

alles
voor een
**heerlijke
herfst**

VHC
ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK



Gerechten met kip

De aardappel | Paddenstoelen rendang

Chefs Kerst Gemak | Gegaarde flespompoen

Kerst | Walking lunch

inspiratie

HERFST
2025

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 567 107
info@actifood.nl



Aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, zet- en drukfouten en zolang de voorraad strekt. Alle prijzen zijn exclusief btw.

©2025 VHC ActiFood

VOORWOORD

Zin in de herfst

Wanneer de bladeren vallen, is het tijd om de keuken te vullen met echte herfstsmaken. Ontdek in dit magazine hoe je dit seizoen volop tot leven kunt brengen met traditionele producten als paddenstoelen, kip, aardappels en wild. Pure ingrediënten en stoere smaken, helemaal passend bij de korter wordende dagen en langere avonden. Een heerlijk jaargetijde om indruk te maken op jouw gasten en ze te verrassen met culinaire warmte op het bord.

Beleef de herfst in elke hap!



INHOUD

Herfst 2025



4 aardappels



10 paddenstoelen



14 pompoentaart



16 kip uitgelicht



22 op locatie De Stripe



24 Chefs Kerst Gemak



28 non-food



30 kerstpakketten



32 workshops

Alles met **aardappel**

De aardappel, wie kent hem niet?

Van de traditionele stampapot tot friet en chips, de aardappel is onlosmakelijk verbonden met de Nederlandse eetcultuur. Als land staan we bekend om onze efficiënte en innovatieve aardappelteelt, met veel aandacht voor duurzaamheid en kwaliteit.

Er zijn verschillende soorten aardappels: kruimig (o.a. Bintje en Dorée), stevig (o.a. Nicola en Charlotte) en redelijk vastkokend (o.a. Frieslander, Bildstar en Agria). In restaurants wordt naast de Agria regelmatig gekozen voor speciale rassen, vanwege hun unieke smaak, textuur, uiterlijk of culinaire veelzijdigheid.



Een aantal speciale aardappelsoorten:

Zilte aardappel

Een aardappel met veel smaak (licht zoetig), geteeld op een zoutere bodem, zoals het Waddengebied. Vaak bemest met zeewier en bewaterd met zilt water. Geschikt om te koken, bakken en in salades. Heerlijk om met schil te bakken in boter en af te toppen met grof zeezout.

Roseval aardappel

Deze aardappel heeft een langwerpige vorm met een karakteristieke rode schil. Van binnen is de aardappel meestal geel met een lichtrode adering. De aardappel heeft een zoetige smaak en blijft stevig tijdens de bereiding. Gebruik als ovenaardappel, partjes,

plakjes, in zijn geheel gebakken, geroosterd, gekonfijt of als salade.

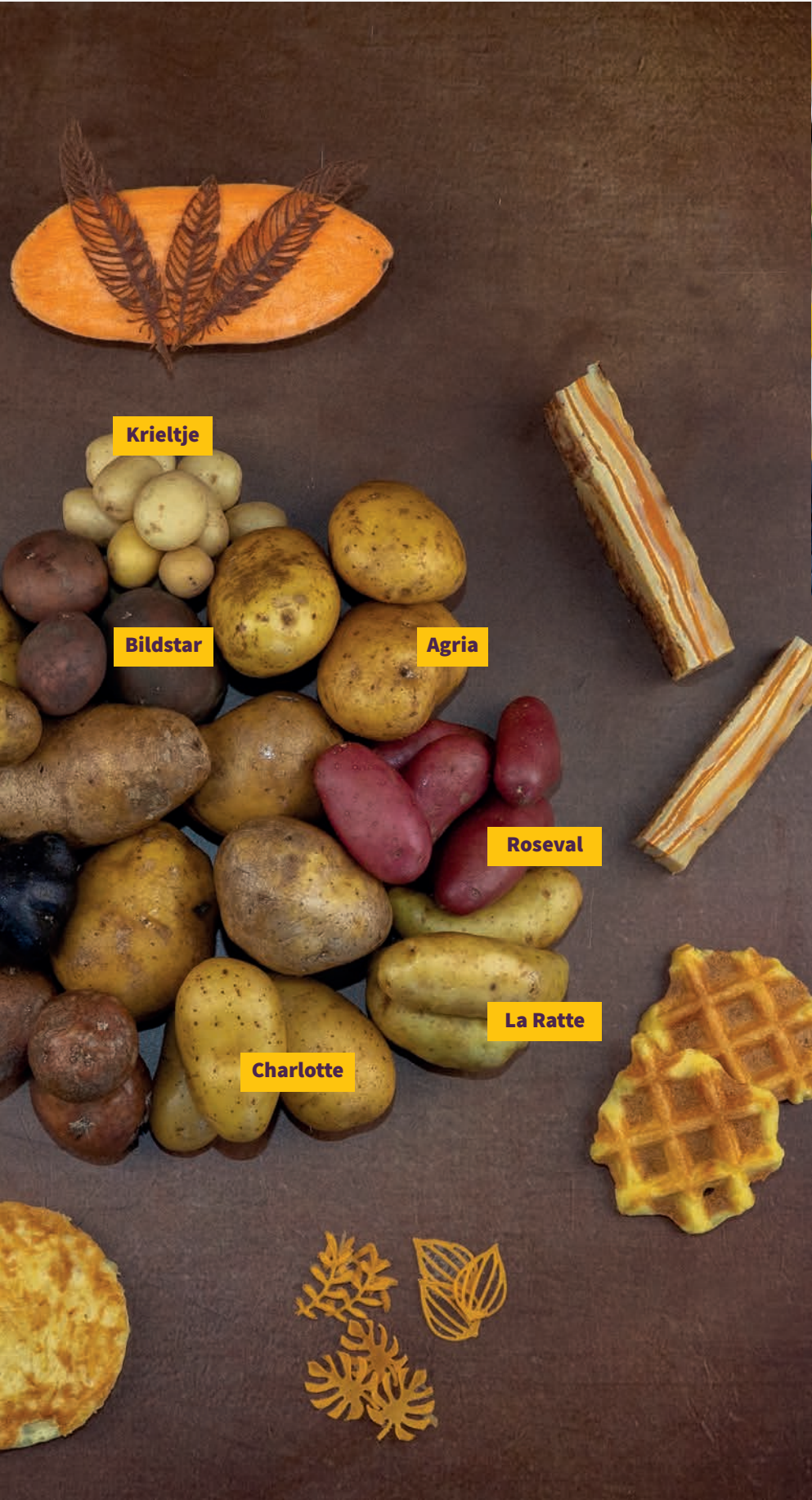
Roseval kriel

Dit is een vastkokende aardappel. Het vruchtvlees heeft een gele kleur en is erg smakelijk. Ze kunnen in de schil geserveerd worden, bijvoorbeeld uit de oven. Roseval krielaardappels zijn stevig en smaakvol en kunnen op veel manieren bereid worden.

