

2021 - 2022



COOKING[®]
KING OF FRESH FOOD



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 hoofgerechten 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 of scan de QR-code. Pour plus d'informations, visitez le site www.cookking.be ou scannez le code QR.



Inhoud Contenu

Soepen Potages.....	7
Voorgerechten Entrées.....	11
Visgerechten Plats de poisson	15
Vleesgerechten Plats de viande.....	23
Stoofpotjes Ragoûts.....	41
Vegetarisch Végétarien.....	49
Groenten & fruit Fruits & légumes.....	51
Sauzen Sauces	57

Info

Een kort woordje uitleg bij de symbolen die in deze catalogus 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 catalogus.

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



Soepen Soupes

702383

MM,
SEASON
SPECIAL

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

 20/09/2021 - 2/01/2022

 26 dagen / jours





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



20/09/2021 - 2/01/2022



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



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

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.



1x (4 x 190g)



10 dagen / jours

702413

MM,
SEASON
SPECIAL

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)



15/11/2021 - 31/12/2021



10 dagen / jours





702431

Vispannetje Cassoulette de poisson

Een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, visvelouté-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.



1x (4 x 175g)



15/11/2021 - 31/12/2021



10 dagen / jours

Visgerechten Plats de poisson

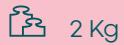


700209

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 (scharrolletje, zalmfilet & kabeljauw) La potée du pêcheur (sole de limande, saumon & cabillaud)

Een scharrolletje, zalmfilet en kabeljauw-haasje 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

 COOKING®

MM,
NEW



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



vanaf/depuis 20/09/2021



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 currysaus 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



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 !

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



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 épicee.

 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 ondergedompeld in een heerlijk sausje op basis van ui, tijm, laurier en echte Luikse siroop. 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

700228

Vogelnestje in traditionele tomatensaus Nids d'oiseaux la sauce tomate traditionnelle

Gehalveerd gehaktbaljetje gevuld met een vers gekookt eitje in een traditionele tomatensaus.

Des boulettes de viande hachée, coupées en deux, avec un œuf fraîchement cuit au centre, dans une sauce tomate traditionnelle.



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 épicee, finement passée à l'hachoir. Le tout accompagné d'une sauce tomatée aux légumes croquants.



2,5 Kg



30/08/2021 - 27/03/2022

21 dagen / jours

26

MM,
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



13/09/2021 - 27/03/2022



21 dagen / jours

701810

Kipfilet in dragonsaus Poulet à l'estragon

Kipfilets in een roomsaus met rundsfonds, wat mosterd en dragon.

Poulet dans une sauce à la crème au fond de bœuf, moutarde et estragon.

 2 Kg
26 dagen / jours



28



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

701635

MM,
NEW
RECIPE

Halloweenschotel (kip-pompoen) Plat Halloween (poulet-potiron)

Authentieke curry van de Westkust van Indië met kip, fijne specerijen, look, gember, kokos, paprika, courgette en pompoen.

Curry d'oignons authentique de la côte ouest Indienne aux épices fines, poulet, ail, gingembre, noix de coco, poivrons doux, courgette et potiron.



2,5 Kg



30/08/2021 - 31/10/2021



26 dagen / jours





700229

Rundstooftvlees 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

700230

Rundstooftvlees met Leffe Carbonnades à la Leffe

Malse stukjes rundstooftvlees artisanaal 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 épice avec du thym et du laurier.



2,5 Kg



26 dagen / jours



30



NEW



2002316

Runderreepjes op Thaise wijze Lanières de bœuf façon thaï

Mals gegaarde rundsreepjes in een heerlijke Thaise saus op basis van kokosmelk, ajuin, curtypasta, look en chili. Het citroengras zorgt voor de nodige fraîcheur.

De tendres lamelles de bœuf dans une délicieuse sauce thaïlandaise à base de lait de coco, d'oignon, de pâte de curry, d'ail et de piment. La citronnelle ajoute la saveur nécessaire.



2,5 Kg

vanaf/depuis 20/09/2021

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

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



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

 2,5 Kg
26 dagen / jours

702895

Varkenswangen in zwarte peperroomsaus Joues de porc de sauce 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



700217

Varkenshaasje op Ardense wijze Filet de porc à l'Ardennoise

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

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





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



20/09/2021 - 23/01/2022



26 dagen / jours

700225

Kalkoenpochette met portosaus Pochette de dinde au porto

Verge 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

700221

Vol-au-vent

Een echte Vlaamse klassieker van malse stukjes kippenwit in een saus op basis van eigen jus en room, verrijkt met gehaktbaljetjes en champignons.

