



SPECIALE
UITGAVE

VHC
ACTIFOOD
PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

inspiratie

25
JAAR

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

COLOFON

Uitgever

VHC ActiFood BV

Concept & realisatie

Marketing VHC ActiFood

Foto's

o.a. Content troch Fardau

Rechten

Niets uit deze uitgave mag, op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Contact

VHC ActiFood
Buurstede 1
8431 NA Oosterwolde

www.actifood.nl
0516 - 567107
info@actifood.nl



©2025 VHC ActiFood

VOORWOORD

Met veel plezier presenteren wij hierbij deze speciale uitgave van ons inspiratiemagazine. VHC ActiFood bestaat 25 jaar. Voor deze bijzondere gelegenheid hebben we een aantal inspiratierecepten van de afgelopen jaren verzameld. Gegarandeerd dat je hiermee iets speciaals op tafel zet. Laat je inspireren en proost met ons mee op 25 jaar VHC ActiFood!




25
JAAR



Eendenborstfilet en eendenbout



INGREDIËNTEN

1 eendenborstfilet
1 eendenbout
1 blik ganzenvet + kruiden
(rozemarijn, tijm, knoflook en laurier)
1 mini paksoi
2 king oyster
6-8 st shiitake
50 gr sesamzaad
2 el appelstroop
2 dl gevogelte fond

INGREDIËNTEN

Krokantje van pompoen

300 gr geroosterde
pompoenpuree
30 gr maïzena
300 ml water
30 gr poedersuiker
10 gr paprikapoeder

Werkwijze

Eendenbout

Eendenbout peper en zouten, rondom aanbakken.
Eendenbout konfijten in ganzenvet met kruiden op 85 graden voor ongeveer 6 uur. Als de bout gaar is, aflakken met appelstroop en door sesamzaad rollen.

Eendenborst

Het vel van de eendenborst kruislings insnijden, filet vacümeren daarna 1 uur sousvide garen op 57 graden. Laat de eendenborst eventjes afkoelen.
Bak vervolgens de eendenborst kort

op de vetkant in een hete pan zonder olie of boter zodat de huid krokant wordt. Vlak voor het meegeven aflakken met appelstroop.

Garnituren en saus

Fond inkoken met appelstroop.
Mini paksoi en de paddenstoelen bakken.

Krokantje van pompoen

Meng de ingrediënten in een blender tot een gladde pasta.
Smeer de pasta dun uit op een siliconenmat en bak 25 minuten op 100°C in de oven.

Carpaccio van **zeewolf**

INGREDIËNTEN

1 kg zeewolffilet
100 ml bietensap
2 gele bieten
2 rode bieten
2 choggia bieten
azijn
suiker
knoflook peterselie
marinade/dressing

WERKWIJZE

Verpak de zeewolffilet vacuüm met het bietensap en laat 24 uur infuseren. Haal de zeewolf uit het vacuüm en dep droog, rol het daarna strak op in plasticfolie en vries het aan. Snijd op snijmachine in dunne tranches.

Kook de bieten beetgaar. Draai bolletjes uit de bieten met een pomme parisienne boor en leg ze in zoet zuur voor 30 minuten.

Dresseer de bolletjes op de carpaccio en maak het af met de peterselie knoflook dressing.



Snijmachine Profi Line 250 rood

Snijdikte gemakkelijk aan te passen t/m 12mm

Mes diameter: 250 mm

Maximale snij diameter: 180 mm

Ingebouwde messenslijper

Niet geschikt voor het snijden van kaas, alleen mogelijk met apart verkrijgbaar mes met antikleefcoating.



TIP

Borgo Conventi Isonzo del Friuli Pinot Grigio

Deze Pinot Grigio heeft frisse aroma's van appel, peer en citrus, met een lichte mineraliteit en een levendige, knapperige smaak, perfect bij salades en lichte visgerechten.

art.nr. 813556





Tosti Tip

Tosti's, lekker & makkelijk

Brood, kaas, ham, brood: het welbekende tosticoncept. En een klassieker die altijd in de smaak valt. Saai? Welnee, een tosti biedt eindeloze mogelijkheden voor je creativiteit. Of je nu kiest voor traditionele combinaties of experimenteert met nieuwe smaken en producten, wij leveren wat je nodig hebt!

Verschillende soorten beleg ideeën

- brie, appel, bacon
- mozzarella, pesto, tomaat, basilicum
- zalm, roomkaas
- avocado, hummus
- banaan, chocoladepasta
- kip, spinazie, kaas, pesto
- brie, kersen

Het lekkerste brood

- waldkorn reuzenbol
- waldkorn haver bol
- barra rustica
- kaiserbol schwarzwald

Burnt ends

INGREDIËNTEN

buikspek zonder zwoerd,
in blokjes van 2x2 cm
kruidenmix
barbecuesaus of
barbecuesaus
honing
bruine suiker

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de barbecue of rookoven tot 90 graden Celsius. Bestrooi de blokjes buikspek gelijkmatig met de kruidenmix om ze op smaak te brengen. Plaats de gekruide blokjes buikspek op het rooster van de barbecue of in de rookoven en laat ze gedurende 2 uur roken op 90 graden Celsius. Dit zorgt voor een rokerige smaak.

Haal de gerookte blokjes buikspek uit de barbecue of rookoven en leg ze in een ovenschaal. Smeer de blokjes buikspek royaal in met een mengsel van de barbecuesaus, honing en bruine suiker. Plaats de ovenschaal met de ingesmeerde blokjes buikspek in de oven of de barbecue en verwarm ze 2 uur op 120 graden Celsius, totdat het vlees heel zacht is geworden.

Plaats de blokjes buikspek weer los op de barbecue en laat ze gedurende een uur op 120 graden Celsius grillen. Keer ze regelmatig om voor gelijkmatige garing. Elke keer dat je de blokjes buikspek omdraait, bestrijk je ze met barbecuesaus om een mooie, kleverige laag te krijgen. Haal de blokjes buikspek van de barbecue wanneer ze een mooie krokante buitenkant hebben en een botermalse binnenkant: zoals de textuur van bonbons.





Gerookte salsa

INGREDIËNTEN

30 tomaten
2 witte uien
1 hele knoflookbol
10 jalapeños
bosje koriander
1 limoen
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de smoker voor op 105 graden Celsius. Snijd de tomaten in de helft, de uien in kwarten en de jalapeños in de lengte doormidden. Leg de knoflookbol met de bovenkant eraf ook op het rek. Plaats alle gesneden groenten op het rek in de smoker en laat ze gedurende 2 uur roken op 105 graden Celsius. Dit zorgt voor een gerookte smaak.