Kriel

Krielaardappelen zijn kleine, jonge aardappeltjes die vaak onrijp worden geoogst. Ze hebben een dunne schil en zachte textuur. Ze zijn populair vanwege hun zoete smaak en veelzijdigheid.





Vragen over de aardappels?

Vraag het aan:

Martin Dijkema

06 2186 5688

martin.dijkema@actifood.nl

Truffelaardappel

Een paarse, cilindervormige, vastkokende aardappel met een nootachtige smaak. De paarse kleur blijft behouden tijdens het koken.

Van origine komt de truffelaardappel uit Frankrijk (bekend als de 'Vitelotte-Noir'). Wordt vaak gebruikt als decoratief element in gerechten, zoals chips, aardappelpapier, salade en puree.

La Ratte

De Ratte-aardappel heeft een uitgesproken aroma dat luxueus en verfijnd wordt ervaren. Daarom wordt hij vaak gebruikt in de Franse keuken en bij gastronomische bereidingen. Uitstekend geschikt voor salades (blijft mooi stevig). Heerlijk gekookt of gestoomd met wat boter en kruiden.

Alles met **aardappel**

Mille-feuille van aardappel en zoete aardappel

Ingrediënten

804724 1 grote aardappel
125125 1 grote zoete aardappel
306991 NB aardappelzetmeel

Bereidingswijze

Snijd de aardappel en zoete aardappel in lange dunne plakken op een Japanse mandoline. Maak het zetmeel aan met water, zodat er een papje ontstaat. Smeer de plakken (zoete) aardappel hiermee in, het zetmeel fungeert als plakmiddel.

Bestrooi de plakken met peper en zout. Leg ze in de breedte naast elkaar, zodat de uiteindes 1 cm overlappen en er als het ware een grote plak ontstaat. Rol in de lengte op. Snijd de millie-feuille vervolgens in plakken. Bak de millie-feuille in een pan op zacht vuur, tot het geheel gaar is.



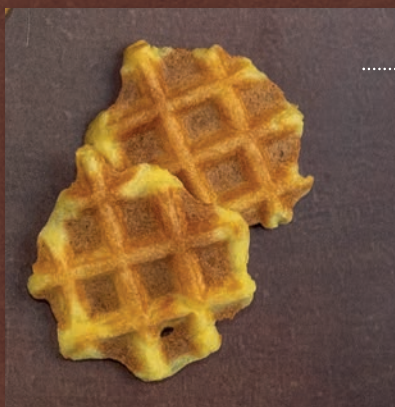
Truffelaardappelpapier

Ingrediënten

391182 500 gr truffelaardappel
564893 eiwit

Bereidingswijze

Kook de truffelaardappels gaar, verwijder de schil en duw door een fijne zeef. Meng 1:1 met eiwit en breng op smaak met zout en peper. Smeer dun uit op siliconenmatten en droog ongeveer 30 minuten in een oven van 80°C.



Aardappelwafeltjes

Ingrediënten puree

569860 aardappels kruimig 1 kilo
124338 1 ei
728403 100 gr boter

Ingrediënten beslag

728403 150 gr boter
252794 125 gr gezeefde bloem
124338 4 eieren
250 ml water
zout, peper en
nootmuskaat

Bereidingswijze

Kook de aardappelen gaar en laat droogstomen. Duw door een pureeknijper en vermeng met de boter, het hele ei en de eidooiers. Maak een soezenbeslag door het water met de boter aan de kook te brengen. Roer de bloem erdoor en gaar op een laag vuurtje. Voeg van het vuur één voor één de eieren toe en meng dit soezenbeslag door de aardappel-puree. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Schep de massa in een spuitzak met een glad spuitmondje. Verwarm een wafelmaker voor op 200°C. Spuit er kleine hoopjes van de puree op. Doe de deksel dicht en bak ze goudbruin en gaar.



NB = naar behoefte

Krokant van zoete aardappel

Ingrediënten

125125 700 gr zoete aardappels

252794 77 gr bloem

564893 150 gr eiwit

306991 30 gr aardappelzetmeel

NB zout, nootmuskaat,
paprikapoeder.

Bereidingswijze

Pof de zoete aardappel voor 35 minuten op 180°C in de oven. Schraap de zoete aardappel leeg en weeg 330 gram af. Meng dit met de rest van de ingrediënten en laat dit afkoelen.

Smeer het mengsel dun op een siliconenmat. Bak af in de oven op 150°C voor 12-14 minuten tot het krokant en goudbruin is. Haal uit de mal als deze nog warm is en laat afkoelen.



Aardappelcomponenten

1. Aardappel partjes

Peka 2 kilo | 321702

2. Kriel mini sousvide

Peka 2 kilo | 292923

3. Aardappelgratin vegan / lactosevrij

Peka 2 kilo | 813521

4. Aardappelgratin mediterrane

Peka 2 kilo | 631124

5. Home made potatoes

Peka 2 kilo | 281506

6. Piepers sousvide

Peka 2 kilo | 307432

7. Aardappel gratin spek/kaas

Peka 2 kilo | 802797

8. Aardappel gratin groenten

Peka 2 kilo | 775193

9. Aardappel schijf sous

Peka 2 kilo | 291625

10. Kriel fijn sousvide

Peka 2 kilo | 316563

11. Kriel provençaals

Peka 2 kilo | 801173

12. Aardappel gratin roll

Peka 2 x 700 gr | 670987

13. Aardappel partjes met schil/olie

Peka 2 kilo | 599581

14. Aardappel blokjes 12 mm

Peka 2 kilo | 350273

15. Aardappel schil spek/ui

Peka 2 kilo | 507318

16. Aardappel mexicaans schil/olie

Peka 2 kilo | 648957

Zweedse Hasselback

Deze uitvoering dankt zijn naam aan het Hasselbacken hotel in Stockholm waar ze bekend zijn geworden. Ze worden ook wel accordeon aardappels genoemd. Dingesneden aardappeltjes met boter uit de oven, leuk om als bijgerecht te serveren.

