

Rejo Specerijenhandel najaarsdemo 2009

SALADES	2
Haspengouw salade	2
Tonijn pikant	2
Incasalade	2
SOEPEN	3
Consommé van gerookte eendenborst	3
Consommé van kwartel afgewerkt met shiitakes en kervel	3
HOOFDGERECHTEN	4
Florentijnse gehaktballetjes	4
Penne arrabiatta	4
Winterschotel suprême	5
Surprise hamburger	6
Chipolata worst vergezeld van groenten puree	7
Vacuümgaaren van vlees	8
Kalkoengebraad Royal	9
Coq au vin	10
Kalkoenstoofpotje	10
Gevulde varkensfilet afgewerkt met graanmosterdsaus	11
Stoofvlees op grootmoeders wijze	12
NAGERECHTEN	12
Chocolade mousse	12
Overzicht gebruikte REJO kruiden, sauzen, additieven,... :	13

Haspengouw salade

INGREDIËNTEN:

- 400 g gekookte kip
- 100 g gerookt spek in reepjes
- 50 g pijnboom pitten
- 50 g **GEDROOGDE APPELSTUKJES**
- 500 g **EXOTISCHE SAUS**

BEREIDINGSWIJZE:

De kip in stukjes snijden. De spekreepjes samen met de pijnboom pitten afbakken in de pan. Ondertussen de **GEDROOGDE APPELSTUKJES** laten wellen in water of witte wijn. Alle ingrediënten samen koud mengen met de **EXOTISCHE SAUS**.

AFWERKING:

Garneren met gebakken ajuintjes en/of pijnboom pitten.

Tonijn pikant

INGREDIËNTEN:

- 450 g tonijn uit blik
- 100 g geraspte wortelen
- 4 gekookte eieren
- 500 g **CHILI SAUS**
- 10 g/kg **TABASCO**

BEREIDINGSWIJZE:

Tonijn laten uitlekken. De gekookte eieren verkleinen en daarna alles samen koud mengen met de **CHILI SAUS** en de **TABASCO**.

AFWERKING:

Schep alles in een grote schotel en garneer in het midden met ei, wortel (eventueel tonijn) en fijngesneden pijpajuin.

Incasalade

INGREDIËNTEN:

- 300 g gekookte kip
- 100 g gekookte ham
- 3 gekookte eieren
- 500 g **CHILI SAUS**

BEREIDINGSWIJZE:

De gekookte ham en de gekookte kip in julienne snijden. Verklein de gekookte eieren. Het vlees, de eieren en de **CHILI SAUS** samen onder elkaar mengen.

AFWERKING:

De salade kan afgewerkt worden met de gebruikte ingrediënten.

Consommé van gerookte eendenborst

INGREDIËNTEN:

- 50 g gerookte eendenborst
- 100 g tomatenblokjes
- kervel
- 1 l water
- 50 g **CONSOMMÉ VLOEIBAAR (Hùgli)**

BEREIDINGSWIJZE:

De hoeveelheid water laten koken met de **CONSOMMÉ VLOEIBAAR (Hùgli)**.

Ondertussen de gerookte eendenborst in fijne snippers en de tomatenblokjes in fijne stukjes snijden.

Alle ingrediënten aan de kokende consommé toevoegen en kort laten doorkoken.

AFWERKING:

De consommé kan mooi gepresenteerd worden met takjes verse kervel en/of tomatenblokjes. Eventueel de takjes verse kervel apart meegeven met de klant.

Consommé van kwartel afgewerkt met shiitakes en kervel

INGREDIËNTEN:

- 75 g kwartelvlees
- 50 g champignons (best shiitakes)
- kervel
- 1 l water
- 75 g **CONSOMMÉ VLOEIBAAR (Hùgli)**

BEREIDINGSWIJZE:

Het verse kwartelvlees koken in een smaakvolle bouillon. Na afkoeling ontbenen en in kleine stukjes snijden. Shiitakes kort aanbakken in de pan ofwel blancheren.

Water samen met de **CONSOMMÉ VLOEIBAAR (Hùgli)** aan de kook brengen.

Nadien het gekookte kwartelvlees en de shiitakes toevoegen aan de consommé. Pas als laatste de kervelplukjes toevoegen.

AFWERKING:

De consommé terug presenteren met takjes verse kervel. Eventueel de takjes verse kervel apart meegeven met de klant.

HOOFDGERECHTEN

Florentijnse gehaktballetjes

INGREDIËNTEN:

- 1 kg gekruid gehakt
- 400 g spinazie (vers of uit bokaal)
- 1 l **CULINAIRE ROOM**
- 250 g **KNOBI PASTA**
- 2 g/kg **CURCUMA POEDER**

BEREIDINGSWIJZE:

De spinazie altijd eerst goed laten uitlekken. Gehaktballetjes maken van ongeveer 25 g en bakken in de oven op 90°C, ongeveer 20 minuten.