Haal de gerookte groenten uit de smoker en laat ze iets afkoelen. Doe alle gerookte groenten samen met een bosje koriander in een keukenmachine of Magimix. Voeg naar smaak zout, peper en het sap van 1 limoen toe. Kruid het geheel naar jouw smaak. Maal de ingrediënten niet te fijn. Het moet een salsa-textuur behouden.

Proef de gerookte salsa en pas indien nodig de kruiden aan. Schep de gerookte salsa in gesteriliseerde potten en sluit ze goed af. Bewaar de gerookte salsa in de koelkast. Het recept geeft ongeveer 7 tot 8 potten.



Rundvleesspies **van de barbecue**

**Een klassiek oergerecht dat perfect is voor een ouderwetse barbecue-ervaring.
Voor liefhebbers van eenvoudige, maar heerlijke gerechten van de grill.**

INGREDIËNTEN

biefstuk spies
coleslaw
king oyster
bieslook
tube sjaslick saus

BEREIDINGSWIJZE

Neem de biefstukspies van de barbecue.
Garneer de spies op een bedje van rauwe coleslaw en King Oyster van de barbecue.
Besprenkel met sjaslick saus en top af met fijngesneden bieslook.



Soep & sandwich

INGREDIËNTEN

400 gr gemengde bospaddenstoelen
1 ui
teentje knoflook
100 ml kookroom
20 gram roomboter
1 liter groentebouillon
peper en zout

GARNERING

gemengde bospaddenstoelen
zoete aardappel
spongecake

BEREIDING

Snipper de uien, hak de knoflook.
Fruit de ui en de knoflook aan. Snijd de paddenstoelen in stukken en voeg toe aan de ui en de knoflook. Bak deze 10 minuten op matig vuur. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Zet het vuur uit en pureer de soep fijn. Roer de kookroom er doorheen en breng op smaak.

Spongecake

150 gr eiwit gepasteuriseerd
40 gr bloem
35 gr suiker
15 gr kurkuma

Voeg alle ingrediënten samen in de sifon (2 patronen er op). Verdeel dit mengsel over kartonnen bekertjes (vul deze tot de helft) en verwarm dit 40 seconden in de magnetron (800 watt).



INGREDIËNTEN

naanbrood
gemengde bospaddenstoelen
borage cress



Spoom

Ingrediënten

champagne flute
1 bolletje sorbet watermeloenijs
prosecco
rood fruit naar keuze

Bereidingswijze

Schep 1 bolletje sorbet watermeloenijs in het glas. Schenk hier de prosecco op en garneer af met rood fruit.

Doel van een spoom

Het geeft in een menu weer een verfrissende smaak van het volgende gerecht.

Wijntip: Bolla Prosecco

Spumante DOC Extra Dry
802688



Wildbouillon

Ingrediënten

2 kg botten (bijvoorbeeld van haas, wildzwijn, eend, fazant)
2 halve uien
1 teentje knoflook
1 winterwortel in stukken
1 bleekselderij in stukken
1 prei in stukken
1 pastinaak in stukken
2 verse laurierbladen
1 el witte peperkorrels
350 ml witte wijn

Bereidingswijze

Rooster de botten in een oven van 200 °C circa 15 minuten. Doe deze terug in een pan met je groentes. Roer dit op hoog vuur nog door elkaar en blus af met de witte wijn. Zet het vuur laag en vul af met 3 liter water en laat dit op zacht vuur gedurende 4 uren rustig trekken (niet in roeren, dan wordt de bouillon troebel). Verwijder de botten en de groentes en zeef de bouillon. Was en hak de peterselie en bieslook. Snijd de groente in blokjes, bijvoorbeeld pastinaak, oerwortel en raapjes en bak deze krokant uit. Leg al deze ingrediënten in een warm diep bord en serveer de heldere wild bouillon er op.
Serveertip: lekker met desembrood en een rode pesto boter.

Biertip: Baladin Rock 'n Roll



Wildzwijnham met geconfijte bospaddenstoelen

Ingrediënten

100 gr wildzwijnham
200 gr bospaddestoelen
1 tak tijm
20 gr pijnboompitten geroosterd
2 el rode wijn

Bereidingswijze

Snijd de ham op de snijmachine in dunne plakjes. Bak de mix van de paddenstoelen licht aan en blus af met rode wijn, een beetje honing en tijm. Roer door elkaar en laat dit afkoelen. Leg de ham als carpaccio op een bord. Verdeel de paddenstoelen over de ham. Garneer af met pijnboompitten en een takje tijm en versgemalen zwarte peper.



Hertenbiefstuk

Ingrediënten

2 hertenbiefstuk
4 stronk roodlof
2 dl rode wijn
20 gr roomboter
1 dl slagroom

Bereidingswijze

Snijd de roodlof in de lengte door en verwijder het hart. Leg op een bakplaat en besprenkel met olijfolie en versgemalen zeezout. Bak de roodlof af in een oven van 200 °C gedurende 10 minuten. Bak ondertussen de biefstuk in de roomboter 6 minuten om en om. Haal ze uit de pan in de folie met peper en zout er op (uit de molen) en vouw de folie dicht. Laat de biefstukken 4 min.

rusten. Overtollig vet afblussen met rode wijn, in laten koken en scheut kookroom erbij. Afmaken met een klontje roomboter.

Leg de roodlof in het midden van het bord. Daarop de biefstuk en garneer af met de rodewijnsaus.

**Wijntip: Bolla "Le Poiane"
Valpolicella Ripasso Classico Wrap
803641**



Dessert

Flan Clafoutis

Met stoofpeer, vijgen, dadels, cranberry of pruimen

INGREDIËNTEN

400 gr stoofpeer, vijgen, dadels,
cranberries of pruimen
150 gr bloem
4 eieren
3 dl melk
80 gr witte basterdsuiker
vanillesuiker
2 gr zout
2 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Vet een passende bakvorm in.
Verwarm de oven voor tot 180 °C.
Verdeel de vluchten over de bodem van
de vorm.
Zeef de bloem in een kom en roer dit met
het zout, de suiker, de vanillesuiker, de
eieren, de melk en de olijfolie

tot een glad beslag.

Giet het beslag over de vruchten en zet
deze in de voorverwarmde oven. Bak de
clafoutis gaar in ongeveer 30 minuten.