Une recette classique de la cuisine flamande. Du blanc de poulet tendre dans une sauce à base de son propre jus et à la crème, accompagné de petites boulettes de viande hachée et champignons.



2,5 Kg

26 dagen / jours



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 appelen 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



20/09/2021 - 2/01/2022

MM,
SEASON
SPECIAL



MM
38

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 grosseilles, finalisé d'une pointe de moutarde de Torhout.



2,5 Kg



26 dagen / jours



11/10/2021 - 2/01/2022

702942

MM,
NEW
RECIPE

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



11/10/2021 - 2/01/2022



26 dagen / jours



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
-  8/11/2021 - 2/01/2022
-  26 dagen / jours

M,
SEASON
SPECIAL



700216

Gebakken eendenbout met bergappelsien Cuisse de canard aux oranges de montagne

Pure eendenbouten in een heerlijk sausje met partjes bergappelsien. 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

700213

Stoofpotje kalfsvlees 'Milanaise' Ragoût de veau à la 'Milanaise'

Kalfsstoofvlees gegaard in een rijkelijke tomatensaus met selder, uien, wortelen, look, tijm, laurier, witte wijn en olijfolie.

Viande de veau braisée dans une sauce tomate riche avec du céleri, des oignons, des carottes, de l'ail, du thym, du laurier, du vin blanc et de l'huile d'olive.



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 épices 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

701632

M
SEASON
special

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



11/10/2021 - 23/01/2022



26 dagen / jours



701631

MM,
SEASON
SPECIAL

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



20/09/2021 - 2/01/2022



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



20/09/2021 - 2/01/2022



26 dagen / jours

2002321

Stoofpotje varken Leffe Ragoût 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
- vanaf/depuis 20/09/2021
- 26 dagen / jours



MM,
NEW



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

703219

Veggie gele curry met groenten Veggie curry jaune aux légumes

Een werelds getinte gele thai currysaus waarin kokosmelk, limoen, look en specerijen met v  l 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.



1Kg



21 dagen / jours



M

50

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.



1Kg



21 dagen / jours

cooking[®]

Groenten & fruit Fruits & légumes

MM,
NEW

2002299

Spitskool in bechamelsaus Chou pointu sauce béchamel

Zacht gestoofde spitskool met champignons in een kaassausje afgewerkt met zomertruffel.

Chou pointu mijoté avec des champignons dans une sauce au fromage finie avec de la truffe d'été.



1,8 Kg



11/10/2021 - 2/01/2022



21 dagen / jours





2002306

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

Geblanchede spruitjes opgewerkt met pancetta, ajuin en specerijen.

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



2 x 500g



11/10/2021 - 2/01/2022



10 dagen / jours



2000097

Ovengebakken witloof Chicon cuite au four

Stronkjes ovengebakken witlof met wat restjus.

Chicons cuits au four avec un peu de jus.



2 x 500g



11/10/2021 - 2/01/2022



8 dagen / jours

700199

Mediterrane groenten Légumes méditerranéens

Zuidere 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
-  4/10/2021 - 2/01/2022
-  21 dagen / jours



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

-  2,5 Kg
-  11/10/2021 - 2/01/2022
-  21 dagen / jours

Sauzen Sauces

700193

Peperroomsaus Sauce au poivre vert à la crème

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

Roomsau 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

 cooking®

702437

Veenbessensaus Sauce aux airelles

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

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



0,65 L

11/10/2021 - 23/01/2022

26 dagen / jours



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

11/10/2021 - 23/01/2022

35 dagen / jours



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



11/10/2021 - 23/01/2022



26 dagen / jours

60

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



11/10/2021 - 23/01/2022



35 dagen / jours





701625

Fine champagnesaus Sauce 'Fine champagne'

Feestsaus bij uitstek, fijn om te serveren bij vederwild, gevogelte en wit vlees. Laat zich uitstekend combineren met allerhande 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 11/10/2021 - 23/01/2022 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 11/10/2021 - 23/01/2022 26 dagen / jours

702122

Dragonsaus Sauce à l'estragon



0,65 L

26 dagen / jours

Roomsau van kippenbouillon, witte wijn en dragon.
Om duimen en vingers bij af te likken. Past perfect bij wit vlees en gevogelte, zelfs bij de BBQ.

