
⌚ 15 minuten

🍴 Ingrediënten

300 gr Bieze Parelcouscous
1 st venkel knol
1 zakje mini mozzarella
6 plakjes makreel
100 gr gesneden snijbonen
10 gr pijnboompitjes
verse munt

🔪 Bereidingswijze

1. Blancheer de gesneden snijbonen en spoel af.
2. Snijd de venkel in dunne plakjes, rooster de pijnboompitjes en pluk de blaadjes van de munt.
3. Meng de ingrediënten voorzichtig door elkaar.
4. Presenteer de salade op een bord en leg als laatste de makreel en de pijnboompitjes op de salade.



Parelcouscous met gerookte kip en chioggia

👤 2 personen
⌚ 15 minuten

🍴 Ingrediënten

250 gr Bieze Parelcouscous
1 st gerookte kip
100 gr chioggia
1 granaatappel
1 el zonnebloempitten
2 lente uitjes
verse basilicum

🔪 Bereidingswijze

1. Snijd dunne plakjes chioggia, snijd de gerookte kip in reepjes en snijd de lente uitjes in ringen.
2. Rooster de zonnebloempitten.
3. Meng alle ingrediënten voorzichtig door elkaar.
4. Presenteer de salade op een bord en decoreer met zonnebloempitten en lente uitjes.



PARELCOUSCOUS
MET GEGRILDE GROENTEN
Artikelnummer: 53045
Inhoud: 1 KG
THT: 14 DAGEN
Adviesprijs: € 9,05
Verkrijgbaarheid: WEEK 14 - 37

Nieuw!





TABOULÉ ORIENTAL
Artikelnummer: 53041
Inhoud: 1 KG
THT: 14 DAGEN
Adviesprijs: € 5,56

Taboulé

met kikkererwten en falafel

👤 2 personen
⌚ 20 minuten

🍴 Ingrediënten
250 gr Bieze Taboulé Oriental
100 gr Bieze Tomaat-Komkommer

🍴 Bereidingswijze
1. Snijd de aubergine in blokjes en rooster in de oven.
2. Meng de pesto met crème fraîche.
3. Bak het naanbrood volgens de verpakking en smeer in met basilicum pesto / crème fraîche mengsel.
4. Beleg het brood met Taboulé, aubergine, kikkererwten, Tomaat-Komkommer Rauwkost en koriander.

3 st falafelballetjes
100 gr aubergine
50 gr kikkererwten
35 gr koriander
1 st gekruid naanbrood
20 gr basilicum pesto



Vegetarische sushiwrap met Taboulé

👤 1 a 2 personen
⌚ 20 minuten

🍴 Ingrediënten
150 gr Bieze Taboulé Oriental
1 st wrap
2 st norivellen
4 st groene asperges
25 gr komkommer
25 gr rode paprika
25 gr erwtasperges
25 gr wortel
25 gr sesam mayonaise

🍴 Bereidingswijze
1. Leg 2 norivellen op een sushi rolmattje en smeer in met sesam mayonaise, plaats de wrap daarbovenop.
2. Verdeel de Taboulé en groenten over de wrap en rol de wrap strak op.
3. Plak de uiteinden van het norivel vast met water.
4. Snijd de zijanten af en snijd de sushiwrap schuin door.



Pasta knoflook

met warm gerookte zalm

👤 2 personen
⌚ 15 minuten

🍴 Ingrediënten
200 gr Bieze Pasta Knoflook
100 gr warm gerookte zalm
½ st avocado
25 gr waterkers

- 👉 Bereidingswijze
1. Blancheer de doperwtten en spoel af, snijd de avocado in plakjes.
 2. Pluis de warm gerookte zalm grof uit en meng dit met de Pasta Knoflook en de doperwtten.
 3. Leg wat waterkers op een bord en daarop de salade.
 4. Garneer de salade met plakjes avocado.



Pasta knoflook

met parmaham

👤 4 personen
⌚ 20 minuten

🍴 Ingrediënten
250 gr Bieze Pasta Knoflook
100 gr gemengde sla

1 courgette
250 gr cherrytomaatjes
100 gr parmaham
200 gr geitenkaas
30 gr pijnboompitjes
1 tl oregano

- 👉 Bereidingswijze
1. Snijd de courgette in plakken en gril de courgette.
 2. Pof de cherrytomaatjes in de oven op 200 graden en rooster de pijnboom-pitjes.
 3. Doe de pasta op een bord en leg daarop parmaham, gepofte tomaatjes, gegril-de courgette, geitenkaas, oregano en pijnboom-pitjes.