**Heerlijk lauwwarm te serveren,
bestrooi met poedersuiker en
serveer met een bolletje ijs.**





Dessert Cheesecake

Cheesecake

1.5 liter tiramisu
375 gr eidooier gepasteuriseerd
200 gr suiker
150 gr maizena
2 gr zout
125 ml Limoncello
350 gr vijgen, pruimen, dadels,
cranberrys of peren.

Fonceerdeeg

550 gr witte basterdsuiker
850 gr ongezoeten roomboter
1250 gr bloem
25 gr citroenrasp
2 gr zout
50 ml water
10 gr bakpoeder

Receptuur voor 6 taarten met doorsnede van 15 cm

Bereiding fonceerdeeg

Vermeng de bloem met de bakpoeder. Draai de boter soepel in de planeetmenger. Voeg de suiker, citroenrasp, water en zout toe. Vermeng goed en voeg de gezeefde bloem en bakpoeder toe. Kneed tot een soepel deeg en laat 3 uur rusten in de koeling.

Bereiding cheesecake

Vermeng de tiramisu met de overige ingrediënten en wrijf door een fijne zeef. Rol het fonceerdeeg uit op 0.5 cm en steek uit met een bakring van 16 cm doorsnede. Rol het overige deeg uit op 0.5 cm. Snijd banen van 5x50 cm en plaats tegen de rand van de bakring. Prik de bodem met een vork in. Schenk de cheesecakemassa op de deegbodems, beleg de bovenkant met de vijgen, pruimen, dadels, cranberrys of peren en bak af in de oven gedurende 30 minuten op 180 °C. Koel direct terug en reserveer tot gebruik in de koeling of vriezer.

Presentatie

Los de taarten door de ringen kort met de gasbrander te verwarmen. Werk de taarten af met vijgen, pruimen, dadels, cranberrys of peren.



Of ga voor het gemak en probeer de overheerlijke Chaupain cheesecakes!

Loaded Fries

Loaded Fries Japanese stijl

INGREDIËNTEN

400 gr zalmfilet, warm gerookt
20 gr bosui, fijngesneden
10 gr smoked garlic puree
10 gr olijfolie
1 citroen
600 gr friet
100 gr salsa tomato
50 gr wasabisaus
5 gr korianderpuree
4 st sepia kroepoek
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Meng het citroensap, smoked garlic puree en korianderpuree en breng op smaak met peper en zout. Verhit de olijfolie en voeg hier de geplukte zalm aan toe. Breng op smaak met het mengsel. Bak de kroepoek in de frituur en laat uitlekken. Bak de friet. Verdeel de zalm over de friet. Garneer met de wasabi-dip. Verdeel hierover de flaming salsa. Garneer met stukjes kroepoek en de fijngesneden bosui.



Hot Shrimp Fries

INGREDIËNTEN

350 gram gamba's, gepaneerd
120 gram peperoncini marinati
100 gram kaassaus
100 gram Sriracha mayonaise
100 gram salsa tomato
20 gram bosui, fijngesneden
10 gram knoflookpuree
600 gram friet

BEREIDINGSWIJZE

Bak de friet. Bak daarna de garnalen 2 á 3 minuten. Garneer de friet met de helft van de kaassaus en de Sriracha mayonaise. Dresseer hierop de garnalen. Garneer met de chunky salsa tomato. Werk af met de andere helft van de kaassaus en mayonaise. Garneer met de peperoncini en de fijngesneden bosui.





Vissoep met gamba's en zeeduivel

INGREDIËNTEN

3 ltr visbouillon
375 gr zeeduivel
of 375 gr kabeljauw
200 gr gamba's
of 200 gr Hollandse garnalen
3 st uien
5 teentjes knoflook
5 st venkel
1.5 st prei
6 st tomaten
3 snufjes saffraan
1.5 el bloem
1.5 el olijfolie
1 bakje zorra cress
verse tijm
laurier

BEREIDINGSWIJZE

Doe de bouillon in een pan. Verhit de olijfolie in een andere pan. Voeg de gesneden prei, uien en venkel toe en bak deze aan in de olie. Voeg de saffraan toe aan de groenten en roer goed door. Daarna de knoflook toevoegen en bak deze kort mee. Voeg de tomatenpartjes toe aan de groenten en laat alles een paar minuten stoven zonder aan te bakken.

Strooi de bloem over de gestoofde groenten en roer goed door.

Schenk de koude bouillon over de groenten en bloem. Voeg enkele takjes tijm en laurierblaadjes naar smaak toe

aan de soep. Laat dit 45 minuten pruttelen op laag vuur.

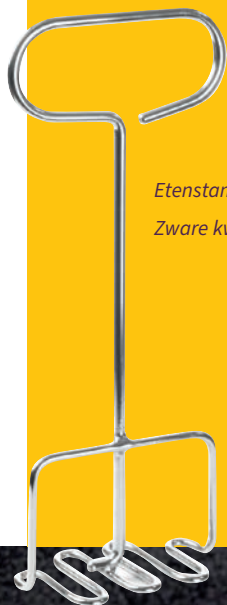
Snijd de vis in mooie stukken en maak de gamba's schoon. Leg de vis en gamba's in de dikke 'groentesoep' en laat ze enkele minuten pocheren op zacht vuur. Roer zo min mogelijk in de soep om de visstukken intact te houden.

Verdeel de soep met vis en gamba's over borden. Garneer met zorra cress. Serveer de vissoep met vers brood of stokbrood.



Stamppot

Stamppotten, hét comfortfood van de herfst! Op de volgende pagina's ontdek je een selectie van onze favoriete stamppotgerechten. Van klassieke boerenkool tot verrassende twisten op de oer-Hollandse pot. En zoals altijd, met alleen de allerbeste én verse ingrediënten.



*Etenstamper rvs 350 mm
Zware kwaliteit*

Bietenstamppot met ribeye

2 personen

INGREDIËNTEN

500 gr aardappelen
4-5 middelgrote voorgekookte en
geschilde bietjes
of rode bieten blokjes
1 ui
scheutje melk
klontje roomboter
peper en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Kook de aardappelen. Rasp de bietjes en voeg deze toe in een pan met een beetje vocht. Doordat deze voorgekookt zijn, hoeven deze alleen maar opgewarmd te worden. Voeg de gesneden ui aan de bietjes toe. Als de aardappels gaar zijn, afgieten. Voeg de bietjes met de ui aan de aardappels toe. Stamp alles fijn en voeg wat melk en boter toe, zodat het lekker smeuïg wordt. Breng het op smaak met peper en zout.