Sauce crème au bouillon de poulet, vin blanc et estragon.
Excellent avec de la viande blanche et volaille, même sur le BBQ. Pour se lécher les doigts.

702443

Nantuasaus Sauce Nantua



0,65 L

vanaf/dépuis 11/10/2021

26 dagen / jours

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.

700194

Witte wijnsaus Sauce au vin blanc



0,65 L

35 dagen / jours

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.

2000887

Pestosaus Sauce Pesto



1,2 Kg

26 dagen / jours

Een romige pestosaus op basis van basilicum, kikkererwten, grana padano en olijfolie.

Une sauce pesto crémeuse à base de basilic, de pois chiches, de grana padano et d'huile d'olive.

703223

5 Kazensaus Sauce aux 5 fromages



0,65 L

26 dagen / jours

Op en top heerlijke Italiaanse romige saus waarin Tallegio, Gorgonzola, Grano Padano, Mascarpone en ricotta.

Een saus om duimen en vingers van af te likken met pasta, wit vlees en gevogelte varianten.

Sauce délicieux à base de 5 fromages (gorgonzola, mascarpone, région haute, grana padano, ricotta).



703224

Arrabiatasaus Sauce Arrabiata



0,65 L

35 dagen / jours

Pastasaus op basis van tomaat, look, olijfolie en rode chilies. De inspiratie werd gevonden bij de Italiaanse keuken waarbij gewerkt wordt met herkenbare en verse ingrediënten.

Sauce à base de tomate, ail, huile d'olive et piment rouge. L'inspiration a été trouvé dans la cuisine italienne où on travaille avec des ingrédients frais et identifiables.



Inhoud

cookingTM

Soepen	7
Tomatenroomsoep	8
Thaise curry soep kokos	9
Kreeftensoep	10
Zeebrugse vissoep.....	10
Voorgerechten	11
St-Jacobsschelp 'Prestige'	12
Scampi pannetje.....	13
Vispannetje	14
Visgerechten	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
Paling in 't groen	21
Kabeljauwhaasje met prei	22
Vleesgerechten	23
Gehaktballetjes op Toscaanse wijze.....	24
Gehaktballetjes in tomatensaus.....	25
Gehaktballetjes op Luikse wijze.....	25
Vogelnestje in traditionele tomatensaus	26
Gevulde groene kool met fijn gehakt	26
Hutspot.....	27
Kipfilet dragonsaus	28
Provençaalse kipschotel	28
Halloweenschotel (kip-pompoen)	29
Rundstoofvlees op Vlaamse wijze	30
Rundstoofvlees met Leffe	30
Runderreepjes op Thaise wijze.....	31
Osso bucco 'Milanaise'.....	32
Kalfsblanquette.....	33
Rundstong in madeirasaus	33
Varkenswangen in zwarte peperroomsaus	34
Varkenshaasje op Ardense wijze	34
Konijnenbout met bier	35
Kalkoennootjes met veenbessensaus	36
Kalkoenpochette met portosaus	37
Vol-au-vent	37

Mechelse koekoek 'Fine Champagne'	38
Parelhoenfilet 'Grand Veneur' met peertjes.....	38
Parelhoenfilet in druivensaas	39
Eendenfilet in sinaasappelsaus	40
Gebakken eendenbout met bergappelsienen .	40
Stoofpotjes	41
Stoofpotje kalfsvlees 'Milanaise'.....	42
Stoofpotje kalkoen in roze pepersaus	43
Stoofpotje varken goulash.....	43
Stoofpotje konijnenfilet 'St.Bernardus'	44
Stoofpotje parelhoen 'Zingara'	45
Stoofpotje hert op Franse wijze	46
Stoofpotje jong everzwijn 'Grand-mère'	47
Stoofpotje varken 'Leffe'.....	48
Stoofpotje lam met groenten.....	48
Vegetarisch	49
Veggie gele curry met groenten.....	50
Veggie Bolognaisesaus	50
Groenten & fruit	51
Spitskool in bechamelsaus.....	52
Spruitjes met spek en ui	53
Ovengebakken witloof.....	54
Mediterrane groenten	55
Chutney van appel en veenbessen.....	56
Stoofpeertjes met veenbessen.....	56
Sauzen	57
Peperroomsaus	58
Kastanjechampignon saus.....	58
Veenbessensaus	59
Sinaassaus	59
Portosaus	60
Grand Veneur (wild) saus	60
Fine champagnesaus	61
Witloof tartufata saus	61
Dragonsaus	62
Nantua saus	62
Witte wijnssaus	62
Pestosaus	63
5 kazensaus	63
Arrabiatasaus	63

