

Infood. magazine

Eindejaarseditie 2021



INTERKRING

Vers

Een verse kijk op samenwerken



Inhoud

03	VOORWOORD
04	BRUNCH
10	AMUSES
24	VOORGERECHTEN
32	PIÈCE DE RÉSISTANCE
36	HOOFDGERECHTEN
50	NAGERECHTEN
54	LEKKERE DRANKEN
56	RECEPTEN
63	IKKI'S SPAREN

Colofon

Infod magazine is een productie van
Interkring Vers

HOOFDREDACTIE & BLADCOÖRDINATIE
Jeroen Wolters

REDACTIE
Peter Hiemstra
Jeroen Wolters

FOTOGRAFIE
Steve Martin
Marielle van Delft
www.mariellevandelft.nl

STIJLING
Daniëlle Suijkerbuijk
Alexandra Bolier

VORMGEVING EN DRUKWERK
Verloop drukkerij
www.verloop.nl

MET SPECIALE DANK AAN
Richard Mol van I-Kook Keukens, Zoetermeer.
www.i-kook.nl

Pierre Wind



INTERKRING

Vers

Voorwoord

Speciale dagen bieden houvast; ze zijn een ijkpunt in onze (inmiddels weer) volle agenda's. Onbewust dwingen zij ons om stil te staan bij bepaalde gebeurtenissen. Hoe we dat - vaak traditiegetrouw - doen, beïnvloedt zelfs jaren later nog hoe we iets vieren.

Zoveel mensen, zoveel gewoontes. Maar er is één grote gemene deler te vinden: de behoefte aan gezelligheid. Dat brengt ons als vanzelf in december. Feestmaand pur sang! De dagen zijn kort, de kaarsjes gaan aan, buiten is het guur en binnen....jawel: gezellig. En niets combineert zo goed met gezelschap als lekker eten!

In ons magazine leggen we de nadruk op Kerst, en de rol die de versspecialist daar in kan spelen. Want ook dit keer is deze Infood gevuld met de meest heerlijke producten, recepten en inspiratie. We zijn dit jaar overigens een stapje verder gegaan door chef-kok Pierre Wind te vragen om mee te denken over het hoofdgerecht op de Kersttafel. Zonder valse bescheidenheid kunnen wij dit gerust een 'Pierre de Résistance' noemen! Dit spektakelstuk staat te pronken in het midden van dit blad.

Sinds vorig jaar hebben nog meer mensen de weg gevonden naar de speciaalzaak. Daardoor is de adviserende rol van de specialist nóg belangrijker geworden. U bent namelijk in de gelegenheid om de consument te helpen met het maken van keuzes als het gaat om de verschillende gangen aan tafel. Hulp die zeker nu zeer gewaardeerd zal worden.

Want er is al zoveel om over na te denken. Maar samen kunnen we ervoor zorgen dat de tafelschikking dit jaar het enige is dat stress veroorzaakt!

Wij wensen iedereen hele fijne dagen en niets dan goeds op elk mogelijk vlak!

Groet,

Team Interkring Vers



Brunch

Eerst heerlijk uitslapen en dan met familie of vrienden lekker laat in de ochtend genieten van een heerlijke brunch. Ook nu hebben we weer de mooiste producten voor u als versspecialist geselecteerd om uw klant ook voor dit eetmoment van dienst te zijn.



Rib Eye pastrami

5014
ca. 1.200 gram



Kerstgebraad

2017
ca. 2.200 gram
Ambachtelijk gebrad gevuld met gemarineerd varkensvlees en imitatie truffel.



Cranberry beenham

1147
ca. 5.000 gram
Heerlijk gekruide en gebakken beenham, verrijkt met cranberry's.



Zalmsalade fijn

188250
emmer á 2.500 gram

Gerookte kipsalade

107k
Königshof -
bak á 1.000 gram
Rijk gevulde salade van gerookte kip in romige saus.



Oude kaassalade

30k
Königshof - bak á 1.000 gram
Heerlijke salade van geraspte oude kaas in romige saus.



Kalkoen- mango cocktail

Bonfait
FOOD WITH A SMILE



Benodigdheden: voor 1.500 gram

- 150 gram bleekselderij in schijfjes
- 150 gram appel in fijne blokjes
- 400 gram gerookte kalkoen in fijne reepjes
- 150 gram ananas in blokjes
- 650 gram Rauwkost Mangosaus

Smulliesalade

Bonfait
FOOD WITH A SMILE



Benodigdheden:

- 1.100 gram gekookte eieren, in reepjes
- 100 gram rucola
- 350 gram Rauwkost Tartaarsaus
- 450 gram Smulsaus

Bereidingswijze:

- Meng alle ingrediënten door elkaar.
- Garneer de salade met partjes ei, fijn gesneden.
- Bosuitjes, garnalen, reepjes kip of reepjes ham.



Kerstgehakt

ca. 2.000 gram

Gebraden gehakt met pistachenootjes en rode paprika.



Filet d'Anvers

3106

ca. 2.100 gram



Pain de Strassbourg met cranberry

5023

ca. 3.200 gram



Kerststol

1033

ca. 2.200 gram

Ambachtelijke stol gevuld met groene paprika, imitatietruffel en rundvlees.





Truffelsalami

663
ca. 1.700 gram

Kipfilet peppersweets

33003
ca. 2.000 gram



Roosjes gebräad

13612
ca. 2.500 gram



Leverworst met cranberry

3710
ca. 500 gram



Geroosterde rollade met champignon en truffel

3041
ca. 2.000 gram



Kerstham

1045
ca. 2.700 gram



Kerstboom boterhamworst

30803390
ca. 800 gram



Kalfsleverworst 100%

13346
ca. 600 gram

Salami spianata romana

200701

Busseto - ca. 2.000 gram

Ook verkrijgbaar: half ca. 1.000 gram



Salame cinghiale al tartufo

100298

ca. 1.500 gram



Salame tartufo parmigiano

100309

half - ca. 1.800 gram



Chorizo Iberico belotta

100141

gesneden pakje á 80 gram

Ook verkrijgbaar: Salchichon Iberico belotta



Chorizo Iberico belotta

100140

ca. 1.200 gram



Salamour rode pepermantel

103177

ca. 1.500 gram



Grobian schinken-mettwurst

103192

ca. 1.300 gram



Salami puur rund

103176

ca. 2.000 gram

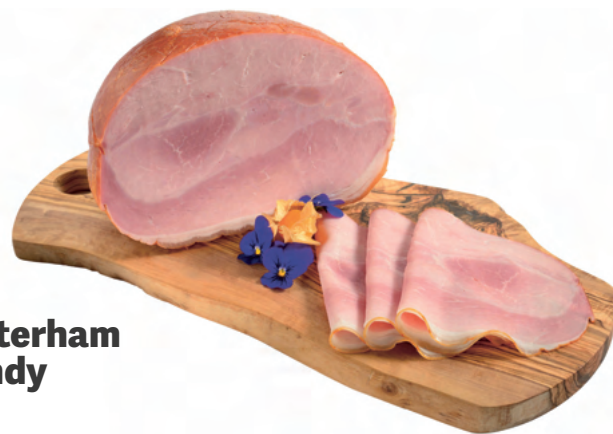




Schwarzwälder spalt schinken

103190

ca. 1.800 gram



Achterham Blondy

103151

ca. 2.400 gram



Groenten in aspic

103153

ca. 1.900 gram



Aoste noisetier

13651

ca. 2.400 gram

Heerlijke zachte Franse salami met knapperige hazelnoten.



Wildgehakt met noten

515

ca. 1.800 gram



Plukbrood wit

908

doos á 8 x 360 gram

Ook verkrijgbaar:

Plukbrood bruin



Plukbrood langwerpig

9087

doos á 20 x 210 gram



Pitah 7 cm

12115

doos á 115 x 30 gram



Amuses

Amuses, smaakvolle kleine hapjes voorafgaand aan een diner om de eetlust op te wekken. U, de versspecialist bij uitstek, beschikt natuurlijk over een prachtig assortiment om hiermee eindeloos te kunnen variëren.