TIP

Emil Bauer

Spätburgunder Trocken

Robijnrode kleur met aroma's van rode bessen, kersen en een vleugje amandel. Zachte smaak van rood en zwart fruit.

810692



Lekker met gerookte ribeyeplakjes of rundersaucijzen, of met geitenkaas en honing (vegetarisch).



Knolselderijstampot met geroosterde pompoen



4 personen

INGREDIËNTEN

1 grote knolselderij
1 kleine pompoen
1.5 kg zoete aardappelen
2 laurierblaadjes
1 takje tijm
1 tl ras el hanout
olijfolie



Stekerdoos 14-dlg.
Gladde rand ø19-112

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Was de pompoen en snijd in grove stukken. Leg deze op een bakplaat en besprenkel met olijfolie. Strooi ook de geplukte tijm erop. Rooster in de oven 40 tot 45 minuten en draai de pompoen af en toe om.

Schil de knolselderij en de zoete aardappelen. Kook deze tot het goed gaar is, samen met de laurierblaadjes. Pureer de pompoen als deze gaar is. Pureer de knolselderij en de zoete aardappel en meng nu de pompoen-puree erbij en voeg de ras el hanout toe. Breng op smaak met peper en zout.

Om het nog smeuijger te maken kan dit met roomboter en/of melk.

Heerlijk met verse worst, varkenspeklappen, maar ook met geitenkaas en pijnboompitten.

TIP

Baladin Leön

Donkerbruin bier met tonen van specerijen, chocolade en gedroogd fruit. Volle smaak met hints van koffie en toffee.

802863



Pompoenstampot met appel en worst

INGREDIËNTEN

1 kleine pompoen/flespompoen
of pompoen kubus
500 gr aardappelen
1 appel
1 ui
1 takje tijm
roomboter
olijfolie
1 rookworst
of vegetarische rookworst
20 gr pijnboompitten (geroosterd)
teentje knoflook

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 190 °C.
Schil de pompoen en snijd deze in
blokjes carré (1 bij 1 centimeter).

Verdeel over de bakplaat, bestrooi met
olijfolie, tijm, peper en zout. Rooster deze
totdat ze gaar zijn.

Schil de aardappelen en snijd deze ook
in carréblokjes. Kook de blokjes gaar.
Snijd de ui in ringen en pers de knoflook.
Bak beide aan tot de ui glazig is.
Schil de appel en snijd deze wederom in
carréblokjes. Bak kort mee met de ui en
de knoflook.

Maak de rookworst warm.
Stamp de aardappelen fijn en maak
smeuig met wat roomboter en wat
kookvocht. Roer de pompoenblokjes, het
ui-mengsel en stukjes rookworst door de
aardappelpuree.
Tot slot garneren met de geroosterde
pijnboompitten.

TIP

Baladin L'IPPA

Amberkleurig bier
met citrusnoten van
mandarijn, meloen
en mango. Mooi
gebalanceerde
bitterheid en
hopgebruik.

806950



Tip: ook heerlijk met geitenkaas en fêta!





Stamppot witte bonen, pastinaak en wortel

TIP

Maison Centauree

Viognier

Bleek citroengeel met aroma's van perzik, abrikoos en bloemen.

Rijke, droge smaak met frisse zuren.

804804



2 personen

INGREDIËNTEN

200 gr winterwortel
200 gr pastinaak
200 gr witte bonen
1 grote ui
100 gr spekreepjes
kabeljauw
koolvis

BEREIDINGSWIJZE

Pel de ui en snijd grof.

Bak de spekreepjes uit en bak de ui kort mee. Schil de pastinaak en de wortel en snij deze in brunoise.

Stoom de pastinaken en de wortel in ongeveer 7 minuten gaar.

Verwarm de bonen. Schep de spekjes, ui, bonen, wortel en pastinaak door elkaar.

Prak of stamp het een beetje en roer alles door elkaar.

Breng op smaak met peper en zout.

Tip: vervang de spekreepjes door een mooi stuk witvis!

Skreiloin's met kruidige salade

INGREDIËNTEN

4 st skreiloin's
1 el olijfolie
zout en zwarte peper naar smaak

Recept voor de kruidige salade

bosje radijs
handvol dille
handvol koriander
handvol munt
handvol lupine cress
(of andere tuinkers)
2 eetlepels olijfolie
sap van 1 citroen
zout en zwarte peper naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng de fijngehakte dille, koriander, munt, en lupine cress in een kom voor de kruidige salade.
Voeg de plakjes radijs toe aan de kom en meng voorzichtig.
Besprenkel de salade met olijfolie en het sap van een citroen. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
Dep de skreiloin's droog met keukenpapier en breng ze aan beide zijden op smaak met zout en zwarte peper.
Verhit een ovensvaste koekenpan op middelmatig vuur en voeg een eetlepel olijfolie toe.

Bak de loins aan één kant gedurende 2-3 minuten, tot ze goudbruin zijn.

Plaats de koekenpan met de skreiloin's in de voorverwarmde oven en bak nog eens 8-10 minuten, of tot de skreiloin's gaar zijn en gemakkelijk uit elkaar vallen.

Serveer de gebakken skreiloin's en garneer met de kruidige salade.
Druppel eventueel extra citroensap over de vis voor wat extra frisheid.

Dit gerecht combineert de zachte, delicate smaak van skrei met een verfrissende, kruidige salade voor een heerlijke en evenwichtige maaltijd.

Skrei

Skrei wordt ook wel winterkabeljauw genoemd. De vis wordt vaak in januari en februari gevangen wat deze stevige witvis een echt winterproduct maakt.

TIP

Canapi pinot grigio

Licht citroengeel van kleur. Tonen van citroen, limoen en tropisch fruit. Lekker sappig met tonen van citrus.

803640





In tomaten-paprikabouillon gegaarde **paling**

INGREDIËNTEN

- 1 paling
- 3 kilo tomatomaat
- 100 ml witte balsamicoazijn
- 5 gram gerookt paprikapoeder
- 4 steranijs
- naar behoefte zout
- naar behoefte borage cress



Passeerdoek linnen 80x80



BEREIDINGSWIJZE

- Pof de tomaten samen met de steranijs onder aluminiumfolie in een voorverwarmde oven van 200°C
- Pureer de tomaten samen met het paprikapoeder (anijs verwijderen) tot een soep
- Passeer deze soep met een passeerdoek
- Vang het uitlekvocht op
- Breng het uitlekvocht op smaak met de witte balsamicoazijn en zout
- Fileer de paling, verwijder de graten.
- Portioneer de paling in de gewenste grootte
- Pocheer de paling in het tomatenvocht en garneer het gerecht af met de borage cress

TIP

Château des Eyssards Sauvignon Blanc Semillon

Licht geel van kleur. Stuivende geur van citroen, limoen en kruisbessen. Fris in de mond met tonen van citrus en een aanhoudende afdronk.