PASTA KNOFLOOK
Artikelnummer: 50529
Inhoud: 2 KG
THT: 14 DAGEN
Adviesprijs: € 7,96
Verkrijgbaarheid: WEEK 14 - 37

Nieuw!



JEBO
food, better, Best!

Spring' salade (zalm-surimi-asperge)

Artikelnummer: 86920

Inhoud: 2,5 kg

THT: 14 dagen

Adviesprijs: € 37,36

Gadget: roerstaafjes

Verkrijgbaarheid: 15-04-19 t/m 09-06-19



JEBO
thema
salades

Kijk op biezefoodservice.nl voor onze themakalender.

Lentesalade (vitello tonato)

Artikelnummer: 86932

Inhoud: 1,8 kg

THT: 14 dagen

Adviesprijs: € 23,98

Verkrijgbaarheid: 04-03-19 t/m 02-06-19

Beach/zomer salade (garnaal-krabcocktail)

Artikelnummer: 86914

Inhoud: 2,5 kg

THT: 14 dagen

Adviesprijs: € 31,98

Gadget: sfeerlichtjes

Verkrijgbaarheid: 10-06-19 t/m 04-08-19



Zomersalade (zuiderse kabeljauw)

Artikelnummer: 87226

Inhoud: 1,8 kg

THT: 14 dagen

Adviesprijs: € 21,58

Verkrijgbaarheid: 03-06-19 t/m 01-09-19

PASTA PESTO
Artikelnummer: 50532
Inhoud: 3 KG
THT: 14 DAGEN
Adviesprijs: € 12,35

Salade Pasta

Pesto met artisjok

👤 2 personen
⌚ 15 minuten

🍴 Ingrediënten
250 gr Bieze Pasta Pesto

- 👉 Bereidingswijze
1. Blancheer de peultjes en spoel ze af. Snijd de artisjok-harten in vieren.
 2. Doe de Pasta Pesto in een mengkom samen met de peultjes, spinazie, artisjokharten en blaadjes verse munt.
 3. Presenteer de salade op een mooie schaal of bord.

250 gr artisjokharten
20 gr baby spinazie
100 gr peultjes
1 st rode paprika
5 gr verse munt



Salade pasta

mediterraan

👤 4 personen
⌚ 15 minuten

🍴 Ingrediënten
250 gr Bieze Pasta Mediterraan
100 gr komkommer
100 gr bleekselderij
75 gr groene paprika
25 gr grof gesneden bladpeterselie

- 👉 Bereidingswijze
1. Snijd de bleekselderij in plakken, snijd de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd daarna in plakken. Snijd de paprika in blokjes.
 2. Meng alle ingrediënten door de Pasta Mediterraan.
 3. Presenteer op een bord en garneer met peterselie.



PASTA MEDITERRAAN
Artikelnummer: 50530
Inhoud: 3 KG
THT: 14 DAGEN
Adviesprijs: € 11,40

American Coleslaw Burger

👤 4 personen
⌚ 20 minuten

👑 Ingrediënten
250 gr Bieze American Coleslaw

- 👑 Bereidingswijze
1. Verwarm de oven voor op 180 graden en bak de brioche broodjes in 6 minuten af.
 2. Bak of grill de hamburger.
 3. Beleg de onderkant van elk broodje met sla en hamburgersaus en plaats de hamburger erop.
 4. Daarna het andere broodje daarbovenop (met het snijvlak naar boven).
 5. Garneer op het snijvlak de Coleslaw. Steek voor de stevigheid een mooie prikker in de broodjes!

4 mini brioche broodjes
4 mini hamburgers
4 blaadjes sla
2 el hamburger saus

Taco gamba met coleslaw

👤 4 personen
⌚ 15 minuten

👑 Ingrediënten
300 gr Bieze Coleslaw
8 tacos

- 👑 Bereidingswijze
1. Kruid de gamba's met zout, peper en chilipoeder.
 2. Bak de gamba's in de olijfolie gaar.
 3. Bak de tacoschepen volgens de verpakking en vul met coleslaw.
 4. Leg boven op de coleslaw de gamba's en wat gesneden koriander.

25 st gamba's
1 limoen
1 el olijfolie
15 gr verse koriander
Zwarte peper, chili poeder, zout

AMERICAN COLESLAW
Artikelnummer: 23053/23153
Inhoud: 3 KG / 1 KG
THT: 14 DAGEN
Adviesprijs: € 11,87 / € 4,36



Mini wrap

met Kip Marrakesh

👤 2 personen

🕒 15 minuten

🍷 Ingrediënten

300 gr Bieze Kip Marrakesh salade

👉 Bereidingswijze

1. Maak de paprika schoon, gril de paprika op hoog vuur en snijd daarna in repen.
2. Verdeel de Kip Marrakesh salade over de wrap. Leg een reep gegrilde paprika op de salade. Leg daar bovenop de mini romaine sla.
3. Rol de wrap op en bind vast met een stukje touw.