Kerst hampaté met een laagje mosterd-gelatine

298-192

La Cabane schaal á 2.600 gram



Bruschetta rucola & cashewnoten

7500700

bak á 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: Bruschetta tomaat & zwarte olijf



SMAECK Creme Americain naturel

SCAM400ROL

rol á 400 gram

Ook verkrijgbaar: bak á 10 x 35 gram



Gemengde olijven met paprika

7870648

bak á 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: Groene knoflookolijven



Filet americain

FA10VOA

't Oude Ambacht - bak á 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: diepvries



Droge worst truffel

134116

150 gram



Lobster roll



Benodigdheden:

- 4 brioche broodjes of witte puntjes
- 25 gram boter
- 200 gram kreeftsalade
- Paar takjes bieslook
- Kneepje citroensap
- Peper en zout
- 2 kropjes little gem

De Lobster roll is misschien wel het meest chique broodje dat je kan bestellen. Het is een lekker broodje, meestal brioche, belegd met sla en kreeft. De Lobster roll komt van origine uit Amerika, maar zie je steeds vaker op de kaart staan in Nederland. Met deze variatie is het nu ook extra eenvoudig om zelf een Lobster roll te maken.

Bereidingswijze:

- Smelt de boter en bestrijk de broodjes met de gesmolten boter.
- Snij de broodjes in de lengte in.
- Meng de kreeftsalade met de citroensap.
- Verdeel de little gem over de broodjes.
- Vul vervolgens de broodjes met de kreeftsalade en garneer ze met een beetje bieslook.

Beenhamsalade

98k

Königshof - bak á 1.000 gram
Bourgondische salade van
afgebakken beenham met een vleugje tabasco.



Truffel beenhamsalade

211

bak á 1.000 gram



Kreeftsalade

108

Königshof - bak á 1.000 gram



Warm gerookte zalmsalade

65

bak á 1.000 gram





Vissalade Noël

1400

bak á 1.000 gram

Feestelijke salade met garnalen en rode zalm.



Witte kaassalade

112002

bak á 1.500 gram

Salade van witte kaas, groene en zwarte olijven.



Breydelhamsalade

980204

bak á 1.000 gram



Ei Peppadewsalade

878085

bak á 850 gram

Licht pittige en romige salade van ei en zoete peper.



Kip-baconsalade

953085

bak á 850 gram

Malse kip, gerookte bacon met een vleugje mosterd



Twents kruidentuintje rauwkostsalade

280250

bak á 2.500 gram



Kip cranberry cocktail

1217

bak á 1.000 gram

Feestelijke salade rijk gevuld met kip en friszoete cranberry's.



Surinaamse scharrel eisalade

7010400

bak á 1.000 gram

Pittige kipsalade

7010300

bak á 1.000 gram



Baba Anoesch

120

bak á 1.500 gram
Gegrilde aubergine salade.



Hoemoes

111

bak á 1.500 gram
Kruidige kikkererwtenpasta.



Muhammarra

151

bak á 1.500 gram
Gegrilde paprika's met walnoten en granaatappel.



Kruidenboter kerstster 2D in transparante stolp

11148

6 x 80 gram

Ook verkrijgbaar: Kruidenboter kerstboom 2D



3 kruidenboter kerstklokjes op zwarte tray

11154

4 x 90 gram



Kruidencrème

103

bak á 750 gram

14



Kruidenkuipje met echte boter

13018

Königshof - 6 x 80 gram





Groene pesto

7500160

bak á 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: Rode pesto



Tomatentapenade

7500270

bak á 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: Toscaanse tapenade



Tomaten chutney

7200270

bak á 1.000 gram



Olijven met zachte kaas

7870647

bak á 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: Pesto olijven



Summerkiss tomatoes

7400099

bak á 1.000 gram



Zoete peper gevuld met kruidenroomkaas

7400097

bak á 1.000 gram



Kalfsfilet met uitjes

KF1000

bak á 1.000 gram



Pesto alla Genovese

52692

Vogliazzi - emmer á 1.500 gram

Kipgrillworst



Benodigdheden:

- 10 kg kippendijen met vel
- 1 liter water
- 10 gr/per kg colorozout (110 gram)
- 30 gr/per kg Grillworstmix (AD01305-03)
- Marinade Tandoori (AW03891-01)
- Naar smaak Punjabi Seasoning (AD01664-01)

Bereidingswijze:

- De kippendijen met vel mengen met de Grillworstmix, het colorozout en vervolgens door de 3 mm plaat draaien.
- Het water toevoegen aan het deeg en mengen tot een homogene massa.
- Het deeg afstoppen in een stabilus darm van het gewenste kaliber.
- De kipgrillworsten afkoken op 78°C in de ketel of in de steamer, kerntemperatuur 72°C.
- Koelen in koud water en doorkoelen in de koelcel.
- Voor het afgrillen de kunstdarm (stabilus) verwijderen en de worst rondom kruiden met de Punjabi Seasoning of bestrijken met de Marinade Tandoori.

Tip voor de versspecialist:

Het is raadzaam om de kipgrillworst rondom anders te kruiden dan de gewone varkensgrillworst zodat die 2 producten onderscheidend zijn qua uiterlijk. Ook kan men van de kipgrillworst een kipgrillworst met kaas maken.



Rilette van Superanoham

155

doos á 12 stuks



Hartige beenhamtaart

654

heel ca. 2.400 gram



Pavé Royal

79730653

ca. 1.600 gram

Trio van eendenmousse, foie gras en zwarte Italiaanse truffel.



Tapenade zwarte truffel 3%

21108

80 gram per stuk



Gourmande

710.20.096

doos á 96 stuks



Flower cuppys

718.70.012

consument doos 12 x 16 stuks



Mosselschelp natuur

795.50.084

doos á 84 stuks

Scrochelle zeezout

90028

doos 8 x 200 gram.

Ook verkrijgbaar:
Grissini corti olijfolie
doos 8 x 150 gram



Fijne appelpaté met krokant gebakken spekjes

192-499

La Cabane schaal á 2.600 gram

Ook verkrijgbaar: XXL schaal á 4.700 gram

La Cabane schaal á 2.000 gram



Paté van te Boere

75101658

portieverpakking ca. 250 gram

Grove paté met een stevige
authentieke smaak.

Ook verkrijgbaar: Beauberry en
Extra cremepaté.

Portieverpakking ca. 220 gram.



Kerstpaté met kalkoen, dadels en pistachenootjes

296-192

La Cabane schaal á 2.600 gram

Ook verkrijgbaar: XXL schaal á 4.700 gram

La Cabane schaal á 2.000 gram



Paté Reserva Negra

595-192

Reserva Negra - schaal á 2.600 gram

Mini paté en croute notenpaté

578-136

tunneltje á 450 gram

Ook verkrijgbaar: Mini paté en croute peperpaté



Paté en croute met uienkonfijt

055-327

tunneltje á 1.100 gram

Ook verkrijgbaar: Paté en croute met 10% schwarzwaldersham



100% kip mini's

13586

500 gram



100% Kippen- cervelaatworst met peper

28455

ca. 1.500 gram

Ook verkrijgbaar: naturel



Mini pain d'ardenne

27325

ca. 600 gram

Ook verkrijgbaar: Mini Pain d'ardenne Provencaal



Saltufo

666

6 x 80 gram

Ook verkrijgbaar: Saltufo fijn gesneden



Saltufo Gold

670

6 x 90 gram

18



Salsalito

661

ca. 1.800 gram



Marcaboules pur porc

15559
500 gram



Auvernou mini sticks

3939
10 x 10 gram



Saucisson sec picaloste

4049
50 x 40 gram



Saucisson sec le Montagnard

7691
12 x 250 gram



Truffel jachtworst

750
ca. 1.200 gram



Fuet peper

5005
doos 20 x 160 gram
Ook verkrijgbaar: paprika, kruiden en rozemarijn



Fuet espetec extra

5009
doos 20 x 160 gram



Chistorra oreada

31027
doos á 12 x 200 gram



Indische balletjes ketjap style

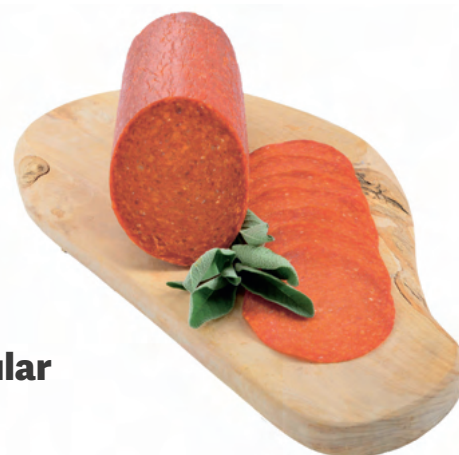


Benodigheden:

- 80% varkensvlees
- 10% rundvlees
- 10% water
- vloeibare karamel of Buisman
- 100 gr/per kg Gebraden Gehaktmix (AD-01278-01)
- Naar smaak Moutardini (7022386)
- 20 gr/per kg nasigroenten Java (AD01493-01)
- Naar smaak Ketjapsaus (A408000-04)

Bereidingswijze:

- Verse grondstoffen sorteren en klein snijden.
- Het vlees malen door de 10 mm plaat.
- Het gemalen vlees mengen met het water, kruiden en hulpstoffen.
- Gemalen en gekruid vlees nog een keer malen door de 3 mm plaat en goed namengen.
- Portioneren en tot balletjes vormen met iets vochtige handen.
- Garen in de oven voor 15 minuten op 100°C met 30% vocht.
- Daarna 5 minuten op 150°C zonder vocht.
- Of wellen in water met Buisman of vloeibare karamel op 78°C.
- De gegaarde balletjes presenteren in een schaal met Ketjapsaus en naar wens afgarnen met sesamzaadjes.



Chorizo pamplona cular

5727

ca. 1.000 gram



Prosciutto sella al tartufo

100281

ca. 2.500 gram

Ook verkrijgbaar: gesneden, doos 10 x 100 gram



Salame finocchiona

100303

ca. 1.800 gram



Salami di chinghiale al pepe

100299

ca. 500 gram

Ape re tartufo parmigiano

100322

ZAV 100 gram



Salchichon Iberico belotta

100174

ca. 1.200 gram



Jamon Serrano

100161

18 maanden - half blok - ca. 2.200 gram



Jamon Iberico de cebo de campo

100143

24 maanden - half blok - ca. 2.200 gram

Ook verkrijgbaar: gesneden, doos 10 x 80 gram



Pata Grega

137

ca. 6.000 gram

Minstens 24 maanden gedroogd. Zoet en tegelijk pittig. Smelt in de mond.



Prosciutto san danielle

196701

Busseto - ca. 7.000 gram



Prosciutto di parma brick

193701

Busseto -half - zonder zwoerd - blok á 2.200 gram



Pancetta dei colli

288501

Busseto - ca. 1.700 gram



Bresaola punta d'anca

196401

Busseto - ca. 1.500 gram



Coppa di parma

199901

Busseto - ca. 1.200 gram



Mortadella gran sigillo

387201

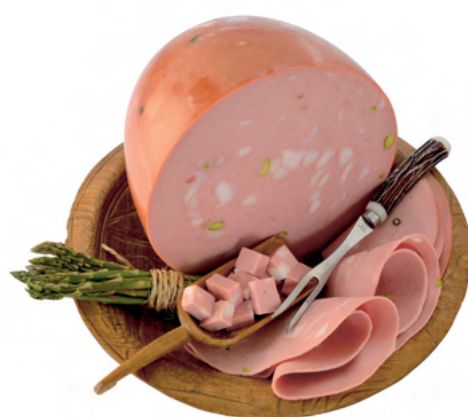
Busseto - ca. 2.500 gram



Mortadella Bologna

387101

Busseto - ca. 3.000 gram



Salami felino

200601

Busseto - ca. 1.000 gram



Salami sopressa veneta

201001

Busseto - ca. 3.000 gram



Salami al tartufo FP

773908

Busseto - display á 20 x 120 gram

Ook verkrijgbaar: Classico en al finocchio



Cacciatore

311501

Busseto - display á 20 x 150 gram





Bali cocktailsate

108110
bak á 600 gram



Indische balletjes

3004015
bak á 2.000 gram



Sateballetjes

3000076
bak á 2.000 gram



Barneveldse kipballetjes

600701
schaal á 2.000 gram



Gehaktballetjes met truffel

2086
bak á 1.000 gram



Gehaktballetjes met cranberry

2096
bak á 1.000 gram



Mini loempia's voor de oven

SPRRPF
60 x 15 gram



Surimi chunks

SRCKSEK
zak á 1.000 gram



Voorgerechten

Bij een feestelijk kerstdiner hoort natuurlijk een voorgerecht. Onze selectie maaltijdcomponenten biedt voor ieder wat wils, zodat u iedere "thuis kok" kunt bedienen.

Eendenmousse

074-178

zwart ovaal kunstof bakje
á 1.800 gram
Ook verkrijgbaar:
Luxe verpakking á 600 gram



Kreeftensoep

700190

doos á 4 x 950 ml



Feestsalade viscocktail

702340

bowl schaal á 3.500 gram



Gamba's in dille

99000

bak á 1.000 gram



Prosciutto di parma kroon

193601

Busseto - ca. 7.000 gram



Paté met portobello's, roquefort en breydelham

318-192

La Cabane - schaal á 2.600 gram
Ook verkrijgbaar:
La Cabane - schaal á 2.000 gram



Rosbiefrolletjes met Selderij Bärlauch



Benodigheden:

- 1.000 gram Selderij Bärlauch (78100)
- 2 appels
- 12 plakjes rosbeef
- Peterselie voor garnering

Bereidingswijze:

- Snij de appels in kleine blokjes en vermeng ze met de Selderij Bärlauch.
- Leg de rosbeef op een schaal, schep wat Selderij Bärlauch in het midden en rollen maar!
- Afgarnen met peterselie.

Seldery Bärlauch

78100

bak á 1.000 gram



Rosbief naturel

ROPG

ca. 2.000 gram

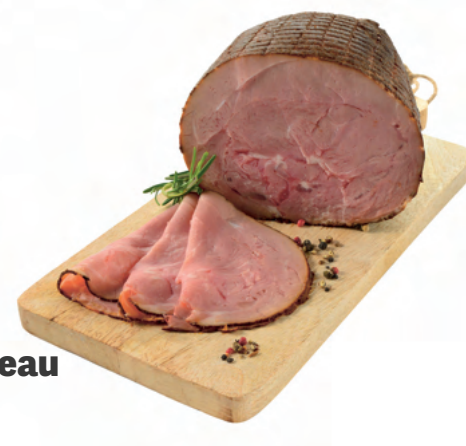
Ook verkrijgbaar: Rosbief peper



Kalbsfricandeau

KFRGE

ca. 2.000 gram



Rundertong

120981

ca. 1.100 gram



Gevogelte- fond

22972

doos á 6 x 350 ml

Ook verkrijgbaar: groentefond, kalfsfond,
lamsfond, runderfond, visfond, wildfond



Pasta Kip pesto

425250

bak á 2.500 gram



Klosterschinken

103187

half - ca. 1.350 gram

Ook verkrijgbaar: heel ca. 2.700 gram



Gandaham

197

half blok á 2.200 gram



Gandaham peper

168

half ca. 2.200 gram



Bosham

16

ca. 6.000 gram



Steamed buns

47

doos á 28 x 40 gram

Steamed buns zijn heerlijke zelf te vullen gestoomde broodjes.

Laat je fantasie de vrije loop en vul met je eigen creatie.

Verkrijgbaar in: rood, zwart, geel en wit.



Korstschelp 8 cm

11410

doos á 108 x 19 gram

Ook verkrijgbaar: saucijzenhuls en mini saucijzenhuls



Pasteitje met spek en een eitje



Benodigdheden:

- 4 Bouchées Pidy
- 200 gram sneetjes gerookt spek
- 4 eieren
- 500 gram champignons
- 400 ml room
- 5 cl cognac
- 1½ teentje knoflook
- Bieslook

Bereidingswijze:

- Snijd de champignons in 4 stukken.
- Bak de sneetjes gerookt spek samen met de champignons in de pan.
- Giet er de room bij samen met de geperste knoflook en een scheutje cognac.
- Zet een pot water op het vuur, breng het aan de kook en voeg een royale scheut azijn toe.
- Pocheer de eieren.
- Vul de Bouchées met het spek, champignons en roomsaus.
- Plaats op elke Bouchée een gepocheerd ei en werk af met wat snippertjes bieslook en peper.