Ingrediënten

512605	1 kg vastkokende aardappels (charlotte)
582905	la ratte
508551	roseval aardappel
792373	2 el E.V. olijfolie
343595	100 gr roomboter
127765	2 tenen knoflook
254576	10 gr gehakte peterselie
291676	5 gr verse gehakte salie
324248	snuf grof zeezout
117285	peperkorrel gemalen

Bereidingswijze

Leg de aardappels tussen twee stelen van dikke satéprikkers of eetstokjes. Snijd de aardappels in dunne plakjes naar beneden en stop onderaan wanneer je het rietje of de satéprikker raakt. Zo blijft de onderkant van de aardappel aan elkaar. Leg ze op een bakplaat en bestrijk met olijfolie. Bak 30 minuten in het midden van de oven. Smelt ondertussen de boter in een steelpan. Pers de knoflook fijn en voeg toe. Breng op smaak met peper en zout. Haal de aardappels uit de oven en bestrijk ze met het botermengsel. Zet terug in de oven en bak nog 30 minuten. Bestrijk elke 10 minuten met de boter. Snijd ondertussen de peterselie en salie fijn. Haal de aardappels uit de oven en bestrooi met de kruiden en zeezout.



Rosti

6 personen

Ingrediënten

291668	0,5 kg stevige aardappels
124338	3 eieren
306991	1 el aardappelzetmeel

Bereidingswijze

Schil desgewenst de aardappel (kan ook met schil) en rasp het op een grove stand. Doe het in een zeef en pers het meeste vocht eruit. Klop de eieren los met het zetmeel, zout en peper naar smaak en meng het met de geraspte aardappel.

Maak rondjes van 10 à 15 cm breed van max 1 cm dik en bak ze met olijfolie op een halfhoog vuur (ongeveer 5 minuten per kant). Laat ze daarna uitlekken op keukenpapier.

Serveer ze warm apart bij een hoofdgerecht of gebruik het onder of op een vlees- of visgerecht als decoratie.



Aardappelsoep met eekhoorntjesbrood

Ingrediënten

535567	15 gr cepes gedroogd
343595	25 gr ongezouten boter
252786	25 gr bloem
805631	1,5 liter (groente)bouillon
291668	400 gr aardappels gesneden
295167	tijm
322288	rozemarijn peper en zout naar smaak



Bereidingswijze

Doe het eekhoorntjesbrood in een kleine kom en giet er kokend water over. Laat 20 minuten weken. Maak een blonde roux. Giet de bouillon erbij, roer even goed los en breng voorzichtig aan de kook. Voeg de paddenstoelen, aardappels en zouten kruiden toe en laat ongeveer 20 minuten rustig koken/trekken.

Doe alles in de blender en pureer goed fijn. Daarna door een bolzeef halen en opnieuw verwarmen. Serveren in een soepkop of diep bord.

Als garnituur kun je uitgebakken spekjes gebruiken of kies voor vegetarisch met wat fijngesneden champignons en een beetje fijngesneden bieslook.

CORNET Gold Blond 5,8%

Een krachtig blond Belgisch bier dat op smaak wordt gebracht door het toevoegen van eikenhouten snippers tijdens het brouwproces. Het verse hout geeft het bier zijn unieke vanilletoets en volmondige, warme smaak.

art.nr. 764582



tip

Paddenstoelen



Paddenstoelen zijn echte smaakmakers. Of je nu kiest voor champignons, oesterzwammen of cantharellen, elke soort voegt zijn eigen hartige en aardse tonen toe aan een gerecht.

Bovendien zijn paddenstoelen niet alleen lekker, maar ook erg gezond. Ze zitten boordevol vezels, mineralen, eiwitten en vitamines. Ideaal om in de herfst de meest heerlijke gerechten mee

te maken en verfijnen. Van romige soepen en rijkge vulde stoofschotels tot verrassende salades en smaakvolle pasta's.



Gefrituurde champignons

op Provençaalse wijze

Ingrediënten

- 321990 500 gr champignons
verschillende soorten
- 254576 ½ bosje gewassen en
gehakte peterselie
- 252786 200 gr bloem
- 117374 Provençaalse kruiden
- 813980 koud bier 33 cl
- 564885 2 eidooiers
- 564893 2 eiwitten

Bereidingswijze

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd grote champignons doormidden. Doe de bloem en Provençaalse kruiden in een kom en voeg al roerend het bier en de eidooiers toe. Klop in een andere kom (met een snuf zout) het eiwit stijf. Schep het door het beslag.

Verwarm de frituur op 180°C graden. Haal de champignons door het bierbeslag en bak ze in kleine porties goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Strooi de peterselie over de champignons en serveer met knoflooksaus.

Knoflooksaus

Ingrediënten

- 118338 0,5 liter mayonaise
- 127770 50 gr knoflook geperst
- 255300 1/3 bos fijngesneden
bieslook
- 664391 0,7 dl yoghurt

Bereidingswijze

Doe de mayonaise in een bekken en roer hier de knoflook en bieslook door. Vervolgens de mayonaise afslappen met de yoghurt en daarna op smaak maken met peper en zout.



Uiltje Juicy Lucy

Een krachtige fruitige explosie.



art.nr. 813980

tip

Paddenstoelen rendang

Ingrediënten

	100 gr boemboe
127490	600 gr gemengde paddenstoelen, zoals shiitake
581631	oesterzwam
127465	bundelzwam
127470	kastanje champignons
809317	200 ml kokosmelk
302694	100 gr kokosrasp
127770	2 tenen knoflook
295191	10 gr koriander
295671	400 gr spinazie

Bereidingswijze

Bak de boemboe in wat olie tot alle smaak- en geurstoffen loskomen. Snijd ondertussen de champignons en paddenstoelen, haal de onderkantjes van de beuken-zwammetjes en scheur de oesterzwammen en de shiitake in gelijkmatige stukken.

Bak de paddenstoelen 5 minuten mee. Voeg de kokosmelk toe en breng aan de kook. Laat het ongeveer 20 minuten pruttelen tot het meeste vocht is verdampt.

Rooster ondertussen de geraspte kokos in een droge koekenpan. Als het goudbruin is toevoegen aan de rendang. Breng op smaak met zout.

