

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

Bonfait
— FOOD WITH A SMILE —



2024

Basis stroganoffsaus

RECEPTENOVERZICHT



Puur, Passie en Progressie

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

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

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

We wensen je veel leesplezier, maar vooral smaakplezier.

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

Met smakelijke groet!

Team
Bonfait

Recepten basis stroganoffsaus

Wrap vega of kip stroganoff

Ingrediënten	Gram
Wraps	
Ijsbergsla	
Kiprollade	
Gekleurde paprika	
Uien gebakken of verse rode uien	
Bonfait Basis stroganoffsaus	

Totaal

Bereiding:

Besmeer de wrap rijkelijk met de Bonfait basis stroganoff saus. Leg de plakken kiprollade erop. Voeg hierna de paprika blokjes, de uienringen en de ijsbergsla toe. Rol de wrap op.



Penne kip stroganoff

Ingrediënten	Gram
Gekleurde paprika , blokjes	250
Bonfait Penne rigate, gekookt	750
Bonfait Gekruide kipreepjes	500
Bonfait Basis stroganoffsaus	1000
Totaal	2500



Roerbak a la stroganoff



Ingrediënten	Gram
Minikrieltjes, voorgekookt	1000
Gemengde groentemix (wortel/ broccoli/ sperziebonen) (diepvries of vers), geblancheerd	250
Boontjes, gegaard	150
Rode uien in halve ringen, geblancheerd	100
Bonfait Basis stroganoffsaus	1000
Totaal	2500

Italiaanse bol stroganoff

Ingrediënten	Gram
Gehakt rul gebraden	600
Uienringen, gebakken	300
Gekleurde paprika, blokjes	300
Kaas , geraspt	300
Bonfait Basis stroganoffsaus	1000
Totaal	2500



Bereiding:

Snijd de bovenste helft van de Italiaanse bol en hol deze verder uit.
Scheep het mengsel in het broodje, bestrooi het met de geraspte kaas
en garneer het daarna af met peterselie.

Advies klant: 20/ 25 minuten in de voorverwarmde oven op 160 graden

Portobello met stroganoff



Ingrediënten	Gram
Gekleurde paprika, blokjes	300
Rode uienringen, geblancheerd	300
Kaas, plakken	300
Bonfait Basis stroganoffsaus	1000
Bonfait Gekruide kipreepjes	600
Totaal	2500

Bereiding:

Vul de portobello met belegen kaas (2 plakken kruislings). Bak de kipreepjes, voeg de uienringen en de paprikablokjes toe en meng dit met de kip. Voeg de stroganoff saus toe.

Vul de portobello met het kip/ groentemengsel.

De kipreepjes kunnen worden vervangen door rulgebraden gehakt.

Heerlijk voor op de BBQ of in de oven! Advies klant: 12 minuten in de voorverwarmde oven op 160 graden.

Varkenshaas met stroganoff

Ingrediënten	Gram
Varkenshaasmedaillons, rauw	
Rode uienringen (half), geblancheerd	
Bonfait Basis stroganoffsaus	
Totaal	



Bereiding:

Vul een schuitje met 4 stuks varkenshaasmedaillons.

Garneer het schuitje met de uienringen. Schep hier basis stroganoffsaus naar smaak overheen.

Advies klant: 12 minuten in de voorverwarmde oven op 180 graden.

Groenteschuitje met stroganoffsaus



Ingrediënten	Gram
Roseval aardappeltjes, gebakken	1000
Gemengde groentemix (worteltjes, broccoli, sperziebonen) (diepvries of vers), geblancheerd	500
Bonfait Basis stroganoffsaus	1000
Totaal	2500

Bereiding:

Meng de aardappeltjes en de groentemix, en schep dit in een schuitje. Schep hier een eetlepel basis stroganoffsaus overheen.

Advies klant: 10 minuten in de voorverwarmde oven op 160 graden

Heerlijk in de oven of op de BBQ!

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



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

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

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



Clean Label

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

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

Heb je vragen over een van onze producten?

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

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

Met smakelijke groet!

Team
Bonfait
CH