802699





Tom Kha Kai

INGREDIËNTEN

8 stengels citroengras
10 blaadjes limoenblad
50 gram gember
5 tenen knoflook
5 peper
2 liter kokosmelk
2 liter kippenbouillon
1500 gram kippendijen
300 gram sjalot
300 gram bosui
750 gram shiitake
5 limoenen, sap
naar behoefte koriander
naar behoefte Thaise vissaus



WERKWIJZE

- Kneus het citroengras en limoenblad met de rug van een koksmees
- Snij de gember, knoflook en chilipeper fijn
- Breng de kokosmelk en gevogeltebouillon aan de kook. Voeg de bovenstaande ingrediënten toe en laat dit 30 minuten afgedekt trekken
- Zeef door een fijne puntzeef. Snij de kip in stukken van 1 bij 1 centimeter. Voeg toe en laat 20 minuten rustig doorkoken
- Snij de sjalot, bosui en shiitake in reepjes als soepgarnituur. Voeg toe en laat kort mee garen. Indien je de soep op een later tijdstip wilt gebruiken gaar je het garnituur apart
- Breng op smaak met limoensap, gehakte koriander en nam pla (vissaus)
- Indien je de soep op een later tijdstip wilt gebruiken koel je de soep zo snel mogelijk terug naar 4°C. Warm à la minute de benodigde hoeveelheid op.

Dit is een populair soepgerecht uit de Thaise keuken. De naam betekent kip-gembersoep.

TIP

Weihenstephaner Hefeweizen 810905



Zacht, fris en romig - de tarwe geeft die romigheid, plus een lichte, aangenaam frizzure smaak. In de geur domineert banaan en kruidnagel.

TIP

Susana Balbo Crios Torrontes



De smaak biedt iets kruidigs zoals jasmijn maar is tegelijkertijd verfrissend en smaakopwekkend.

806522

Falafel burger



Falafel

Je hebt het vast al wel eens voorbij zien komen tussen de vegetarische gerechten: falafel. Maar wat is falafel eigenlijk? Falafel is een populair gerecht in het Midden-Oosten. Het zijn vaak balletjes, gemaakt van gemalen kikkererwten of tuinbonen, gemengd met allerlei kruiden zoals koriander, peterselie, komijn en soms ook korianderzaad, die vervolgens gefrituurd worden. Op die manier zijn ze lekker krokant van buiten, maar zacht smeuïg van binnen. Een falafelburger is de perfecte vegetarische variant van een gewone hamburger!

INGREDIËNTEN

mini brioche bun sesam
falafel burger
falafel burger mini
courgette
dragonazijn
suiker
kewpie mayonaise
sla mesclun Italia
gegrilde aubergine
cherrytomaat knoflook
citroengras
vene cress

BEREIDINGSWIJZE

Falafel burger aanbakken/frituren.
Courgette en aubergine grillen en marineren met dragonazijn.

Broodje beleggen met mesclun sla, aubergine, courgette en de burger. Afgarneren met vene cress, kewpie mayonaise en de cherrytomaat.



Makreel in zoutkorst

Makreel in een zoutkorst is een klassieke bereiding die de vis vochtig en vol van smaak houdt. Door de buikholte te vullen met kruiden en de makreel in een stevige laag zout te verpakken, blijft alle smaak behouden terwijl de vis in de oven gaart. Het resultaat is een heerlijk sappige makreel die je eenvoudig kunt presenteren.

INGREDIËNTEN

1 makreel (400-500 gram)
250 g grof zeezout
50 g eiwit
NB venkel
NB laurier
NB dille
NB citroen
NB peper en zout
500 g gnocchi di patata

BEREIDINGSWIJZE

Spoel de makreel onder koud water af en dep droog. Kruid de buikholte met zout en peper, en vul deze met venkel, laurier, dille en schijfjes citroen. Meng het eiwit met het zeezout tot een natte zandachtige substantie. Leg een laagje van het

mengsel op een bakplaat met bakpapier en plaats de makreel erop. Bedek de vis volledig met de rest van het zoutmengsel. Plaats de schaal in een voorverwarmde oven van 200°C en bak de makreel 15-20 minuten. Breek de zoutkorst voorzichtig open voor het serveren.

Serveer met antiboise, beurre blanc en gnocchi.

NB = naar behoefte



Antiboise

Antiboise is een heerlijke en veelzijdige smaakmaker, perfect voor het opfleuren van salades, gerechten of als dip. Deze mediterrane kruidenmix combineert zoet, zuur en hartige smaken.

INGREDIËNTEN

1 makreel
100 g sjalotten, fijn gesnipperd
½ dl aceto balsamico
1 dl sushi azijn
4 t knoflook, geperst
25 g bruine suiker
5 g gemalen zeezout
¼ bos dragon
¼ bos basilicum
¼ bos peterselie
tomatenblokjes van 8 tomaten, ontdaan van zaad (0,5 - 1 cm)
1 takje rozemarijn, fijngesneden
2 takjes tijm, fijngesneden
½ liter extra vergine olijfolie



BEREIDINGSWIJZE

Verhit de aceto balsamico, sushi azijn, knoflook, bruine suiker, zeezout, rozemarijn en tijm met de sjalotten 5 minuten op een laag pitje. Haal van het vuur en voeg de kruiden en tomatenblokjes toe. Meng voorzichtig de olijfolie erdoor en doe het mengsel in weckpotten. Zet de potten op de kop en laat minimaal 1 dag trekken voor gebruik.



NON FOOD TIP

Weckpot 50cl
Fido Rocco Bormioli

Beurre blanc

met saffraan

Beurre Blanc is een klassieke Franse saus, rijk en vol van smaak. Deze versie met saffraan geeft een luxe twist, perfect voor bij visgerechten. Met de juiste balans van ingrediënten creëer je een zachte, romige saus die indruk maakt.