Boemboe Ingrediënten

800566	2 fijngesnipperde sjalotten
295248	3 cm gember fijngehakt
127770	2 geperste tenen knoflook
800297	2 rode pepers fijngesneden
805049	50 ml zonnebloemolie
116955	1 tl kaneelpoeder
295043	1 tl komijnpoeder
756628	1 tl korianderpoeder
116785	1 tl kurkumapoeder

Bereidingswijze

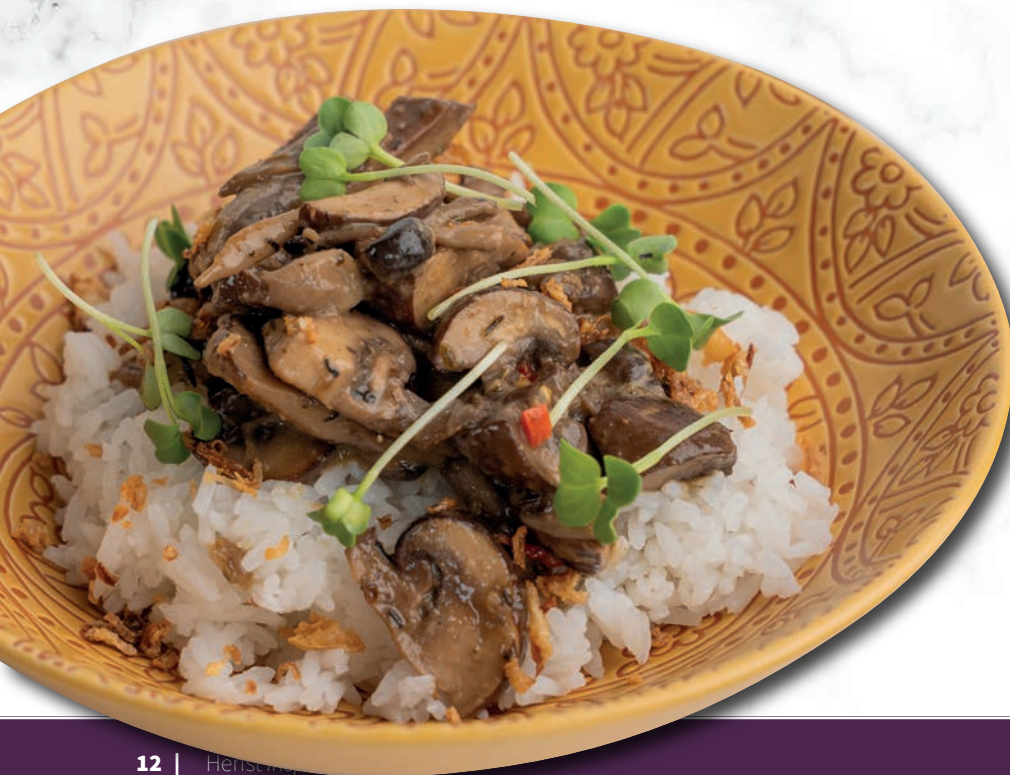
Doe alle ingrediënten bij elkaar en draai goed fijn, evt. door een haarzeef wrijven.

Pandanrijst Ingrediënten

916199	pandanrijst
--------	-------------

Bereidingswijze

Doe 400 gram rijst in een pan met water. Roer de rijst los en giet het af. Herhaal dit proces enkele malen tot het water helder van kleur is. Voeg 600 ml water toe aan de gewassen rijst en strooi er zout eroverheen. Zet zonder deksel op hoog vuur en breng het geheel aan de kook. Laat de rijst vervolgens 12 minuten zachtjes gaarkoken. Laat de rijst na het koken ongeveer 10 minuten staan met de deksel op de pan.



Drostdy hof Chenin blanc

Een lichtgele wijn van 100% chenin blanc. Het is een verfrissende, fruitige wijn met een zachte afdronk. Met de hand geoogst. Complexiteit door combinatie van druiven uit verschillende wijngaarden.

art.nr. 812888



tip



Snelle en makkelijke desserts voor horeca professionals.

**In een handomdraai op tafel én de vrijheid
om als chef je eigen signature achter te laten!**

Iedere hap van onze desserts is een feest voor je smaakpapillen.
Voeg je eigen creatieve touch toe aan het dessert en experimenteer
voor een perfecte balans van smaken en texturen.



Ontdek onze Convenience desserts:



Chaupain BV 🍷 Noordeinde 99 🍷 3341 LW Hendrik Ido Ambacht 🍷 T. +31 (0)78 68 33 410 🍷 www.chaupain.nl

Hartige Pompoentaart

8 personen

Ingrediënten beslag

252786	500 gr bloem
708968	2 grote eieren
792373	15 ml olijfolie
807341	500 ml melk (soja) 802622

Ingrediënten garnering

659258	60 gr geraspte strooi Parmezaanse kaas
653543	2 kg hoikado-pompoen zonder pitten in blokken gesneden
792373	2 el EV olijfolie
571776	200 gr ricotta
807858	200 gr geraspte kaas
578002	½ rode Spaanse peper zeer fijngesneden
770272	1 tl Dijon-mosterd
291927	1 kleine ui fijngesnipperd
255300	10 gr fijngesneden bieslook
590568	10 gr fijngehakte peterselie
127770	2 tenen knoflook geperst

Bereidingswijze

Meng de bloem, zout, peper, eieren en de melk. Klop tot er een glad beslag ontstaat. Bak er flensjes van (ongeveer 8 stuks).

Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C. Meng de blokjes pompoen met de olie. Doe het in de oven en bak het in 30-45 minuten goudbruin. Doe afgekoelde pompoenmassa in een mengkom en voeg de ricotta, Parmezaanse kaas, Spaanse peper, bieslook, peterselie en knoflook toe. Doe een vlinder in de mengkom en meng alles tot een smeuïg geheel. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm de oven opnieuw tot 180°C. Vet een springvorm in en doe vetvrij papier in de vorm. Begin met een laagje flensje en daarboven op een laagje pompoenpuree.

Herhaal dit tot de puree en de flensjes op zijn en eindig met een flensje. Druk een beetje aan en bestrooi met de extra Parmezaanse kaas. Bak 15 minuten af tot de bovenlaag goudbruin is. Snijd de afgekoelde taart in 8 punten.

Serveer als een hartig gerechtje of als vegetarisch hoofdgerecht.

Gruener Veltliner

Deze wijn, geelgroen van kleur, is kruidig en geconcentreerd van smaak met hints van groene appel. Een wijn met heerlijke frisse zuren en een lange afdronk.

Fris, Fruitig, Sappig

art.nr. 911901



tip

vegetarisch



vegetarisch



Gegaarde flespompoen

Bourgogne

Poitout Chablis

Een bleek gouden kleur, zeer frisse en mineralige neus met tonen van vuursteen en acacia. In de smaak zeer zacht maar ook mineralig en fris. Complexe aroma's en een fijne afdrank.



art.nr. 810189

tip

Ingrediënten

- 648345 100 gr sousvide gegaarde flespompoen
- 50 gr pompoencrème
- 806571 30 gr spirelli van rode biet
- 321990 30 gr paddenstoelen gebakken
- 736651 10 gr macademia noten
- 801720 cress
- 805049 2 dl zonnebloemolie
- 645605 20 gr 5-spice kruiden

Bereidingswijze

Pompoen schillen en in gelijke plakken snijden, insmeren met olie en 5-spice kruiden. Vacumeren en ongeveer 20-25 minuten stomen in de oven.
Overige pompoen gaarkoken en gladdraaien voor de crème.
Macademia noten 4-5 minuten roosteren in de oven op 180°C.
Rode bieten licht aanzetten in een pannetje met wat boter.
Paddenstoelen aanbakken.