De **CULINAIRE ROOM** samen met de **KNOBI PASTA** en het **CURCUMA POEDER** laten opkoken. Daarna de spinazie toevoegen aan de warme saus.

AFWERKING:

De gehaktballetjes presenteren op een laag saus en afwerken met munt of basilicum blaadjes. Eventueel kan ook verse spinazie worden gebruikt.

NOTA:

Eventueel kan de hoeveelheid **CULINAIRE ROOM** vervangen worden door 0,5 l **CULINAIRE ROOM** en 0,5 l halfvolle melk. Hierbij moet de saus dan volgens eigen gewenste dikte gebonden worden met **WITTE ROUX DU CHEF**. De saus moet dan zeker 5 minuten goed doorkoken voor een goede binding.

Penne arrabiatta

INGREDIËNTEN:

- 400 g penne (drooggewicht)
- 500 g gehakt
- 200 g gerookt spek
- 300 g gekookte ham
- 2 kg **SUGO ITALIANO**

BEREIDINGSWIJZE:

De penne koken in 2 tot 3 liter water en daarna spoelen onder koud stromend water.

Vooraf het gerookt spek en de gekookte ham in julienne snijden. Het gerookt spek licht afbakken, daarna het gehakt toevoegen en als laatste de ham erbij. Daarna alles ingrediënten koud mengen samen met de **SUGO ITALIANO**.

AFWERKING:

De penne arrabiatta in een grote presentatieschotel doen. Als garnituur kan gekozen worden voor een takje basilicum en Parmezaanse schilfers.

HOOFDGERECHTEN

Winterschotel suprème

INGREDIËNTEN:

- gerookt spek
- chipolata worst
- breydelspek of grill spek
- rookworst of frankfurterworst
- erwten en wortelen (vers, bokaal of diepvries)
- ajuin
- smeltkaas (Reblochon)
- 2,5 kg **KRIELAARDAPPELEN**
- 2 kg **SUPRÈMESAUS**
- **SCHLEMMER ÖL ONION CRÈME** vh



BEREIDINGSWIJZE:

De verse chipolata worst aanbakken in een pan of in de oven. De **KRIELAARDAPPELEN** laten uitlekken.

Het gerookt spek samen met de in stukjes gesneden ajuin bakken in een grote pan. Daarna de **KRIELAARDAPPELEN** bij het spek voegen en kruiden naar smaak met **SCHLEMMER ÖL ONION CRÈME** vh. Als laatste de **SUPRÈME SAUS** eraan toevoegen.

AFWERKING:

De samengestelde suprème saus in een grote schotel overbrengen en daarrond de gebakken chipolata worst, het breydelspek en/of het grill spek en de rookworst en/of frankfurterworst presenteren. De volledige schotel afwerken met erwten en wortel (indien bokaal: eerst laten uitlekken).

De schotel kan finaal afgewerkt worden met stukjes Reblochon smeltkaas.

De winterschotel suprème kan ook per persoon worden verdeeld zodat de klant deze porties gemakkelijk kan opwarmen in de oven of in de microgolf.



HOOFDGERECHTEN

Surprise hamburger

INGREDIËNTEN:

- 110 g gekruid gehakt
- 20 g **SLICE TEXANA** of **SLICE BANGKOK**

BEREIDINGSWIJZE:

Neem de hoeveelheid gehakt en duw dit met de hand plat. Leg daarop het schijfje **SLICE TEXANA** of **SLICE BANGKOK** en vouw het gehakt rond de saus. Duw daarna met de hamburgerpers het gehakt in een mooie vorm.

AFWERKING:

Voor de afwerking van de hamburger kan een keuze gemaakt worden uit ons gamma paneermelen. Als voorbeeld: **PANEERMEEL PARISIENE II** of **PANEERMEEL DECO GEEL**.

NOTA:

Voor het gekruid gehakt kan gebruik gemaakt worden van de **SLAVINKENMIX**, **HAKSEL SUPER**, **HAKSEL EXTRA**, ...



HOOFDGERECHTEN

Chipolata worst vergezeld van groenten puree

INGREDIËNTEN:

- 200 g/pers. chipolata worst
- Voor de puree:*
- Keuze uit verschillende groenten (per kg puree):
 - 400 g wortelen
 - 300 g broccoli
 - 500 g savooi + 100 g gerookt spek
 - 200 g spinazie
- 2 l water
- 500 g **PUREE POEDER**
- **PEPER** en **ZOUT**

BEREIDINGSWIJZE:

De gekozen groente vooraf kort blancheren. Nadien kort met de robot coupe of met mixer verkleinen tot gewenste grootte.