INGREDIËNTEN

½ liter visbouillon
1 fijn gesnipperde ui
3 dl witte wijn
1 dl witte wijnazijn
6 laurierblaadjes
10 witte peperkorrels
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
½ liter ongezoete slagroom
(vingerkneepje) saffraandraadjes
ca. 250 g koude blokjes boter

BEREIDINGSWIJZE

Fruit de ui met de kruiden aan. Voeg de witte wijn, azijn en visbouillon toe en laat inkoken tot de bodem zichtbaar is. Voeg de slagroom toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Zeef de saus en voeg de saffraan toe. Laat zachtjes trekken tot de saus egaal geel is. Voeg net voor het serveren de koude blokjes boter toe en mix luchtig met een staafmixer. Serveer direct voor de beste smaak en textuur.



de Brink **burgers**

met o.a.
lollo verte
rode ui
tomaat
bagnat
burger rund
chicken burger
cheddar
BBQ saus



Marokkaanse lamsstoof

Ingrediënten

- 120 gram gember
- 25 gram kurkuma
- 8 gram gerookte paprikapoeder
- 1 gram foelie
- 2 gram kruidnagelpoeder
- 15 gram karwijzaad kummel
- 30 gram ras el hanout
- 3 gram kaneelpoeder
- 8 gram zwarte peper
- 20 gram tijm
- 4 blaadjes laurier
- 10 gram venkelzaad
- 1 kg lamsbout z/b
- 100 gram tomatenpuree
- 700 ml lamsbouillon
- (zie recept op de site)
- 1 granaatappel
- naar behoefte zout en peper

TIP

Melini San Lorenzo Chianti DOCG Superiore

Robijnrood van kleur met intense aroma's van gedroogd fruit en florale tonen van violet en de iris bloem. Ronde wijn met goede structuur van tannines.

814008

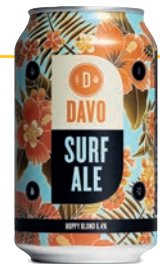


WERKWIJZE

- Maak de kruidenmelange van alle specerijen (van de gember tot het venkelzaad). Gebruik hiervoor een blender of vijzel. (Je kunt deze melange eventueel in de vriezer bewaren.)
- Snijd de lamsbout in stukken van 3 bij 3 centimeter
- Verhit wat olie in een grote braadpan en bak het vlees rondom aan
- Voeg 100 gram tomatenpuree en 4 eetlepels van de kruidenmelange toe en bak even mee
- Blus af met de bouillon en laat 4 uur rustig koken
- Pak de granaatappel, snijd deze door de midden en pak op de kop vast, pak een pollepel en begin op de bolle kant van de granaatappel te slaan, de pitjes vallen er zo makkelijk uit
- Maak de pitjes schoon en gaarneer de stoofpot ermee

TIP

DAVO
Surf Ale
806589



Explosieve aroma's van ananas en citrus maken dit een uiterst verfrissend bier.



**Braadpan geëmailleerd
gietijzer**
6,88 ltr

BRUNCH & LUNCH



regendruppels rood
lakenvelder bbq burger
brioche broodjes
sesamzaad gepeld
mozzarella slices



roomkaas bieslook
zalmfilet gerookt
tortilla wrap



lets gezien waar je meer van wilt
weten, zoals het servies op de
afbeeldingen?
Mail naar nonfood@actifood.nl of bel
0516 - 567107, wij denken graag mee.

wortelschijven regenboog



mozzarella
zoute sticks
basilicum



BRUNCH & LUNCH

courgette komkommersoep
borrel gehaktballetjes



tonijnsalade
torpedo prawns
casino wit
(envelopje gemaakt van casinobrood)

carre maïs
naanbrood naturel
focaccia broodje

rode bietensalade
geitenkaas
bietenwafeltje



Falafel maaltijdsalade

INGREDIËNTEN

romano sla
radijs
venkel
mango stukjes
garnering van china rose
falafel rondje

BEREIDINGSWIJZE

De gewassen sla in grove stukken snijden.
Venkel in fijne julienne en radijs in dunne plakjes snijden
Sla, venkel, radijs, falafel en mangochutney mengen in grote kom.
Daarna presenteren in mooi diep bord en af garneren met china rose.





Gerookte hutspot

Gerookte hutspot is een heerlijke variatie op de traditionele versie. Het roken van de aardappelen geeft een unieke, diepe smaak die perfect samengaat met de zoete winterwortel en de uien. Dit gerecht is eenvoudig te maken en brengt een verrassende twist aan een klassiek gerecht.

INGREDIËNTEN

1 kg kruimige aardappels geschild
 600 g winterwortel fijn gesneden
 500 g gele uien, in ringen gesneden
 1 el suiker
 2 tl zout
 50 g roomboter
 peper en zout
 aluminiumfolie
 melk

BEREIDINGSWIJZE

Steek de barbecue aan en breng deze op 120°C met indirecte hitte, gebruik een keramische schaal. Spoel de geschilde aardappels af met koud water en leg ze op een rooster bedekt met aluminiumfolie, met de randen omgevouwen als een schaal. Voeg vochtig rookhout toe en rook de aardappelen tot ze gaar zijn.

Kook ondertussen de wortel en uien met water, suiker en zout tot ze zacht zijn. Giet af en vang wat kookvocht op. Stamp de gerookte aardappelen bij de wortel en uien in de pan, voeg de gesmolten roomboter toe en meng goed. Maak het geheel smeùiger met kookvocht of warme melk en breng op smaak met zout en peper.



GEMENGE (VERGETEN) WINTERGROENTEN

Een kleurrijke mix van wintergroenten gegrild tot perfectie, met een pittige kick van Fajita kruiden.

INGREDIËNTEN

pastinaak
oranje, gele en paarse peen
flespompoen
fajita kruiden

BEREIDINGSWIJZE

Schil de pastinaak, peen en flespompoen, en snijd ze in gelijke stukken. Blancheer de groenten kort tot ze beetbaar zijn. Dep de groenten droog, besmeer ze met olie en bestrooi met de Fajita kruiden.

Grill de groenten indirect op de BBQ bij 200°C tot ze mooi geroosterd en gaar zijn. Serveer de gegrilde groenten als bijgerecht of als onderdeel van een vegetarische maaltijd.