4 mini wraps

40 gr mini romaine sla

1 rode paprika

KIP MARRAKESH SALADE

Artikelnummer: 50747

Inhoud: 1 KG

THT: 14 DAGEN

Adviesprijs: € 10,26

Saladbowl

met Kip Marrakesh

👤 1 persoon

🕒 20 minuten

🍷 Ingrediënten

100 gr Bieze Kip Marrakesh salade

75 gr Bieze Taboulé Oriental

50 gr zoete aardappel

1 st little gem sla

50 gr radijs

50 gr komkommer

50 gr rode paprika

1 vijg

👉 Bereidingswijze

1. Schil en snijd de zoete aardappel in grove repen. Kook 20 minuten en laat afkoelen.
2. Snijd de komkommer in blokjes, de radijs in plakjes, de paprika in reepjes en de vijg in parten. Snijd de little gem doormidden.
3. Verdeel alle ingrediënten per soort over een bowl.
4. Schep als laatste de Kip Marrakesh in het midden van de bowl.



Tomaat - Komkommer rauwkost met watermeloen en sinaasappel

👤 2 personen
🕒 15 minuten

🍴 Ingrediënten

250 gr Bieze Tomaat-Komkommer rauwkost
1/2 krop Hollandse kropsla
100 gr watermeloen
100 gr sinaasappel

🍴 Bereidingswijze

1. Was de kropsla en snijd de kern er uit.
2. Snijd de watermeloen in blokjes, schil de sinaasappel en snijd in partjes.
3. Meng de watermeloen, sinaasappel en Tomaat-Komkommer rauwkost voorzichtig door elkaar.
4. Leg de knapperige binnenste bladeren van de kropsla op een bord en leg daar bovenop de salade. Eventueel garneren met wat dragon.



TOMAAAT-KOMKOMMER
RAUWKOST
Artikelnummer: 23065
Inhoud: 3 KG
THT: 11 DAGEN
Adviesprijs: € 12,73
Verkrijgbaarheid: WEEK 14 - 37

Nieuw!

Gepofte zoete aardappel

met Tomaat - Komkommer Rauwkost

👤 4 personen
🕒 15 minuten

🍴 Ingrediënten

4 st voorgegaarde gepofte
zoete aardappels

250 gr Bieze Tomaat -
Komkommer rauwkost
1/2 rode kool
4 el Griekse yoghurt

🍴 Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de zoete aardappels in de lengte en besprenkel met olie, zout en peper.
3. Wikkel de helften in aluminiumfolie en bak 8 minuten af in de oven.
4. Snijd de rode kool op een mandoline.
5. Vul de zoete aardappel met Griekse yoghurt en daar bovenop uitgelekte Tomaat-Komkommer rauwkost. Top af met rode kool.





HONGAARSE GOULASH
Artikelnummer: 40490/41490
Inhoud: 2,5 KG / 1 KG
THT: 14 DAGEN
Adviesprijs: € 20,41 / € 8,73

Gevouwen platbrood met Hongaarse Goulash

👤 4 personen
⌚ 15 minuten
500 gr Neven Food
Hongaarse Goulash
4 st folded flatbread
(gevouwen platbrood)

1/2 rode, 1/2 gele en 1/2 groene
paprika
100 gr kidneybonen
100 gr groene sojaboontjes
25 gr creme fraiche
1/2 bos gesneden bosui

- 🔥 **Bereidingswijze**
1. Verwarm de oven voor op 180 graden en verwarm de goulash in een pan.
 2. Snijd ondertussen de paprika in blokjes en voeg toe aan de goulash.
 3. Voeg de Kidneybonen en groene sojaboontjes toe.
 4. Gril het platbrood circa 1 minuut in de oven.
 5. Beleg het brood met goulash, voeg als laatste een lepel crème fraiche toe en garneer met bosui.

Hongaarse Goulash met rijst en taco chips

👤 2 personen
⌚ 15 minuten

100 gr pandan rijst
20 gr platte peterselie
1/2 limoen
30 gr taco chips

🔥 **Ingrediënten**
200 gr Neven Food
Hongaarse Goulash

- 🔥 **Bereidingswijze**
1. Kook de rijst volgens de verpakking en verwarm de goulash in een pan.
 2. Snijd de limoen in parten en snijd de peterselie in grove stukken.
 3. Doe de rijst op een bord met daarboven de goulash, als laatste wat blaadjes gesneden peterselie en een partje limoen.
 4. Serveer met taco chips.

