

ONZE MERKEN



Contact

+31 (0)33 - 247 59 12 - info@biezefoodsolutions.nl
Galvanistraat 16 - 3861 NJ Nijkerk

www.biezefoodsolutions.nl/foodservice

biezefood[®]
SOLUTIONS

together for good food

PROBEER ONZE INNOVATIEVE FOOD CONCEPTEN



biezefood****
SOLUTIONS

together for good food

WITLOFSALADE MET BIEZE FARMER RAUWKOST EN MANDARIJNPARTJES



Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 5 minuten

Ingrediënten

- 200 gram Bieze Farmer Rauwkost (700312)
- 2 stronken witlof
- 2 grote mandarijnen
- 1 rode puntpaprika
- 50 gram zilveruitjes
- 20 gram walnoten

Bereidingswijze

1. Snijd de achterkant van de witlof af en pel de scheutjes;
2. pel de mandarijnen en verdeel de partjes;
3. snijd de puntpaprika in dunne reepjes;
4. rooster de walnoten in de oven en breek deze vervolgens in grove stukken;
5. meng de Bieze Farmer Rauwkost met de zilveruitjes;
6. maak het bord op en garneer het af met de mandarijnpartjes en stukjes walnoot.



CEVICHE VAN ZALM MET EEN MARINADE OP BASIS VAN MAÎTRE CUISINE GLACE DE CRUSTACÉ



Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 5 minuten

Ingrediënten marinade voorbereiding

- 300 gram Maître Cuisine Glace de Crustacé (1000152)
- 200 milliliter rijstazijn
- 1 limoen
- ¼ gegaarde gele biet in blokjes
- 1½ groene appel in blokjes
- 45 gram suiker
- 40 gram bieslook
- 500 milliliter water

Ingrediënten gerecht

- 250 milliliter Lisimo aioli zwart (1000312)
- 400 gram verse zalm
- 2 deciliter marinade op basis van Maître Cuisine Glace de Crustacé
- Adji Cress

Bereidingswijze 1

1. Kook de suiker, limoensap en rijstazijn in;
2. blus het af met het water en voeg Maître Cuisine Glace de Crustacé toe;
3. kook dit in op smaak, circa ¼ en koel het terug naar 6 graden;
4. voeg dan de gesneden bieslook, appel en gele biet toe.

Bereidingswijze 2

1. Snijd de zalm in stukken en plaats deze op het bord;
2. drapeer de marinade over de zalm;
3. garneer het gerecht af met Lisimo aioli zwart;
4. voeg adji Cress toe als topping.

BIEZE PARELCOUSCOUS SALADE MET VERSE PUNTPAPRIKA



Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten

- 400 gram Bieze Parel Couscous (702808)
- 2 puntpaprika's
- Snufje peper & zout
- 20 gram koriander
- 20 gram rozijnen
- 20 gram amandelen
- 20 gram granaatappelpitjes
- Snufje gemalen komijn

Bereidingswijze

1. Snijd de puntpaprika en pluk de koriander;
2. wel de rozijnen;
3. rooster de amandelen en breek deze in grove stukken;
4. haal de pitjes uit de granaatappel;
5. meng het geheel met de Bieze Parel Couscous en breng het geheel op smaak met peper, zout en de gemalen komijn.



WOK MET WOKSAUS OP BASIS VAN MAÎTRE CUISINE GLACE DE CANARD



Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten

- 200 milliliter Maître Cuisine Glace de Canard (1000154)
- 300 gram gekookte noodles
- 2 teentjes knoflook
- 200 milliliter uitgeknepen bloedsinaasappels
- 100 milliliter sushi azijn
- 350 milliliter chilisaus
- 1 rode ui gesneden
- 1 paksoi gesneden
- 400 gram wokgroente
- 20 gram zwarte sesam
- 200 gram kipdijfilet blokjes
- 1 maal sap van limoen

Bereidingswijze

1. Fruit de knoflook aan en blus het af met de sushi azijn en het sap van de bloedsinaasappels;
2. kook dit voor 2/3 in en voeg de Maître Cuisine Glace de Canard toe en koel het terug;
3. voeg de chilisaus toe;
4. kook de noodels en spoel ze af met koud water;
5. wok de kipdijfilet blokjes en voeg de gesneden rode ui toe;
6. voeg nu de wokgroente toe en na 5 minuten de noodels;
7. blus alles af met de woksaus en verwarm het nog 2 minuten op laag vuur;
8. garneer het gerecht af met zwarte sesam en verse limoensap.

GEVULDE CHAMPIGNON MET LISIMO NOTEN PESTO EN EEN CRÈME VAN RICOTTA



Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten

- 4 eetlepels Lisimo Noten Pesto (1000277/1000278)
- 4 grote champignons
- 2 eetlepels ricotta
- 2 eetlepels roomkaas
- 10 gram gekarameliseerde amandel

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden;
2. verwijder de steeltjes uit de champignons;
3. snijd een kruisje in het midden van de champignons zodat het vocht eruit kan lekken;
4. vul de champignons met de Lisimo Noten Pesto en bak deze 20 minuten af;
5. meng de ricotta samen met de roomkaas tot een glad geheel;
6. top de gevulde champignons af met de ricotta crème en de gekarameliseerde amandel.

ROMIGE CAPPUCCINO OP BASIS VAN MAÎTRE CUISINE GLACE DE CHAMPIGNON



Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 10 minuten

Ingrediënten

- 1 liter Maître Cuisine Glace de Champignon (1000157)
- 2 deciliter kokosmelk
- 5 deciliter water
- 1 theelepel eekhoorntjesbrood poeder
- 1 theelepel zwarte peperpoeder
- 1 theelepel zeezout
- 10 gram amandelcrunch

Bereidingswijze

1. Verwarm de Maître Cuisine Glace de Champignon met het water tot aan het kookpunt;
2. breng het op smaak met de peperpoeder, zeezout en het eekhoorntjesbrood poeder;
3. vul de cappuccino glazen met de Maître Cuisine Glace de Champignon;
4. vul een slagroomspruit met kokosmelk en top de glace af met het schuim van de kokosmelk;
5. garneer het gerecht af met de amandelcrunch.

RIJST MET NEVEN FOOD GELE CURRY EN GEROOSTERDE CASHEWNOTEN



Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 10 min

Ingrediënten

- 200 gram Neven Food Gele Curry (100585)
- 250 gram rijst
- 50 gram zwarte quinoa
- 25 gram cashewnoten
- 1 limoen
- 5 gram koriander

Bereidingswijze

1. Kook de rijst samen met de zwarte quinoa;
2. verwarm de Neven Food Gele Curry al roerende in de pan;
3. rooster de cashewnoten in de oven totdat ze goudbruin zijn;
4. snijd de limoen in partjes;
5. maak het bord op met de rijst en gele curry en garneer met de partjes limoen en koriander.

NEVEN FOOD VLAAMS STOOFFVEES



Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 min

Ingrediënten

- 100 gram Neven Food Vlaams Stoofvlees (700378)
- 40 gram Bieze Truffelsaus (1009728)
- 200 gram boerenfriet
- 5 gram tuinkers
- 5 gram enoki champignons

Bereidingswijze

1. Frituur de boerenfriet goudgeel;
2. verwarm al roerend het Vlaams Stoofvlees;
3. leg vetvrij papier in een friet bakje en leg de boerenfriet hier bovenop;
4. drapeer het Vlaams Stoofvlees over de friet heen;
5. garneer het geheel af met de Truffelsaus, enoki champignons en tuinkers.