Bouchées - pasteibakjes 8 cm

240.01.072

doos á 72 stuks

Ook verkrijgbaar: pasteibakjes 4,5 cm (doos á 72 stuks), pasteibakjes 7 cm (consumentendoos 12 x 4 stuks)



Kippenragout

700370

schaal á 2.500 gram



Patétaart met uienkonfijt en abrikozen

267-327

ca. 1.300 gram

Atelier du Jardin paprika, feta en zongedroogde tomaat

80104611

ca. 1.250 gram

Heerlijke paté op basis van groente. Ook verkrijgbaar: Atelier du Jardin rode biet, appel en rozijn.





Kip walnoot salade

7010270

bak á 1.000 gram



Black tiger body peel garnalen volledig

hobtbp 16/20

1.000 gram (16 tot 20 stuks)



Zoetwater scampi 06/08

HLFWEP 06/08

363 gram (6 tot 8 stuks)



Vitello Tonatosaus

1691

bak á 1.000 gram

Roomsoep met gerookte zalm



Benodigdheden:

- 1 liter water
- 100 gram reepjes van gerookte zalm
- 1 eetlepel dille toppen
- 1 dl culinaire room
- 75 gram Signature Basis Crèmesoep (AD02594-01)

Bereidingswijze:

- Los de basiscrème op in koud water en breng het aan de kook.
- Voeg de room daaraan toe.
- Werk de soep af met de reepjes gerookte zalm en de dille toppen.

Spanish Beef roll



Benodigdheden:

- 1.000 gram biefstuk
- 200 gram gegrilde paprika
- 200 gram gesneden ontbijtspek
- 150 gram bosui
- 60 gram Bistro Kruidenolie Spanish Sensation (07261K)
- Cocktailprikkers

Bereidingswijze:

- Snijd dunne lapjes van de biefstuk (100 gram) en plet deze licht.
- Laat de gegrilde paprika's goed uitlekken en dep ze droog met wat keukenpapier.
- Leg de plakjes ontbijtspek op de biefstuklapjes, samen met de bosui en een stuk gegrilde paprika.
- Rol de lapjes op en maak ze vast met de prikkers.
- Haal het gehele rolletje door de Bistro Kruidenolie.
- Spanish Sensation.

Consument:

Uurtje van tevoren uit de koelkast halen. Grill het rolletje in de pan of op de BBQ in ca. 4 minuten.

Prosciutto di parma disrustico

560301

Busseto - ca. 7.500 gram



Prosciutto di parma blok

193501

Busseto - zonder zwoerd - ca. 4.500 gram



Prosciutto di parma pelatello

560401

Busseto - zonder been - ca. 5.500 gram



Jambon de Bayonne

43023

half - ca. 2.200 gram



Superano

21

ca. 6.000 gram

Minimaal 15 maanden gedroogd met een verfijnde aromatische smaak.



Superano

20

blok ontvet - ca. 4.500 gram



Superano

26

kernstuck half - ca. 2.500 gram



Jambon serrano blok

1062

ca. 2.500 gram



Serrano mastro

1070

heel - zonder been -

12 maanden - ca. 5.000 gram



Jamon Serrano

100163

18 maanden - heel zonder been - ca. 5.000 gram

Ook verkrijgbaar: half ca. 2.500 gram



Jamon Iberico

100155

half blok ca. 2.200 gram



Jambon d'Ardenne Prestige

12859

't Oude Ambacht - ca. 4.000 gram

Pièce de résistance

door Pierre Wind





**Ribeye van Novillo Real in
krokante popcornkorst met
Fisan Ibérico ham**





Ribeye van Novillo Real in krokante popcornkorst met Fisan Ibérico ham

Benodigdheden:

- 4 x 150 gram Ribeye van Novillo Real
- 4 x 5 plakjes Fisan Ibérico ham
- 1 liter water
- 50 gram roomboter
- 1 dl Kikoman
- 1 dl ketjap manis
- 1 loempiavel
- 4 x geknipt reepje nori (zeewier)
- 1 ei losgeklopt
- 30 gram popcorn
- peper naar smaak

Bereidingswijze:

- Rol de plakjes ham losjes tot een roos per portie.
- Maak van het loempiavel en het reepje nori een strik.
- Maal de popcorn fijn en breng op smaak met peper.
- Haal elke Ribeye aan één kant eerst door het ei en dan door de popcorn.
- Bak het vlees (eerst de popcornzijde) in de roomboter. Draai het vlees met regelmaat en bedruip met de bruisende boter.
- Wanneer het vlees bijna medium aanvoelt, voeg dan de Kikoman en ketjap manis toe.
- Laat dit een minuutje doorbakken.
- Serveer met de roos van Fisan Ibérico en de strik.

Tip van Pierre Wind

Om te voelen wanneer de Ribeye medium gebakken is breng je de duim van je linkerhand naar de top van je wijsvinger. Druk vervolgens met je rechter wijsvinger op de muis van je linkerhand.



Over Novillo Real en Fisan Ibérico ham

Ribeye van Novillo Real - Graangevoerd rundvlees uit Uruguay. Het ideale vlees voor de Feestdagen én de rest van het jaar voor de echte liefhebber! De runderen van Novillo Real lopen het grootste deel van hun leven op de uitgestrekte pampa's van Uruguay. Grazend in de buitenlucht staat er, voor de Britse vleesrassen Hereford en Angus van Novillo Real, twee jaar lang een diversiteit van kruiden en grassen op de menukaart. Vervolgens worden de runderen gedurende 120 dagen in diervriendelijke stallen verzorgd en krijgen ze een dieet van hoogwaardige granen en plantaardige eiwitten. Door dit uitgekiende menu krijgt het vlees de typische marmering. Dit zorgt ervoor dat het vlees ontzettend mals is en culinair gezien tot het bovenste segment in de markt behoort. Het Novillo Real rundvlees is met recht hoog op smaak en rundvlees voor de echte liefhebber!

Fisan Ibérico ham - De Ibérico ham van Fisan staat voor buitengewone kwaliteit en is een Spaanse smaakbeleving met een verhaal. Fisan heeft in Spanje haar eigen grondgebieden waarop hun eigen Ibérico varkens vrij kunnen rondscharrelen. Naast het opscharrelen van hun eigen kostje in de natuur worden de Ibérico varkens met een zorgvuldig samengesteld dieet gevoerd, waarbij rekening wordt gehouden dat de voederplaats en de drinkplaats op een behoorlijke afstand van elkaar liggen. De Ibérico varkens krijgen zo op een natuurlijke manier voldoende beweging. Al deze factoren zorgen voor een mooie balans van een goed leven van het dier in de natuur. De malsheid, textuur en de geur maken de Fisan Ibérico-producten uniek en tot een ware smaaksensatie. Het vlees is rijk aan enkelvoudige onverzadigde vetzuren dat vooral intramusculair (tussen de spiervezels) aanwezig is. Dit zorgt er ook voor dat het vlees als het ware in de mond 'smelt'. De ambachtelijke Fisan Jamon Ibérico is op traditionele wijze bereid met de juiste hoeveelheid vocht, temperatuur, geduld en liefde. Fisan Jamon Ibérico is niet zomaar een ham, het is een Spaanse smaakbeleving met een verhaal.



Hoofdgerechten

Het hoofdgerecht, in het Frans het 'Pièce de résistance', staat veelal centraal in het kerstdiner. Met deze mooie combinatie van ingrediënten biedt u uw klant voldoende inspiratie om een waar spektakelstuk op tafel te zetten.

Runder-rollade

RUND
ca. 1.000 gram



Wildpeper

105380
schaal á 1.000 gram



Stoofpeertjes

162702
schaal á 1.000 gram



Truffelmayonaise

1314
bak á 1.000 gram



Rundvlees-salade

31010
emmer á 5.000 gram
Ook verkrijgbaar: emmer á 10 kg



Huzarensalade

361350
Königshof - emmer á 5.000 gram



Ossenhaas- rollade



Benodigdheden:

- 1.000 gram ossenhaas
- 150 gram gerookt ontbijtspek (plakken)
- 20 gram Spicemix del Mondo La Spezia (582774)
- Verse tijm
- Verse rozemarijn
- Katoenkoord
- Slagersfolie

Bereidingswijze:

- Plaats de plakken spek dakpansgewijs op de slagersfolie.
- Bestrooi de ossenhaas met de Spicemix del Mondo La Spezia en plaats deze onderaan op het spek.
- Rol de ossenhaas geheel in het spek.
- Plaats rondom willekeurig wat takjes tijm en rozemarijn.
- Bind het geheel op als rollade.