UITGELICHT



Kip is wereldwijd een van de meest gegeten vleessoorten. Het vlees is mager, rijk aan eiwitten en kan op veel manieren bereid worden. Van curry en soep tot salade en stoofschotel. Of denk aan heerlijke kipvleugeltjes, drumsticks of dijfilet van de barbecue of grill. Stuk voor stuk echte smaakmakers op tafel.

De mogelijkheden met kip zijn dus eindeloos. Bovendien zijn er veel verschillende soorten kip verkrijgbaar, elk met hun eigen karakter en smaak. Door deze veelzijdigheid en de relatief lage prijs is kip in Nederland ongekend populair. Een product dat eigenlijk niet mag ontbreken op de menukaart. Laat je inspireren door de kipperechten op pagina 18, 19, 20 en 21.



Parelhoen

Oorspronkelijk komt deze vogel uit Afrika, maar hij is inmiddels ook in andere delen van de wereld te vinden. Ze zijn opvallend door hun grijs-blauwe verenkleed met witte stipjes (de 'parels'). Ze hebben een kaal hoofd, vaak met een rood of blauw aanhangseltje en een hoornachtig knobbeltje op de kop. De smaak van het vlees is een beetje wildachtig, het is donkerder en fijner van structuur dan kip.



Reguliere Kip

Altijd goed, altijd vertrouwd. De reguliere kip is veelzijdig, snel klaar en past bij elk gerecht. Van kippensoep tot curry, van salade tot ovenschotel – dit is de basis die nooit verveelt. Betaalbaar, gemakkelijk, geliefd door iedereen.

KIP



Poule Noir

Stijlvol, Frans en vol finesse. De Poule Noir groeit langzaam op in de buitenlucht en dat proef je: rijk, diep van smaak en perfect voor culinaire klassiekers. Denk coq au vin of een stevige stoof. Deze kip is pure elegantie op je bord.



Vragen over kip?

Vraag het aan:

Marco van der Haar

06 2244 9159

marco.vanderhaar@actifood.nl



Maïskip

Deze kip heeft gele veren én gouden smaken. Doordat ze is grootgebracht op een dieet van maïs, krijgt haar vlees een zachte structuur en een warme, volle smaak. Ideaal om te roosteren of in zijn geheel te bereiden – een klassieker die altijd indruk maakt.



Poussins

Kleine kip, grote charme. Poussins zijn jonge, malse kipjes die je per persoon serveert. Perfect voor een feestelijk diner of een verfijnde presentatie. Sappig, subtiel en super mals – je gasten gaan gegarandeerd 'oh' zeggen bij het serveren.



Coq au vin met pompoenpuree

Ingrediënten hoenderbout

808023	100 gr gerookt spek in blokjes
343595	250 gr roomboter
683019	20 zilveruitjes
513563	4 kleine parelhoenbouten, gehalveerd bij het gewricht
295167	2 takjes tijm
254576	1 bosje peterselie
293164	1 selderij
127770	2 teentjes knoflook
127470	250 gr kastanjechampignons
766453	1,3 liter rode wijn
252786	3 el bloem
807666	2 el boter

Bereidingswijze hoenderbout

Bak de spek uit, kruid de in tweeën gehakte hoenderbout met peper en zout en bak met het spek mee tot het bruin gekleurd is.

Doe 50 gr boter in een pan, snijd de knoflook fijn en bak met de ui.

Voeg bloem toe voor de roux.

Voeg wijn en 300 ml bouillon

toe, zodat een dikkere saus ontstaat.

Doe de kip erbij met tijm, peterselie, selderij, zilveruitjes en kastanjechampignons en laat 30-35 minuten met deksel garen op een zacht pitje (of in de oven op 160°C).

Ingrediënten Rode wijnsaus

254525	1 in ringen gesneden ui
322288	15 naalden rozemarijn
807666	2 tenen knoflook
904355	4 el bruine suiker
801964	1 scheutje aceto balsamico
766453	0,5 fles rode wijn
252786	1 el bloem

Bereidingswijze wijnsaus

Fruit knoflook, rozemarijn en ui. Voeg suiker en aceto balsamico toe en laat karamelliseren. Blus af met rode wijn en laat inkoken. Breng op smaak met zout en peper en bind het met bloem.

Edouard Delaunay Pinot Noir

Mooie levendige kersen-rode kleur. In de neus zeer fris en expressief met een hint van balsamico en kruidige aroma's samen met een fruitige impressie van kersen.



art.nr. 810184

tip

Doe een dikke lepel pompoenpuree (het recept staat op de site) op het bord en veeg uit, leg hier de kip half bovenop. Serveer hier mooie groene groente naar keuze bij.

Scan de QR-code voor het hele gerecht.





Geroosterde piepkuiken uit de oven met verse groenten

Latitude 43 grenache

Zeer uitnodigende geur van kersen, pruimen en drop. De smaak is vol, vriendelijk met heerlijk rijpe fruittonen en met een zachte afdronk.



art.nr. 812505

tip

Ingrediënten

- 516309 4 piepkuikens
- 792373 3 el olijfolie
- 799882 2 tl paprikapoeder
- 291722 1 tl knoflookpoeder
- 296945 1 tl uienpoeder
- 295167 1 tl gehakte verse tijm
- 127770 3 tenen knoflook geperst
- 562289 1 kilo gewassen kriel met schil
- 255793 200 gr winterpeen in vieren gesneden
- 378143 200 gr pastinaken in vieren gesneden
- 310964 200 gr venkel in vieren gesneden en in losse bladen geplukt
- 792373 E.V. olijfolie

Bereidingswijze

Doe alle groenten, knoflook, aardappels en de olie in een bekkentje en meng het door elkaar. Bestrooi dit met gemalen peper en gemalen zeezout. Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C. Plaats de kip in de braadslede. Meng de olie met alle kruiden en specerijen tot een kruidenolie en smeer hier de hele kip mee in. Verdeel de aardappeltjes en de groenten rond de kip in de braadslede. Zet de braadslede 70-90 minuten in de oven tot de kip een kerntemperatuur van 70-72°C heeft bereikt.



4 personen

Pollo al ajillo

Ingrediënten

- 312096 1 kg kipdrumstick
- 127770 tenen van 1 grote bol
verse knoflook
- 802375 200 ml droge witte wijn
- 805632 100 ml kippenbouillon
- 799882 2 el gerookte
paprikapoeder
- 252786 3 el bloem
- 291676 4 blaadjes salie

Bereidingswijze

Meng de bloem met het paprikapoeder en wat peper en zout naar smaak. Haal de drumsticks door deze mix. Verhit een scheut olijfolie in een braadpan en bak hierin de tenen knoflook, voeg de drumsticks toe en bak deze rondom aan. Schenk de witte wijn en de bouillon bij de kip. Voeg de salieblaadjes toe en breng aan de kook. Doe het deksel

La Trappe wit

Het eerste trappistenwitbier van de wereld.