Contenu

cookingTM

Potages	7
Potage crème de tomates.....	8
Potage au Thaï curry	9
Bisque de homard	10
Le potage du pêcheur	10
Entrées	11
Coquille St-Jacques 'Prestige'	12
Cassolette de scampi	13
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
Anguille au vert	21
Filet de cabillaud aux poireau.....	22
Plats de viande	23
Boulettes à la façon Toscane.....	24
Boulettes à la sauce tomate	25
Boulets à la liégeoise	25
Nids d'oiseaux à la sauce tomate traditionnelle	26
Chou vert farci à la viande hachée.....	26
Hochepot	27
Poulet à l'estragon.....	28
Poulet provençale.....	28
Plat Halloween (poulet-potiron)	29
Carbonnades à la flamandes.....	30
Carbonnades à la Leffe.....	30
Lanières de bœuf façon thaï	31
Ossobucco 'Milanaise'.....	32
Blanquette de veau.....	33
Langue de bœuf à la sauce madère	33
Joues de porc	34
Filet de porc à l'Ardennaise	34
Cuisse de lapin à la bière	35
Noix de dinde sauce aux airelles.....	36
Pochette de dinde au porto	37
Vol-au-vent	37

Coucou de Malines 'Fine champagne'	38
Filet de pintadeau 'Grand Veneur'	38
Filets de pintadeau sauce aux raisins	39
Magret de canard à l'orange	40
Cuisse de canard aux oranges de montagne	40
Ragoûts	41
Ragoût de veau à la 'Milanaise'	42
Sauté de filet de dinde au poivre rose	43
Ragoût de porc Goulash.....	43
Ragoût de filet de lapin 'St-Bernardus'	44
Ragoût de pintadeau 'Zingara'	45
Ragoût de cerf à la française	46
Ragoût de marcassin 'Grand-mère'	47
Ragoût de porc à la bière 'Leffe'	48
Ragoût d'agneau aux légumes	48
Végétarien	49
Veggie curry jaune aux légumes.....	50
Veggie sauce bolognaise	50
Fruits & légumes	51
Chou pointu sauce béchamel	52
Choux de Bruxelles aux lardons et oignons	53
Chicon cuite au four	54
Légumes méditerranéens	55
Chutney de pommes aux airelles	56
Poires aux airelles	56
Sauces	57
Sauce au poivre vert à la crème	58
Sauce aux champignons châtaignes	58
Sauce aux airelles	59
Sauce à l'orange	59
Sauce au porto	60
Sauce Grand Veneur (gibier)	60
Sauce 'Fine champagne'	61
Sauce aux chicons et tartufata	61
Sauce à l'estragon	62
Sauce Nantua	62
Sauce au vin blanc	62
Sauce Pesto	63
Sauce aux 5 fromages	63
Sauce Arrabiata	63

Serveertip Suggestion de présentation



Thaise curry soep room met gebakken coquilles

Benodigdheden

COOKING Thaise curry soep 0.95 L (art. 702912)
voor de afwerking: coquilles, room, peterselie

Voorbereiding

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

Bereidingswijze

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!

Potage au curry thaï crème avec des coquilles cuites

Ingrédients

COOKING Thaise curry soep 0.95 L (art. 702912)
pour la 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

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 !



Scan de QR code voor meer recepten met onze Cookking producten, of neem een kijkje op de website: www.cookking.be, voor de doorbladerbare digitale versie van onze 2de get inspired.

Scannez le code QR pour découvrir d'autres idées de recettes avec nos produits Cookking, ou consultez le site web : www.cookking.be, pour la version numérique navigable de notre 2ième get inspired.

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 | info@befoodnv.be