Bereidingsadvies:

De ossenhaas rollade kan in zijn geheel gebraden worden of geportioneerd op gewenst gewicht. Verwijder voor consumptie de tijm en rozemarijn.

Serveertip:

Serveer de ossenhaasrollade met Bearnaisesaus:

- Sticks 6 x 250 ml (435709)
- Sticks 3 x 1 ltr (435708)



Cognacsaus

41910

emmer á 2.500 gram



Mosterdsaus

41950

emmer á 2.500 gram



Yoghurt bieslooksaus

71903

emmer á 3.000 gram



Aioli

1615

bak á 1.000 gram



Honing cranberry saus

7200150

bak á 1.000 gram



Rode wijn kaneelsaus

7200140

bak á 1.000 gram



Uien chutney

7200240

bak á 1.000 gram



Tutti frutti rode wijn/kaneel

120005

schaal á 1.000 gram



Gegrilde groenten

1001548

4 x bak á 850 gram



Arabische couscoussalade

2778

bak á 2.500 gram



Arabische kikkererwtensalade

2781

bak á 2.500 gram



Rode bietjes salade

282250

emmer á 2.500 gram



Pastasalade met rucola en pijnboompitten



Benodigheden:

- 1.000 gram Tomaat Mozzarellasalade (70100)
- 500 gram pasta
- 75 gram rucola
- pijnboompitten voor garnering

Bereidingswijze:

- Kook de pasta in zout water en laat afkoelen
- Meng de pasta en de Tomaat Mozzarellasalade door elkaar
- Voeg de rucola toe
- Rooster de pijnboompitten in een pan en strooi over de salade

Tip voor de versspecialist:

Gedroogde tomaten of cocktailtomaatjes zijn een lekkere verfijning voor deze salade!



Kartoffelsalade met spek

3041

Königshof - emmer á 3.000 gram



Tomaat mozzarella salade

70100

bak á 1.000 gram



Rundvleessalade fijn

363360

Königshof - emmer á 5.000 gram



Huzarensalade fijn grand mere

80830

emmer á 5.000 gram



Aardappelsalade

3101

Königshof - emmer á 3.000 gram

Pastasalade arrabbiata

224123

bak á 1.800 gram



Pastasalade groenten

224121

emmer á 2.000 gram

Pastasalade spaanse kip

226123

bak á 1.800 gram



New Zealand pie Traditional Mince

00101

doos á 12 x 180 gram

Ook verkrijgbaar: Chicken 'n mushroom en Stewed beef

Quichebodem 11 cm artisanale

760.00.542

doos á 42 stuks

Ook verkrijgbaar:

quichebodem 8,5 cm artisanale



Tartelette feuilletée (quiche 7 cm)

740.20.090

doos á 90 stuks

Ook verkrijgbaar: doos á 180 stuks



Hazenpeper

702970

schaal á 2.500 gram

Gevulde gnocchi biefstuk



Benodigdheden:

- 100 - 150 gram mooie biefstukken
- 10 gram Bistro Kruidenolie Groene Pesto (07058K)
- 30 gram Bistrosaus Salsa di Nocci (08455K)

Bereidingswijze:

- Snij de biefstukken in zoals een cordon-bleu.
- Vul deze met de Salsa di Nocci en zet vast met een gunshape prikker.
- De gevulde biefstukken marinieren met Bistro Kruidenolie Groene Pesto.

Consument:

Haal de biefstuk minimaal een uur voor het bakken uit de koelkast zodat deze op kamertemperatuur kan komen. Bak de biefstukken gedurende 1 - 1,5 minuut per kant voor een mooie medium garing.



Konijnenbouten in saus

702678

schaal á 6 stuks



Mini Jambonneau

14278

doos á 4 stuks



Grill haxe

580

14 x 170 gram



Cevapcici

600800

schaal á 2.000 gram



Speenvarken beenham met been

8016
ca. 2.500 gram



Elzender beenham

1084
ca. 1.850 gram



BBQ worst naturel

22283132
biologisch - 260 gram



BBQ worst chorizo

22237132
biologisch - 260 gram



Frankfurter knakworst

122181
t Oude Ambacht - doos 4 x 20 x 40 gram



Garnalenbrochet

SKE2
90 gram per stuk



Zalmbrochet

MSC SKSLMP
80 gram per stuk



Falafel

280
bak á 2.000 gram





Benodigdheden:

- 200 gram aardappelpuree
- 150 gram gesneden beenham
- 100 gram witlof
- 75 gram Kaasroomsaus (08063)
- Super Twister (01493)
- Pizzakaas

Bereidingswijze:

- Snijd de witlof fijn en blancheer deze 1 minuut.
- Laat de witlof goed afkoelen en meng deze vervolgens met de Kaasroomsaus.
- Snijd de beenham in reepjes.
- Schep de aardappelpuree in een ovenschaaltje.
- Leg hierop de beenhamreepjes en vervolgens de witlof in Kaasroomsaus.
- Bestrooi het geheel met pizzakaas en garneer af met de Super Twister.

Consument:

Verwarm in de oven op 200°C en gaar de witlof in 20 minuten.

Veggie Lovers hamburger

13031139

2 x 80 gram

Ook verkrijgbaar: 25 x 80 gram,
Veggie Lovers Braadworst
3 x 80 gram en 25 x 80 gram



Veggie Lovers Thaise reepjes als kip

13031177

200 gram per stuk

Ook verkrijgbaar:

Mediterraanse reepjes als kip, Asia reepjes als rund, Indiaas reepjes als rund, Mexicaanse reepjes als rund, Stoofstukjes jus als rund, reepjes als uitgebakken spek



Mini slavink

17362

1* beter leven - doos á 140 x 25 gram

Ook verkrijgbaar:

mini rundervink doos á 120 x 25 gram



Mini hamburger rund

17380

doos á 140 x 25 gram

Ook verkrijgbaar:

mini gehakt cordon-bleu

doos á 75 x 40 gram





Mini Biefstukspies

3922

doos á 72 x 30 gram



Mini kip hawai

3903

doos 72 x 30 gram

Ook verkrijgbaar: mini kip Piri Piri



Mini kipspies zontomaat

3907

doos á 72 x 30 gram



Mini globe spies

3902

doos á 72 x 35 gram

Ook verkrijgbaar: mini vinkenspies



Mini Kipshaslick

3901

doos 72 x 30 gram

Ook verkrijgbaar: mini varkensshaslick



Mini kipsate

3906

doos 144 x 20 gram

Ook verkrijgbaar: mini varkenssate



Mini gourmetworst

3909

doos á 100 x 30 gram



Mini vegetarische saté

3927

doos á 72 x 40 stuks

Chinese varkenshaas medaillons



Benodigheden:

- 1.000 gram varkenshaas
- 20 gram ontbijtspek in plakken
- 80 gram World Grill Chinatown (481202)

Bereidingswijze:

- Portioneer de varkenshaas in medaillons van 50 gram.
- Marineer deze met de World Grill Chinatown.
- Rol elke medaillon in een plak ontbijtspek.

Bereidingsadvies:

- De varkenshaas medaillons zijn ook perfect geschikt voor de BBQ, gourmet of teppanyaki plaat.

Serveertip:

Serveer de varkenshaas medaillons eens met: Asian Black Pepper sauce (477502).