Goed doordrinkbare, bruisende en frisse dorstlesser.

Zacht moutig met lichte zuren, kruidigheid en een prikkelende afdronk.



art.nr. 802057

tip

op de pan en laat de drumsticks op een middelhoog vuur gaar worden gedurende zo'n 35 minuten. Draai regelmatig om.

Serveer met paella

Paella

4 personen

Ingrediënten

- 254541 2 uien gesnipperd
- 127770 2 teentjes knoflook
fijngenhakt
- 255262 2 rode paprika's in blokjes
- 255254 1 groene paprika
in blokjes
- 705551 150 gr chorizo in blokjes
- 373362 250 gr mosselen
- 649880 200 gr inktvis
schoongemaakt en in
ringen gesneden
- 548650 250 gr garnalen z.darm
- 800583 200 gr verse doperwtten
- 805632 1,5 liter kippenbouillon
- 701572 500 gr paëllarijst
- 799882 1 tl gerookte
paprikapoeder
- 254517 1 citroen
- 117404 1 tl saffraan
- 254576 25 gr peterselie
- 805049 zonnebloemolie

Eivi the Embraced Albarino

Goudgele kleur. Mooi in balans met milde fruitzuren en geur- en smaakaroma's van rijpe citrus en passievrucht. Een fijne complexiteit met een lange afdronk. Elegante, rijpe citrus, passievrucht smaak.



art.nr. 806558

tip

Bereidingswijze

Bak in een beetje olie de blokjes chorizo en leg opzij.

Doe een beetje extra olie in de pan en fruit de ui glazig. Bestrooi met paprikapoeder en saffraan en voeg de knoflook en paprikablokjes toe.

Doe de rijst erbij en laat een paar minuten bakken. Voeg de bouillon toe en laat de rijst rustig gaar worden.

Voeg de mosselen, inktvis, doperwten, garnalen en chorizo toe als de rijst bijna gaar is. Roer alles goed door en laat rustig gaar worden.

Breng op smaak met peper en zout, citroen-zestes en sap en garneer met gehakte peterselie.

nieuw in ons assortiment

Proef nu ons premium chicken assortiment!

PREMIUM
CHICKEN

Ontdek een compleet assortiment van malse kip met o.a. bites, strips, burgers, nuggets, reepjes kipsate en halve kip.

De authentieke smaak van malse kip met een Amerikaans tintje

Welkom in de wereld van Prima® kip – waar elke hap vol zit met stoere Amerikaanse vibes en onweerstaanbare smaak. Prima® kip brengt je het beste van twee werelden: de sappigheid en kwaliteit van ambachtelijk bereide kip, gecombineerd met die klassieke Amerikaanse streetfood flair.

Gegaard, geportioneerd en boordevol smaak

Maak kennis met het gloednieuwe PRIMA® assortiment kipproducten, speciaal ontwikkeld voor ondernemers die gemak én kwaliteit willen combineren.

Van crispy kipnuggets tot sappige kipburgers, veelzijdige reepjes, krokante bites en smaakvolle strips – alles is gegaard, diepgevroren en direct klaar voor gebruik.

**Snel, slim en smaakvol koken met PRIMA®
jouw nieuwe kipfavoriet!**





Wildbuffetten De Stripe schot in de roos

Hotel & Restaurant De Stripe in Wijnjewoude ligt in een prachtige, bosrijke omgeving. Van oudsher een geliefde plek voor jagers. Dat inspireerde eigenaar Siep de Vries tot het aanbieden van wildbuffetten. Een gouden greep. “We hebben De Stripe hiermee echt op de kaart gezet.”

De ondernemer nam het bedrijf een jaar geleden officieel over van zijn vader, maar hij is al vijftien jaar aan De Stripe verbonden. “Ik was afgestudeerd als leidinggevende keuken en had ruim vijf jaar ervaring opgedaan als leerling (leidinggevende) kok bij Tjaarda Oranjewoud.”

Met die basis blies hij restaurant De Stripe nieuw leven in. Je kunt er tegenwoordig terecht voor een heerlijke lunch of diner. Naast de reguliere kaart worden er diverse arrangementen aangeboden, waaronder het succesvolle wildbuffet.

Kleine vijftig bereidingen

Het buffet bestaat uit de meest uiteenlopende wildgerechten. “Als er bij een restaurant wild op de kaart staat, is de keuze meestal beperkt. Met ons buffet kun je kiezen uit een kleine vijftig bereidingen van wild. Van koude gerechtjes als paté tot wildbouillon en van gekonfijte eendenbouten tot vis. Je krijgt bij ons op deze manier dus de mogelijkheid om alle aspecten van wild te proeven.”

Aan het einde van het wildseizoen, begin maart, organiseert De Stripe twee wildbuffetten. Aan het begin van het seizoen, eind oktober, zelfs drie avonden. “Per avond hebben we zo’n 150 plaatsen beschikbaar en die zijn altijd volledig uitverkocht.”

Strakke planning

Uiteraard vraagt een dergelijk arrangement om zorgvuldige voorbereiding. “Voorheen werkten we veel met lokale jagers, maar door strengere regels en de afname van wild in deze omgeving is dat lastiger geworden. We doen nu veel via ActiFood en poeliersbedrijven. Aangezien het om grote hoeveelheden wild gaat, wordt er in nauw overleg met ActiFood een

planning gemaakt. “Er zitten gerechten tussen die erg arbeidsintensief zijn, zoals het maken van paté. Het is dus van belang dat we de producten op het juiste moment binnenkrijgen, want anders red je het qua planning gewoon niet.”

Naast de verschillende wildgerechten biedt het buffet ook nog bijgerechten, zoals stamppotten, stoofpeertjes en rode kool. “We proberen elk jaar te variëren. Je wilt niet exact hetzelfde serveren als het jaar ervoor. Tegelijkertijd hangt het af van beschikbaarheid en prijs. Als marges onder druk komen te staan, zoeken we alternatieven. ActiFood denkt daarin goed met ons mee. Die samenwerking is gewoon heel erg prettig.”



OP LOCATIE

**SIEP:
“NATUURLIJK
SERVEREN WIJ DE
HELE WINTER
WILDGERECHTEN,
MAAR DEZE
BUFFETTEN ZIJN
ECHT UNIEK.”**

Uniek

De wildbuffetten hebben De Stripe geen windeieren gelegd. Gasten komen er inmiddels vanuit heel Nederland voor naar Wijnjewoude en plakken er vaak ook nog één of twee overnachtingen aan vast. “Natuurlijk serveren wij de hele winter wildgerechten, maar deze buffetten zijn echt uniek.”