GEMENGE (VERGETEN) WINTERGROENTEN



INGREDIËNTEN

1 kg aardappelen
½ liter room
½ liter melk
peper en zout
(eventueel een snufje nootmuskaat)
2 teentjes knoflook
knoflook grof gehakt
20 naalden rozemarijn, fijngesneden
3 takjes tijm, fijngesneden
geraspte oude kaas of Gruyère

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de melk en room in een pan en breng op smaak met peper, zout en eventueel nootmuskaat. Voeg de fijngesneden knoflook, rozemarijn en tijm toe en laat het mengsel kort koken. Snijd de aardappelen in dunne plakjes (spoel ze niet af) en leg ze dakpansgewijs in een ingevette ovenschaal, waarbij je de lagen licht aandrukt en kruidt. Giet het warme roommengsel erover tot de aardappelen net onderstaan.

AARDAPPELGRATIN

Aardappelgratin, ook wel bekend als gratin dauphinois, is een klassiek bijgerecht dat veel gasten blij maakt. De romige combinatie van aardappelen, kruiden en kaas zorgt voor een rijke smaak die perfect past bij vlees, vis of een frisse salade. Een eenvoudig gerecht met een verrassend luxe resultaat.



GEVULDE AARDAPPELEN



AARDAPPELGRATIN

Bak de schaal 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Strooi de geraspte kaas erover en bak nog even tot de bovenkant goudbruin is.

GEVULDE AARDAPPELEN

Gevulde aardappelen zijn een heerlijk en vullend gerecht. Met een romige vulling van kruidenkaas, bieslook en kaas zijn ze perfect als bijgerecht of hoofdgerecht. Dit gerecht is eenvoudig te maken en zal zeker in de smaak vallen!

INGREDIËNTEN

4 dikke aardappelen (bintjes)
zure room
of roomkaas met kruiden
180 g geraspte kaas
1 sjalot
50 g verse bieslook, gehakt
40 g boter
nootmuskaat, peper en zeezout

BEREIDINGSWIJZE

Kook de aardappelen in gezouten water (max. 20 minuten) en laat ze afkoelen. Snijd het hoedje eraf en hol ze voorzichtig uit. Plet het vruchtvlies en meng met zure room of kruidenkaas, sjalot en bieslook. Breng op smaak met peper en zout. Vul de aardappelen met de puree, druk de geraspte kaas aan en leg een klontje boter bovenop. Plaats de gevulde aardappelen 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Houd rekening met extra gaartijd als de oven koud is om uitdrogen te voorkomen.

NATUREL GEPOFTE AARDAPPELEN

Was de aardappelen (bijvoorbeeld bintjes) en wikkel ze afzonderlijk in aluminiumfolie. Pof ze ongeveer 1½ uur in een voorverwarmde oven op 210°C. Serveer met kruidenboter of crème fraîche, en bestrooi met zeezout, gemalen peper en bieslook.



Gegrilde coquille en king oyster

INGREDIËNTEN

3 coquilles
2 king oyster paddenstoelen
olijfolie
NB peper en zout
borage cress

Lak voor de king oyster

2 el sojasaus
1 el sesamololie
1 teentje knoflook fijngehakt
1 cm gember, fijngehakt
sap ½ limoen

BEREIDINGSWIJZE

King oyster

Meng de sojasaus, sesamololie, knoflook, gember, en limoensap tot een marinade. Snijd de king oyster paddenstoelen in dunne plakken en marineer ze 15 minuten. Grill de plakken vervolgens op de BBQ tot ze gaar zijn.

Coquille

Verwarm de BBQ tot 220°C. Smeer de coquilles licht in met olijfolie en grill ze kort, tot ze een mooie bruine grillstreep hebben. Breng op smaak met olijfolie, peper, en zout.

Afwerking

Serveer de coquilles en king oyster met borage cress als garnering.

Hollandaisesaus

Hollandaisesaus, ook wel castric sabayon, is een klassieke, romige saus die perfect past bij groenten, vis en eieren. Deze rijke saus, gemaakt met eidooiers en geklaarde boter, heeft een delicate smaak die elke maaltijd kan verheffen.

INGREDIËNTEN voor de Castric

2 sjalotten, grof gesnipperd
2 takjes dragon
1 tl peperkorrels
50 ml witte wijn
50 ml wittewijnazijn
250 g boter
4 eidooiers
zout
cayennepeper
citroensap

Voor het gemak:

een kant-en-klare vloeibare basissaus





BEREIDINGSWIJZE

Doe alle ingrediënten voor de castric in een pannetje en breng aan de kook. Laat het inkoken tot er ongeveer $\frac{1}{3}$ van het vocht over is. Zeef de castric en houd deze apart; je kunt het in een afgesloten flesje bewaren voor later gebruik.

Smelt de boter en schep de geklaarde boter voorzichtig af met een pollepel, zodat de gestolde eiwitten en het resterende vocht achterblijven. Zet ondertussen een pan met heet water op een zachte pit. Klop de eidooiers met een scheut van de castric “au bain-marie” in een kom tot je een luchtige saus krijgt en het mengsel een lichte glans heeft.

Haal de saus uit de au bain-marie en klop 20 seconden door. Roer beetje voor beetje de gesmolten boter erdoor terwijl je blijft kloppen. Breng op smaak met zout, cayennepeper en eventueel wat citroensap.

Gegrilde king oyster

Ingrediënten

2 king oyster
olijfolie
NB peper en zout
borage cress

Lak voor de king oyster

2 el sojasaus
1 el sesamololie
1 teentje knoflook fijngehakt
1 cm gember, fijngehakt
sap $\frac{1}{2}$ limoen

Werkwijze king oyster

Meng voor de marinade de ingrediënten. Snij de king oyster in dunne plakken. Marineer de king oyster 15 min in de marinade. Grill de plakken op de BBQ tot de juiste gaarheid.

Stam van de king oyster

Verhit de barbecue tot 220°C. Besmeer de king oyster dun met olijfolie. Leg de king oyster op het grillrooster en sluit de klep. De echte barbecuesmaak komt zo het beste tot uiting. Laat kort garen en zorg dat er een bruine grillstreep ontstaat. Druppel er goede olijfolie over en bestrooi met zout en peper. Garneer het gerecht af met borage cress.

Bladerdeeg taartje

met een vulling van stoofpeer en witte chocolademousse



INGREDIËNTEN

5 plakjes bladerdeeg 10/10
400 ml slagroom gezoet
200 ml mascarpone
50 ml witte chocoladesaus
merg van 1 vanillestokje
4 halve stoofperen zonder kern
bladgoud
sponge cake

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de bladerdeegplakjes op een bakplaat met een siliconen matje om ervoor te zorgen dat het deeg niet omhoog komt en dun blijft.