Puree aanmaken met de hoeveelheid **PUREE POEDER** en 2 l water. De groenten nadien erbij mengen en op smaak brengen met **ZOUT** en **PEPER**.

De verse chipolata worsten afbakken in een pan of in de oven.

AFWERKING:

Per persoon ongeveer 300 g puree rekenen.

De spuitzak vullen met puree en in een schotel spuiten. Daarna de gebakken chipolata (kan eventueel opgerold worden gebakken) en een weinig baksaus over de chipolata gieten.

Nadien garneren met gekozen groenten, tomaat, ...

HOOFDGERECHTEN

Vacuümgaan van vlees

SOORTEN VLEES:

- eendenborstfilet
 - kalkoenfilet
 - kipfilet
 - parelhoenfilet
 - everzwijnfilet
 - struisvogelfilet
 - varkensmignonette
 - varkensrug
 - varkenshaasje
 - ...
- **BROWNING ORIENTAL of BROWNING BAKOVEN**
- **TENDRINE**
 - **KIPPEKELMIX**
 - **PEKELMIX KOOKWAREN**
 - **KEUKENZOUT**
 - **NITRIETPEKELZOUT**
- **PORTOSAUS CULINAIR**
 - **ARCHIDUCSAUS**
 - **RODE WIJNSAUS CULINAIR**
 - **STROGANOFFSAUS**
 - **JAGERSAUS**

BEREIDINGSWIJZE:

De keuze kan gemaakt worden tussen 3 mogelijkheden afhankelijk van de vleessoort:

Ofwel **TENDRINE**: vlees in oplossing leggen van 150 g TENDRINE in 1 l water. 1 nacht laten rusten in **TENDRINE** oplossing.

Ofwel **KIPPEKELMIX**: het gevogeltevlees 10 % spuiten met een pekeloplossing van 10 l water, 1,4 kg **KIPPEKELMIX** en 0,6 kg **KEUKENZOUT**.

Ofwel **PEKELMIX KOOKWAREN**: het rood vlees 10 % spuiten met pekeloplossing van 10 l water, 1,4 kg **PEKELMIX KOOKWAREN** en 0,6 kg **KEUKENZOUT** of **NITRIETPEKELZOUT**.

Het vlees kruiden met **BROWNING ORIENTAL** of **BROWNING BAKOVEN**.

Daarna vacuüm trekken en koken in de steamer of in water op 80 °C (zie kookrichtlijnen). Na koken vlug afkoelen.

KOOK RICHTLIJNEN (volgens dikte):

Kipfilet en parelhoenfilet: 15 minuten.

Eendenborstfilet en varkensmignonetten: 20 minuten.

Varkenshaasje, kalkoenfilet, everzwijnfilet, struisvogelfilet: 30 minuten

AFWERKING:

Voor de afwerking kan gekozen worden tussen de verschillende sauzen naargelang vleessoort. Enkele voorstellen:

- eendenborst met **PORTOSAUS CULINAIR**
- everzwijnfilet met **JAGERSAUS**
- parelhoenfilet met **RODE WIJNSAUS CULINAIR**
- varkensmignonetten met **STROGANOFFSAUS**
- varkensfilet met **ARCHIDUCSAUS**
- struisvogelfilet met **PORTOSAUS CULINAIR**
- kalkoenfilet met **ARCHIDUCSAUS**

TIPS en VOORDELEN:

- het afgewerkte vlees is steeds beschikbaar
- het vlees is sappiger en malser
- 10 tot 15 % minder gewichtsverlies
- via het vacuüm garen kan een bewaartijd gegarandeerd worden van ongeveer 3 weken

Kalkoengebraad Royal

INGREDIËNTEN:

- Kalkoengebraad vacuüm gegaard
- 1 kg **SAUS ROYAL**
- 1 kg **CULINAIRE ROOM**
- 800 g wortelschijfjes (eventueel diepvries)
- 400 g gesneden ajuin (eventueel diepvries)
- 100 g **MOSTERD**
- 25 g **KRISTALSUIKER**

BEREIDINGSWIJZE:

Het kalkoengebraad klaar maken zoals hierboven (zie vacuüm garen) beschreven.

Stoof de ajuin in boter, voeg de blokjes wortel eraan toe. Laat 15 minuten stoven en voeg de **MOSTERD** en de **KRISTALSUIKER** toe.

De **SAUS ROYAL** en de **CULINAIRE ROOM** bij de groenten voegen en laat nog enkele minuten verder opkoken.