Waren in het verleden vooral de meer traditionele, ouderwetse bereidingen en mooie stukken, zoals reerug of hazenrug, in trek, daar heeft het restaurant tot groot plezier van Siep verandering in weten te brengen.

“Het blijft wel een gelegenheid waar vooral mannen op afkomen, maar de belangstelling voor minder klassieke bereidingen groeit enorm. Veel mensen zeggen geen wild te lusten, maar ik durf te stellen dat er altijd wel een gerecht is dat in de smaak valt.”

Naarmate de dagen korter worden, breekt voor koks, gastheren en gastvrouwen een van de meest uitdagende periodes van het jaar aan: HET WILDSEIZOEN.

In Nederland loopt het wildseizoen traditioneel van 15 oktober tot eind december. Het is de tijd waarin veel wildsoorten, zoals fazant, haas en hert, op hun best zijn qua smaak en kwaliteit. Ideaal voor culinaire evenementen en speciale menu's.

Hoewel wild tegenwoordig het hele jaar door verkrijgbaar is, markeert dit culinaire wildseizoen de start van de jacht op veel soorten én de periode waarin restaurants volop wildgerechten aanbieden. Dé kans om de menukaart net dat beetje extra te geven.

Hoewel er het hele jaar door wild verkrijgbaar is, markeert dit 'culinaire wildseizoen' de start van de jacht op veel wildsoorten en het aanbieden van wildgerechten in restaurants.

Vragen over wild?

Vraag het aan:

Marco van der Haar

06 2244 9159

marco.vanderhaar@actifood.nl



KERSTGEMAK

Gerookte eendenborstfilet

Pak à ca. 350 gr
Artikel nr.: 380679



Bundelzwam bruin

Bak à 150 gr
Artikel nr.: 127465



Bietje saus

Fles à 720 ml
Artikel nr.: 813522



Groene kruiden crumble

Pot à 175 gr
Artikel nr.: 814497



Sushi azijn

Fles à 500 ml
Artikel nr.: 903781



VOORGERECHT

*Gerookte eendenborst
met bietensaus,
gemarkineerde bundelzwam
en groene kruiden crumble*



Wijn tip

Maison Centauree Pinot Noir
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 805701

Oosterse pompoensoep met geroosterde flespompoe, brisket en kervel

Flespompoe

Per kilo

Artikel nr.: 648345



Oosterse pompoensoep

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 903900



Smokey beef brisket kant en klaar

Per stuk à ca. 1,5 kg

Artikel nr.: 903536



Kervel

Per bos

Artikel nr.: 318663



Pompoenpitolie

Fles à 250 ml

Artikel nr.: 814600



Five spices

Pot à 160 gr

Artikel nr.: 645605



Zonnebloemolie

Fles à 3 lt

Artikel nr.: 805049



Tevens geschikt voor walking diner

HOOFDGERECHT

Reestooftpie met salade, Cranberries, pompoen en baquette



CHEFS
GEMAK

Wijn tip

Portao de Pegoes Tinto
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 916948

KERSTGEMAK

Ree stoofschotel in saus

kant en klaar
Zak à 1 kg
Artikel nr.: 918768



Bladerdeegplakken

roomboter 2.5mm
Doos à 8,4 kg
Artikel nr.: 338591



Pompoen blok 20mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 125310



Cranberry diepvries

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 919377



Rucola

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 322245



Vloeibaar eigeel scharrel

Pak à 1 kg
Artikel nr.: 564885



Baguet rustiek wit

Doos 16 stuks à 440 gr
Artikel nr.: 673455



Nougat glace met Nutella en amarena kersen

Nougat glacé

Doos 30 stuks à 60 gr
Artikel nr.: 809696



Nougatine dip

Emmer à 3500 gr
Artikel nr.: 503215



Amarena kersen op siroop

Pot à 890 gr
Artikel nr.: 803307



Hazelnootpasta

Pot à 600 gr
Artikel nr.: 813411



Wijn tip

Réserve St. Martin Chardonnay
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 803698

scan de QR-code
voor meer
Chefs Gemak



Alles voor de Kerst(tafel)

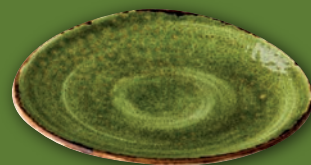


NON-FOOD



Chalk – Fris & Verfijnd

Geïnspireerd door de Engelse krijtrotsen combineert Chalk klassiek wit met een verrassende twist. De matte buitenzijde geeft het servies een moderne look en maakt het tot een stijlvol, betaalbaar alternatief voor het premiumsegment.



Jersey – Stoer & Stijlvol

Het Jersey servies van Q-Authentic brengt een robuuste look samen met verfijnde afwerking. Gemaakt van sterk, vaatwasserbestendig porselein, perfect voor intensief horecagebruik.

De aardse tinten en natuurlijke textuur geven borden, kommen en schalen een eigentijdse uitstraling – ideaal voor een pure, moderne tafelpresentatie.

Vragen over non-food?

Mail naar:

nonfood@actifood.nl

Aan de kersttafel hebben meegewerkt:

Duni, Bolsius, Stylepoint en Winanda's Jaargetijden



Anouk (links) en Minke.

Kerstpakketten?

Bij ons vind je altijd een passend kerstgeschenk

Kies je voor snel en gemakkelijk?

Op onze website kun je kiezen uit ons ruime assortiment kant-en-klare kerstpakketten in diverse stijlen en prijsklassen. Met een paar klikken bestel je jouw favoriete pakket en zorgen wij ervoor dat alles op de afgesproken datum netjes bij je wordt afgeleverd.

Zelf samenstellen

Of wil je liever jouw kerstgeschenk een persoonlijke twist geven? Wij werken samen met verschillende bedrijven waar je zelf een pakket kunt samenstellen. Zo geef je jouw geschenk een unieke touch die perfect past bij je medewerkers, klanten of relaties.

Persoonlijk advies

Ben je op zoek naar advies, wij helpen je graag verder om de diverse mogelijkheden en ideeën te bespreken, zodat jij het perfecte pakket uit kan zoeken.

Neem gerust contact op met je accountmanager of met ons kerst- en relatiegeschenkenteam Minke en Anouk



Kijk op de site voor meer info.



0516 567 107
geschenken@actifood.nl



WE DIPPEN NOG EVEN DOOR DEZE HERFST!

MET ICEBITES VAN COOLBREAK!