Kruidenboter

13014

Königshof - 3 x 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: 6 x 500 gram



Maitre d'hotel kruidenbotersaus

11137

6 x 200 gram

Ook verkrijgbaar: 3 x 500 gram



Pomodoriboter

11089

6 x 300 gram

Ook verkrijgbaar: Truffelboter



Trioboter rozetten (kruidenboter, pestoboter en pomodoriboter)

11124

3 x 120 gram



Kruidenboter cups

13016

Königshof - doos 60 x 10 gram



Roomkaas met bieslook

i10642

Königshof -
bak á 1.000 gram



Kriel in schil

130582

2.000 gram



Home made potatoes

141183

2.000 gram



Aardappelgratin

131783

2.000 gram
Ook verkrijgbaar:
Aardappelgratin
met truffel



Aardappel-partjes met rozemarijn

138783

2.000 gram



Raclette gratin

1439

2.000 gram



Aardappel-puree

134883

2.000 gram

Asperges, heel, groen

10933

1.000 gram



Halve maiskolven

11484

2.500 gram

Ook verkrijgbaar:
maiskolven 1/4



Paprika- reepjes, groen, geel, rood

11010

2.500 gram



Spruitjes extra fijn 15-22 mm

10378

2.500 gram



Vergeten groenten mix

24761

2.500 gram

Ook verkrijgbaar:
pastinaak met
honing



Avocado, half

25311

1.000 gram



Zoete aardappel frietjes

26838

2.000 gram

Ook verkrijgbaar:
zoete aardappel
partjes



Duo van rissolees

26839

2.000 gram



Green wave mix

27218

1.000 gram

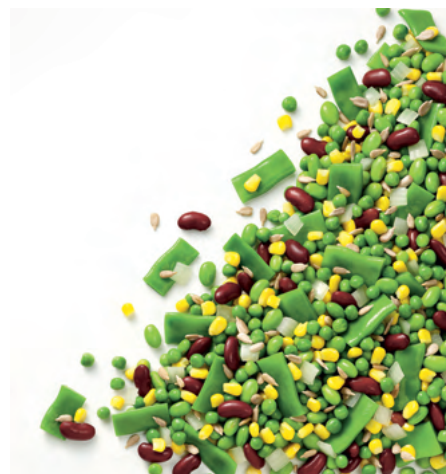
Ook verkrijgbaar:
bloemkool
powermix en
Sweet life mix



Wellness mix

26826

2.500 gram



Koriander

10978

250 gram

Ook verkrijgbaar:
basilicum, bieslook,
peterselie,
oregano, lent ajuin,
rozemarijn, dille
en dragon



Mix salsa Mexicana

26420

250 gram

Ook verkrijgbaar:
Thaise kruidenmix,
tartaar kruidenmix,
mix smokey BBQ en
8-kruidenmix



Knoflook-blokjes

10966

250 gram

Ook verkrijgbaar:
chili rood blokjes en
gember



Ajuin-blokjes

10938

2.500 gram



Quinoa groentepan

26830

1.000 gram



Kastanjes

11747

1.000 gram





Nagerechten

Het nagerecht, de onmiskenbare afsluiter van een feestelijk diner. Zoet of hartig, warm of koud, groot of klein, er zijn onnoemelijk veel mogelijkheden. Met ons assortiment nagerechten, biedt u voldoende inspiratie om het kerstdiner smakelijk en feestelijk af te sluiten.



Spekkoek original

225
doos 4 stuks á 570 gram



Spekkoek pandan

226
doos 4 stuks
á 570 gram
Ook verkrijgbaar:
spekkoek banaan, spekkoek,
chocolade en spekkoek rum



Appelgrutze

504550
emmer á 4.500 gram



Eckernförder rode grütze

20100
bak á 1.000 gram



Aardbei rabarber dessert

21200
bak á 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: mandarijn kwark
en kwarkcreme kers-choco



Vijg amandel cake

178798
225 gram



Halfvolle kwark vanille

503110
emmer á 3.000 gram

Halfvolle kwark stracciatella

503100
emmer á 3.000 gram

Halfvolle vruchtenkwark aardbei

503080
emmer á 3.000 gram

Halfvolle vruchtenkwark bosvruchten

503090
emmer á 3.000 gram

Brie neutre A 60 +

107270

ca. 3.200 gram

Dadel amandel cake

178799

225 gram

Roquefort le favori

178755

125 gram per stuk

Mosterd-dille dip

90451

45 ml per stuk

Brie cremier de France

148693

200 gram per stuk

Noord Hollandse kaasbolletjes

122741

125 gram per stuk

Rotterdam oud schuit 36 weken

139711

300 gram per stuk

Vijgen-rode port dip

90452

45 ml per stuk



Lekkere dranken

Bij een feestelijk diner hoort ook een lekker drankje. Hier treft u niet alleen een selectie van heerlijke wijnen, maar een aperitief of een alcoholvrije versnapering zijn wij niet vergeten.

Winter appelsap

462

doos á 8 x 0,75 l

Ook verkrijgbaar: doos á 25 x 0,2 l



Appel/vlierbessen sap

479

doos á 8 x 0,75 l

Ook verkrijgbaar: doos á 25 x 0,2 l



Condesa de Leganza Tempranillo

0525-10800

doos 6 x 0,75 l

Dieprood van kleur. Krachtige geur van rood fruit. Droog en stevig van smaak met tonen van rijp fruit.

Lekker bij rood vlees, rijpe kazen of Spaanse hamsoorten.



Condesa de Leganza Verdejo

0525-10801

doos 6 x 0,75 l

Lichtgeel van kleur met een fruitig en fris aroma. Droog, tintelend fris en fruitig van smaak. Lekker bij vis of zeevruchten.



Kopke port tawny

0525-18030

doos 6 x 0,75 l



Condesa de Leganza Tempranillo

0525-10802

doos 6 x 0,75 l

Bleekroze van kleur met een aroma van frambozen en kersen. Droog en bijzonder fruitig van smaak. Lekker als aperitief of bij pasta's, salade of tapas.



Lighthouse Moody Lagoon

0525-18063

doos 6 x 0,75 l

Dieprood van kleur met een mooie balans tussen donker fruit en wilde kersen. Lekker bij lamsvlees of wildgerechten.



Lighthouse Sauvignon Blanc

0525-18060

doos 6 x 0,75 l

Fris van smaak met intense smaaktonen van meloen en perzik. Lekker bij schelpdieren of salade met zalm.



Lighthouse Syrah rood

0525-18059

doos 6 x 0,75 l

Dieprood van kleur met de verleidelijke geur van donker fruit. Lekker bij vleesgerechten of gegrilde wortelgroente.



Ventisquero Clasico Chardonnay

0525-10064

doos 6 x 0,75 l

Een rijke en frisse wijn met een lichte geur van ananas en citrusvruchten. Lekker bij gegrilde vis, pasta of kip. Ook verkrijgbaar: Sauvignon blanc



Ventisquero Clasico Cabernet Sauvignon rose

0525-10063

doos 6 x 0,75 l

Helder roze van kleur met de geur van bessenfruit en bosaardbeitjes. Strak-droog en fris van smaak. Lekker bij gegrild vlees of gevogelte.



Ventisquero Clasico Merlot rood

0525-10066

doos 6 x 0,75 l

Robijnrood van kleur met aroma's van kersen en rijpe pruimen. Lekker bij rood vlees, gevogelte of rijpe kazen.



Villa Trasqua Traluna Rosso di Toscana

0525-18062

doos 6 x 0,75 l

Robijnrood van kleur met aroma's van rode en zwarte bessen. Fruitig en lichtzuur van smaak. Lekker bij gestoofde vleesgerechten, gevogelte of konijn.