Meng het vanillemerg met de mascarpone. Klop de gezoete slagroom stijf. Meng de opgeklopte slagroom voorzichtig met het mascarpone-vanillemengsel en de witte chocoladesaus. Doe het mengsel in een spuitzak met een spuitmond naar keuze.

Laat het bladerdeeg afkoelen nadat het uit de oven komt.

Snijd de bladerdeegplakjes doormidden, zodat je 10 kleinere plakjes krijgt.

Plaats een plakje bladerdeeg op een bord. Spuit een laagje witte chocolademousse op het bladerdeeg. Leg een plakje bladerdeeg bovenop de mousse. Snijd de halve stoofperen in plakjes en plaats deze op de mousse. Herhaal deze lagen en eindig met een plakje bladerdeeg bovenop. Spuit wat extra witte chocolademousse bovenop het bovenste plakje bladerdeeg.

Garneer met stukjes sponge cake, peer en bladgoud. Voeg eventueel nog extra stoofpeersap of siroop toe voor extra smaak.

Vanille-ijs & gegrilde perzik

**VANILLE-IJS****INGREDIËNTEN**

400 ml vegan kookroom
 2 vanillestokjes
 100 gr lichtbruine basterdsuiker
 70 gr kristalsuiker
 1 snufje kurkuma
 600 ml plantaardige slagroom

BEREIDINGSWIJZE

Giet de alpro cooking in een kookpan.

Snijd de vanillestokjes in de lengte door de helft, verwijder het zaad en voeg dit inclusief de stokjes toe aan de alpro cooking. Voeg ook beide soorten suiker en de kurkuma toe. Verwarm het mengsel totdat de suiker is opgelost.

Laat afkoelen en verwijder de vanillestokjes.

Meng het mengsel met de slagroom met behulp van een garde. Draai tot roomijs in een sorbetière.

**PERZIKEN
INGREDIËNTEN**

50 perziken
 100 gr suiker
 1 vanillestokje
 100 ml peachtree

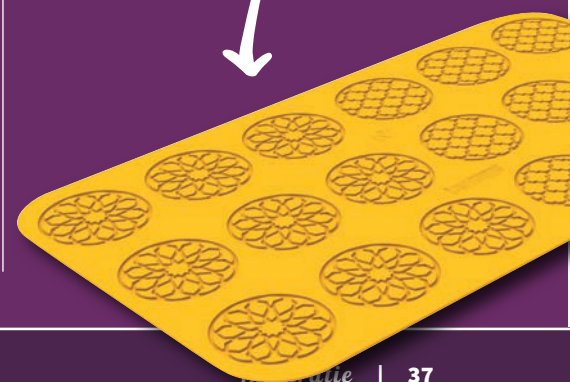
BEREIDINGSWIJZE

Halveer de perziken en verwijder de pit. Verhit de barbecue tot 170°C. Gril de perziken kort op de snijkant. Vermeng de suiker met het merg uit het vanillestokje. Plaats ze in een ovenvaste schaal en bestrooi met de vanillesuiker.

Besprenkel met de helft van de peachtree en plaats ongeveer 20 minuten op de barbecue. Zorg dat de perziken licht gekarameliseerd zijn maar nog wel een beetje stevig.

Garnering

Maak met behulp van een decoratiemal deze garnering.



Tarte Tatin van stoofpeer

Een klassieke Franse dessert omgetoverd met een winterse twist door het gebruik van stoofperen. De karamel en het bladerdeeg zorgen voor een perfecte combinatie van zoet en krokant.

INGREDIËNTEN

2 stoofperen
of stoofperen (gemak)
250 g suiker
60 g boter
300 g bladerdeeg

BEREIDINGSWIJZE

Schil de stoofperen, snijd ze in kwarten en verwijder het klokhuis. Karamelliseer de suiker in een pan en blus af met 100 ml van het pocheervocht en de boter. Laat de karamel op laag vuur smelten tot een egale massa. Giet de karamel in een rond bakblik (18-20 cm doorsnede).

Snijdt de stoofperen in dunne plakjes van 2 mm en leg ze in een spiraalvorm in de karamel. Bedek de peren strak met het bladerdeeg, zorg dat de randen goed aansluiten. Prik een gaatje in het midden van het deeg voor ventilatie. Bak de tarte tatin 20-22 minuten in een voorverwarmede oven op 180°C.

Serveertip: Keer de tarte tatin direct na het bakken om op een bord en serveer warm.



Bitterbal van sukerbôle



INGREDIËNTEN

0,6 l volle melk
0,6 l room
300 g suiker
1/2 vanillestokje gespleten
80 g aardappelzetmeel
150 g eidooiers
1 klein suikerbrood
4 geweekte blaadjes gelatine

BEREIDINGSWIJZE

Breng de melk, met de helft van de room, suiker, gespleten vanille-stokje en de helft van het suikerbrood (in blokjes gesneden) aan de kook.

Dit melkmengsel op rustig vuur tien minuten zachtjes laten trekken, haal daarna het halve vanillestokje eruit. Het melkmengsel met het suikerbrood met een staafmixer fijn draaien.

Ondertussen de andere helft van het suikerbrood in dunne plakken snijden en deze ongeveer een 1 ½ uur drogen op droogstand in de rational combi-oven op 80 graden, daarna af laten koelen en fijndraaien in de magimix.

De maizena, eidooiers en de suiker met de rest van de room losroeren. Het melkmengsel opnieuw aan de kook brengen en het maizena/eigeel mengsel onder voortdurend roeren toevoegen, geheel al regelmatig roerende aan de kook brengen en 1 minuut voorzichtig laten doorkoken. Vervolgens de gelatine erin op lossen en goed mengen met de gehele massa.

De suikerbrood salpicon in een schone afruimbak doen en bedekken met slagersfolie en af laten koelen. Als de massa koud is, bolletjes

knijpen met 30 mm ijsknijper en aanvriezen.

Daarna in een bak met bloem doen en bolletjes van draaien, de eiwitten los kloppen en vervolgens de bolletjes suikerbrood salpicon in het eiwit doen, daarna door een mengsel van panko en paneermeel van suikerbrood rollen. Herhaal dit minimaal 2 keer en dan een dag op laten stijven, evt. licht aanvriezen.

Vervolgens de frituur voorverwarmen op 180 graden Celcius, dan laten zakken in het frituurmandje en ongeveer 4/5 minuten frituren tot ze krokant en goudbruin zijn, uit laten lekken op een beetje keukenpapier en serveren.

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

alles
voor een
**slimme
zaak**



Volg ons