HET LEKKERSTE SOFTIJS + CRUNCHY COOKIES



**ONTDEK
ICEBITES
TAKE AWAY:**



CoolBreak
That's (w)ice

CoolBreak is exclusief merk van VHC. Ontdek alle mogelijkheden via www.coolbreak.nl.

Workshops



Najaars Inspiratiedag Patisserie & More

Dinsdag 14 oktober | 13.00 tot 17.00 uur

Feest op je bord, zoet, stijlvol en verrassend eenvoudig. Dat is de magie van Patisserie & More!



Walking Lunch

Dinsdag 4 november | 11.30 tot 14.30 uur

Kom proeven, ontdekken en inspiratie opdoen, loop gezellig mee en laat je smaakpapillen verrassen!

Dit zijn twee workshops uit ons nieuwe programma.

Voor meer informatie, workshops en trainingen volg onze socials en neem een kijkje op de site.



Terugblik enquête “workshops & trainingen”

Onlangs hebben we een enquête gehouden onder onze klanten over ons programma workshops en trainingen. We willen iedereen die de moeite heeft genomen om deze in te vullen hartelijk bedanken!

De belangrijkste uitkomsten:

- 60% van de deelnemers heeft al eens deelgenomen aan een van onze workshops of trainingen en geeft aan dat het veelal leerzaam was. De voorkeur gaat uit naar vakinhoudelijke trainingen.
- De meeste klanten volgen een training het liefst in de winter, daarna in de herfst, gevolgd door het voorjaar. Qua dagen zijn dinsdag, maandag en woensdag het meest populair.
- Reden om niet deel te nemen is tijdgebrek, te weinig personeel of zelf aanwezig moeten zijn op de werkvloer.
- Verbinden & netwerken, veel klanten gaven aan het waardevol te vinden om elkaar te ontmoeten, ervaringen te delen en van elkaar te leren.
- Gewenste onderwerpen zijn o.a. kostprijsberekening, medewerkers- en teamontwikkeling, gastvrijheid, kunstmatige intelligentie (AI), menukaartontwikkeling en foodfotografie.

Met deze input stellen wij het programma voor komend jaar samen. Onze opleidingen binnen Horeca Vakcollege Noord sluiten hier perfect op aan. Samen zorgen we ervoor dat je niet alleen nieuwe kennis opdoet, maar ook inspiratie en verbinding vind met collega ondernemers.

Onder de deelnemers van de enquête hebben we een verspakket verloot, met zorg samengesteld door onze versafdelingen. De gelukkige winnaar is Erik Nap van Paviljoen Flonk. Hun accountmanager Wietze heeft het pakket persoonlijk overhandigd.





Op zoek naar snelheid in de keuken, zonder concessies aan smaak?

Als horecaondernemer wil je snel kunnen schakelen, zonder in te leveren op kwaliteit of beleving. Je zoekt gerechten die eruit springen, minimale handelingen vragen en gegarandeerd scoren bij je gasten.

Maak kennis met dé bestseller voor jouw menukaart: de Pulled Brisket Sandwich van LA Streetfood. Langzaam gegaarde, supermalse pulled brisket, gecombineerd met de kenmerkende zoet-pittige kick van Lillie's Q Honey Gold Sauce.

Brisket, ook wel borststuk of klapstuk genoemd, is een van de lekkerste delen van het rund, en dat proef je. Deze sandwich is gemakkelijk te bereiden en ideaal voor keukens die willen imponeren met smaakvolle lunchgerechten. Bestel nu via VHC ActiFood en laat je gasten genieten.

Ingrediënten

Pulled Brisket - 908282
Ranch Dressing - 904481
Honey Gold Sauce - 908247
Stokbrood - 806099 of
zuurdesembrood - 795712
(Optioneel) Sla
Een onweerstaanbaar broodje dat je menukaart doet knallen!

Bekijk hieronder de bereiding stap voor stap.

Broodje voorbereiden: Gebruik zuurdesembrood of een stuk stokbrood naar keuze. Toast eerst de zijken van het brood kort op de bakplaat, voor extra crunch.
Ranch Dressing aanbrengen: Smeer de binnenkanten royaal in met Ranch Dressing voor een romige basis die mooi samengaat met het vlees en de saus.

Pulled Brisket: Beleg de onderste helft van het brood royaal met warme Pulled Brisket.

Saus toevoegen: Maak het af met een goede scheut Lillie's Q Honey Gold Sauce. Deze saus accentueert het vlees en laat het volledig tot zijn recht komen.

Sla toevoegen (optioneel): Liever wat frisheid en extra crunch? Voeg dan vlak voor het sluiten van de sandwich een handje knapperige sla toe, boven op de brisket. Zo blijft de textuur optimaal.

Afmaken: Sluit de sandwich met de bovenste helft van het brood, snijd hem in twee gelijke stukken en serveer direct.



Echt koffie

Het complete
koffieconcept
voor de horeca.
Vraag je startpakket
hier aan en ontdek
Mescoo.



Smaak, snelheid en gemak.

Ontdek het complete
assortiment van Mescoo.



Mescoo is het exclusieve koffiemark van VHC. Ontdek alle mogelijkheden via jouw vertegenwoordiger.

Deze keer zit er ook een actiekrantje in de envelop met een greep uit de aanbiedingen die te vinden zijn in de ONLINE FOLDER!



scan de QR-code voor nog meer acties in de ONLINE FOLDER

Aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, zet- en drukfouten en zolang de voorraad strekt. Alle prijzen zijn exclusief btw.

Prijzen zijn geldig bij leveringen van 16-9 t/m 5-10 2025

Heb je iets gezien in dit magazine en wil je daar meer over weten?
Neem gerust contact op met VHC ActiFood, wij helpen je graag verder.



Verkoop Binnendienst

0516 567 107
verkoop@actifood.nl



Training & Experience Center

Bauwien de Jong
06 3190 0415
bauwien@actifood.nl



Horeca Vakcollege Noord

Edwin van Lambalgen
06 2126 3369
lambalgen@actifood.nl



Wijn & Gedistilleerd

Marco Scheffer
06 1179 9419
scheffer@actifood.nl



Non-Food

Mariëlle Klaassen-Grit
06 4614 2499
nonfood@actifood.nl



Kerstpakketten & Geschenken

0516 567 107
geschenken@actifood.nl



Marketing

0516 567 107
marketing@actifood.nl



Horecaslagerij De Vries

Marco van der Haar
06 2244 9159
marco.vanderhaar@actifood.nl



Dijkstra Groenten & Fruit

Martin Dijkema
06 2186 5688
martin.dijkema@actifood.nl



Veltman Vis

Edwin Bokkers
06 4614 2497
bokkers@actifood.nl



VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

alles
voor een
**slimme
zaak**

Volg ons