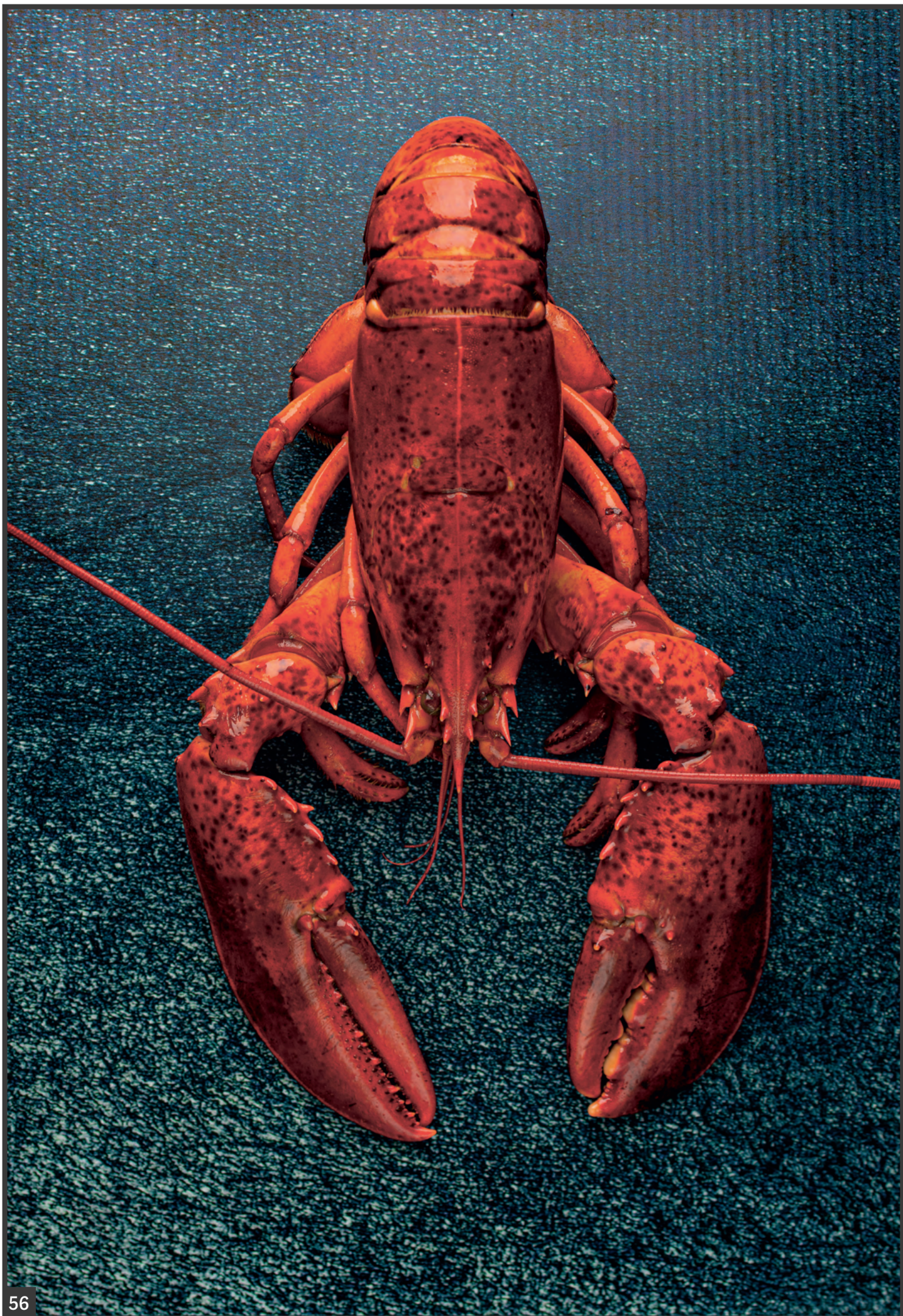
Villa Trasqua Trastella Vermentino Toscana

0525-18056

doos 6 x 0,75 l

Heldere strogele kleur met groene tinten. Intens aroma van vers fruit. Milddroog van smaak. Lekker bij pasta- en rijstgerechten, vis of gegrilde kip. Ook verkrijgbaar: Rosé





Winterse varkensfilet rollade



Benodigdheden:

- 1.000 gram varkensfilet (gevliesd)
- 20 gram Mix voor Rollade met zout (056203)
- 5 gram Kodor (022074)
- Katoenkoord

Bereidingswijze:

- Meng de Mix voor Rollade met de Kodor.
- Bestrooi hier de varkensfilet mee.
- Knoop de varkensfilet tot een rollade.

Bereidingsadvies:

Bak de varkensfilet rollade op matig vuur bruin. Gaar de rollade in een voorverwarmde oven van 170°C tot een kerntemperatuur van 62°C. Laat de rollade onder aluminiumfolie 10 minuten rusten alvorens het vlees te snijden.

Serveertip:

Serveer de varkensfilet rollade met Pepersaus:

- Sticks 6 x 250 ml (428308)
- Sticks 3 x 1 ltr (428307)

Pittige kerstballetjes



Benodigdheden:

- 1.000 gram HOH gehakt
- 50 gram Tortilla gekruid (optioneel)
- Salsa Picante saus (80023)

Bereidingswijze:

- Meng de kruiden met het gehakt en maak hier kleine balletjes van.
- Gaar deze in de steamer 10 minuten op 78°C.
- Leg ze dan in de Salsa Picante saus en presenteer ze in portie bakjes of schep het uit.

Consument:

Koud en warm te eten bij de borrel en voor de kids samen met tortillachips.

Been- hammetjes



Benodigdheden:

- 3 beenhammetjes
- 50 gr/per kg Dry Glaze Bistro (AD01395-01)
- 50 gr/per kg Dry Glaze Groene Kruiden (AD01611-01)
- 50 gr/per kg Dry Glaze Indian Kerrie (AD01597-01)

Bereidingswijze:

- Spuit de hammetjes met spuitpekel en laat ze 3 dagen in een lichte pekel doorkleuren.
- Laat de hammetjes uitlekken en bestrooi een zijde met de Dry Glaze varianten.
- Verpak de beenhammetjes per stuk in een vacuümzak en presenteer in de toonbank de verschillende beenhammetjes bij elkaar.

Varkenshaas in Bourgondische saus



Benodigdheden:

- 1.000 gram kophaas
- 100 gram paprika in blokjes
- 100 gram ui in stukken 2 x 2 cm
- 100 gram groene asperge
- 100 gram champignons in partjes
- 1 liter Bourgondische saus (116802)
- 25 gram Kruidenmix voor Varkensvlees (058774)
- 20 gram Binding DS (371274)
- 1 vacuümkoekzak
- 100 gram haricots verts

Bereidingswijze:

- Snijd de kophaas in gelijkmatige blokjes of plakken.
- Meng de Kruidenmix voor Varkensvlees met de Binding DS en kruid de gesneden kophaas hiermee.
- Halveer de haricots verts.
- Snijd de achterkant van de groene asperges en halveer deze ook.
- Meng het gekruide vlees met de groente en saus.
- Doe alles in een vacuümkoekzak en vacumeer.
- Gaar in de steamer op 78°C gedurende 1,5 uur.
- Verwarm de varkenshaas in de vacuümkoekzak in een pan kokend water.

Serveertip:

Voeg voor een smaakvariatie eens 100 gram uitgebakken magere spekjes toe.

Chinese lamsbout rollade



Benodigdheden:

- 1.000 gram lamsbout
- 8 gram Spicemix del Mondo Chintatown (481581)
- 60 gram World Grill Chinatown (481202)
- Katoenkoord

Bereidingswijze:

- Been de lamsbout uit en vlinder het vlees tot een rechthoek.
- Bestrooi de binnenzijde met de Spicemix del Mondo Chintatown en bind de lamsbout tot een rollade.
- Bestrijk de lamsbout aan de buitenzijde met de World Grill Chinatown.
- Bak de lamsbout kort aan en gaar verder in de oven op 160 °C tot een kerntemperatuur van 58°C.
- Laat de lamsbout 10 minuten rusten onder aluminiumfolie alvorens deze aan te snijden.

Serveertip:

Serveer de Chinese Lamsbout met roerbakgroente en witte rijst. Blus de roerbakgroente vlak voor het serveren af met Asian Black Pepper Sauce (477502).

Carpaccio-salade van het huis



Benodigdheden:

- 1.000 gram tartaar
- 300 gram bleekselderij
- 250 gram Pesto Basilicum (07601)
- 150 gram zongedroogde tomaatjes
- 100 gram Parmezaanse kaasvlokken
- 100 gram rucola
- 50 gram Pijnboompitjes (05100)
- 20 gram Grillmix E (01334)

Bereidingswijze:

- Draai de verse tartaar twee á drie keer door de 3 mm plaat en vermeng het geheel met de Grillmix E.
- Verdeel de tartaar in kleine bakjes.
- Snijd de bleekselderij klein en leg dit op de tartaar.
- Drapeer hierop de Pesto Basilicum.
- Decoreer het geheel met de zongedroogde tomaatjes, rucola, Parmezaanse kaas en wat pijnboompitjes.

Consument:

Heerlijk op brood of een toastje.

Afrikaans BBQ spek



Benodigdheden:

- 1.000 gram varkensbuik z/b en z/zw
- 75 gram Marinade BBQ (138302)
- 15 gram colorozout (344005)
- 20 gram Spicemix del Mondo Kaapse Kruiden (582574)

Bereidingswijze:

- Snijd de varkensbuik in courante stukken en wrijf deze in met het colorozout.
- Meng de Marinade BBQ met de Spicemix del Mondo Kaapse kruiden.
- Verdeel het mengsel over de stukken varkensbuik en vacumeer deze.
- Laat de stukken varkensbuik 48 uur marineren.
- Gaar het gevacumeerde spek in een ketel of steamer bij 80°C tot de kern 74°C is.

Bereidingsadvies:

Grill het Afrikaanse BBQ spek en laat deze hierna rustig warm worden bij gematigd vuur.

BBQ Chicken Butterfly Portugese



Benodigdheden:

- 1 piepkuiken van 500 gram
- 70 gram per kg Marinade Portugees (AW09342)

Bereidingswijze:

- Knip of snijd met een scherp mes de wervelkolom uit het piepkuiken.
- Draai deze om en druk plat.
- Marineer rondom met de Marinade Portugees.

Milde Thaise groene curry



Benodigdheden:

- 1.250 gram Thaise Groene Currysaus (80030)
- 1.000 gram procureur
- 750 gram wokgroenten met champignons en peulen
- 20 gram Grillmix E
- Scheutje olie

Bereidingswijze:

- Snijd het vlees in grove blokken en kruid het met de Grillmix E.
- Voeg een scheutje olie toe en vacumeer het.
- Gaar het geheel in de steamer.
- Blancheer de wokgroenten, koel terug onder koud stromend water en laat goed uitlekken.
- Meng het vlees, de saus en de groenten.

Consument:

Verwarm de maaltijd 15 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid, in een voorverwarmde oven op 140°C tot 150°C.

Tip:

Verkoop Atjar Taugé (11052) er los bij.

Coq au vin



Benodigdheden:

- 1.000 gram kippendijenvlees
- 50 gram Goulash-Hachee melange (01175)
- 1.000 gram Bruine Jusddressing (08016)
- 100 gram rode wijn
- 40 gram rookspek blokjes
- 200 gram gesnipperde ui
- 250 gram gekookte wortelen
- 150 gram champignons
- Perfecto (04336)

Bereidingswijze:

- Bak de spekjes en verse ui in een pan of braadslee.
- Kruid de kippendijen met de Goulash-Hachee melange en bak dit mee met het spek en ui.
- Voeg de Bruine Jusddressing en rode wijn toe
- Laat het geheel gaar worden en voeg de champignons en wortel toe.
- Bind dit alles af met de Perfecto. De hoeveelheid wordt bepaald door hoe dik u de saus wilt hebben.

Consument:

Verwarm het gerecht in de magnetron 900 Watt gedurende 3 minuten of in een koekenpan. Lekker met gekookte aardappelen.

Tandoori roerbak vega



Benodigdheden:

- 500 gram Oosterse roerbakgroenten
- 100 gr/per kg Marinade Tandoori (AW03891-01)
- 1.000 gram Nextera Stripes P35 Plain/wit (IQF) (VEGET2706-01)
- 600 gram Tandoorisaus Zhero (AW08821-01)

Bereidingswijze:

- Marineer de Nextera reepjes met Marinade Tandoori.
- Doe de gemarineerde reepjes in de combisteamer op 140°C met 15% vocht in ca. 10 minuten en koel deze terug tot ca. 4°C.
- Wok de groenten met een beetje zonnebloemolie in ca. 3 minuten en koel de groenten terug tot ca. 4°C.
- Meng de reepjes met de gewokte groenten en de Tandoorisaus.

Serveertip:

Presenteer het geheel in een mooie schaal in combinatie met rijst.

Vegetarische couscous met gegrilde groenten



Benodigdheden:

- 1 aubergine
- 1 groene courgette
- 1 rode paprika
- 1 lente ui/bosui
- Olijfolie
- 400 gram couscous (gegaard)
- 5 gram Ras el Hanout (822481)
- Zeezout (578074)
- 100 gram fetakaas
- Spicemix del Mondo Za'atar (010881)

Bereidingswijze:

- Snijd de aubergine en de courgette in schijven, de paprika in grove stukken en de bosui in tweeën.
- Vermeng de groente met olijfolie en grill beetgaar.
- Voeg een scheut olijfolie bij de couscous en voeg de Ras el Hanout toe.
- Breng op smaak met Zeezout.
- Plaats de couscous in een schaal, verdeel hier de groente en de feta over en bestrooi met de Spicemix Del Mondo Za'atar.
- Warm de couscous op in een voorverwarmde oven van 180°C voor 8-10 minuten.

Serveertip:

Varieer naar eigen inzicht met verschillende groenten.

52 WEKEN LANG, JAAR IN, JAAR UIT!



INTERKRING

Vers

Spaar het hele jaar door voor prachtige cadeaus via de beloningsshop van uw Interkring Vers groothandel.

Interkring Vers biedt u de mogelijkheid om te sparen voor allerlei fantastische cadeaus, als dank voor uw aankopen bij uw Interkring Vers groothandel.

Op een nog immer groeiend assortiment producten, waaronder onze eigen merken 't Oude Ambacht, Königshof

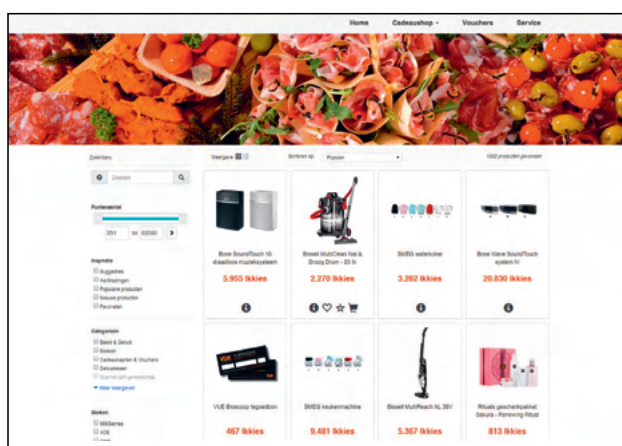
en La Cabane, ontvangt u spaarpunten. Wij noemen deze spaarpunten Ikki's. Voor die gespaarde punten kunt u in de cadeaushop een keuze maken uit een grote verscheidenheid aan cadeaus in diverse categorieën.

Het cadeau krijgt u thuis-
gestuurd op het door u

opgegeven adres en de rekening gaat naar uw Interkring Vers groothandel.

Wilt u ook meesparen?

Neem dan contact op met uw Interkring Vers groothandel en begin vandaag nog met sparen.



De Interkring Vers beloningsshop met daarin de door u gespaarde ikki's kunt bereiken via de website van uw eigen Interkring Vers groothandel. Met de door de groothandel afgegeven inloggegevens kunt u zichzelf aanmelden. Hier heeft u inzage in uw puntensaldo en kunt u uw geschenken uitzoeken.





INTERKRING

Vers

Hoofdkantoor:
Verzamelgebouw 'Lingeplaza'

Einsteinstraat 3
4207 HW Gorinchem
Telefoon: 0183-625066

Email: info@interkring-hk.nl

Bezoek ook eens onze website:
www.interkring-vers.com

Verscentrum Ter Brugge

Hanzestraat 8
7622 AX Borne
Telefoon: 074-2659988
Fax: 074-2668065
Email: info@terbrugge.nl
Website: www.terbrugge.nl

Verscentrum Ede B.V.

Darwinstraat 31 A
6718 XR Ede
Telefoon: 0342-413565
Fax: 0318-623236
Email: info@verscentrumede.nl
Website: www.verscentrum-edel.nl

De Waal B.V.

Nijverheidsweg 28
3341 LJ Hendrik Ido Ambacht
Telefoon: 078-6817900
E-mail: info@dewaal-vers.nl
Website: www.dewaalvers.nl

Palvé versgroep

Palvé versgroep Heerhugowaard

Galileistraat 75
1704 SE Heerhugowaard
Telefoon: 072-5405533
Email: verkoop.heerhugowaard@palveversgroep.nl
Website: www.palveversgroep.nl

Palvé versgroep Leeuwarden

Icarusweg 5
8938 AX Leeuwarden
Telefoon: 058-2884944
Email: verkoop.leeuwarden@palveversgroep.nl
Website: www.palveversgroep.nl

VAV-groep

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-Leur
Telefoon: 076-5043000
Email: verkoop@vavdivers.nl
Website: www.vavdivers.nl

Arts divers

De Grens 28
6598 DL Heijen
Telefoon: 0485-518388
Email: verkoop@artsdivers.nl
Website: www.artsdivers.nl

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
Telefoon: 071-4020101
Email: verkoop@vdbdivers.nl
Website: www.vdbdivers.nl