AFWERKING:

Met de saus de bodem van uw presentatieschotel bedekken en daarop het kalkoengebraad leggen.

HOOFDGERECHTEN

Coq au vin

INGREDIËNTEN:

- 1 kg gebakken kip
- 200 g zilveruitjes
- 300 g champignons (vers of bokaal)
- 200 g gerookt spek
- 1,3 kg **RODE WIJNSAUS CULINAIR**

BEREIDINGSWIJZE:

De zilveruitjes afspoelen en de champignons uit bokaal laten uitlekken. Het gerookt spek in stukjes snijden en aanbakken in een pan.

De **RODE WIJNSAUS CULINAIR** mengen met de champignons, de zilveruitjes en het gerookt spek.

AFWERKING:

De gebakken kip in stukjes snijden en in een ruime schotel schikken.

Napeer de saus over het gebakken kippenvlees. De schotel nadien garneren met enkele champignons en zilveruitjes.

Kalkoenstoofpotje

INGREDIËNTEN:

- 1 kg kalkoenfilet (rauw)
- 15 g **KALKOENKRUIDEN MET ZOUT**
- 1,3 kg **RODE WIJNSAUS CULINAIR**

BEREIDINGSWIJZE:

De verse kalkoenfilet kruiden met de **KALKOENKRUIDEN MET ZOUT** en dit enkele minuten laten intrekken. Daarna de kalkoenfilet verkleinen in blokjes en in boter of margarine bakken. Nadien vlug laten afkoelen.

De **RODE WIJNSAUS CULINAIR** met het gebakken vlees mengen.

AFWERKING:

De stoverij van kalkoenfilet overbrengen in een schotel en deze garneren met verse champignons en gehakte peterselie.

VARIANTEN:

De kalkoenfilet kan vervangen worden door kippenblokjes.

De **RODE WIJNSAUS CULINAIR** kan ook gecombineerd worden met varkensgebraad, varkenshaasjes en kalfsgebraad. Het is tevens de ideale basis voor een wildsaus. Giet de braadjus van bijvoorbeeld ree of hert bij de saus en voeg een beetje room toe.

HOOFDGERECHTEN

Gevulde varkensfilet afgewerkt met graanmosterdsaus

INGREDIËNTEN:

- varkensfilet
- **ROSBIEFKRUIDEN**
- 150 g verse champignons
- 100 g spek in reepjes
- 100 g feta kaas
- 250 g **GRAANMOSTERD PASTA**
- 1 l **CULINAIRE ROOM**

BEREIDINGSWIJZE:

De varkensfilet kruiden naar smaak met **ROSBIEFKRUIDEN** en kort aanbakken in de pan. Bakvocht afgieten voor later gebruik in de graanmosterdsaus.

Daarna de verse champignons en de spekreepjes samen aanbakken. Het stuk feta kaas in kleine stukjes snijden.

Om de varkensfilet op te vullen, eerst de filet in het midden opensnijden en opvullen met de feta stukjes, de champignons en de spekreepjes. De varkensfilet terug dichtplooiën en vastbinden of vastprikken zodat vulling er niet uit kan tijdens bakken.

De varkensfilet vervolgens afbakken in een oven van 130 °C tot een kern van 55°C.

Ondertussen de **CULINAIRE ROOM** mengen met de **GRAANMOSTERD PASTA** en opkoken met het gezeefde bakvocht van de varkensfilet.

AFWERKING:

Voor het presenteren de touwtjes of de prikkers uit de varkensfilet halen en de varkensfilet schuin in dikke schijven snijden.

Napeer de schijven met de graanmosterdsaus.

HOOFDGERECHTEN

Stoofvlees op grootmoeders wijze

INGREDIËNTEN:

- 3 kg varken- of rundvlees
- 30 g **STOOFVLEESKRUIDEN**
- 150 g boter
- 75 cl bruin bier
- 150 g ajuinsnippers
- 1,5 l water
- 1 eetlepel **MOSTERD**
- 150 g **STOOFVLEESSAUSMIX**
- 4 g/kg **SLAFRISCH**

BEREIDINGSWIJZE:

Het varken- of rundvlees kruiden met de **STOOFVLEESKRUIDEN**.

De boter licht bruin laten worden in de pan. De ajuinsnippers 10 minuten laten fruiten. Het varken- of rundvlees toevoegen en mooi aankleuren. Nadien het bier en deel van het water toevoegen tot het vlees onderstaat. Daarna ongeveer 1 uur laten sudderen tot vlees lekker mals is.

Meng de rest van het lauw water met de **STOOFVLEESSAUSMIX** en de **MOSTERD**, eventueel met de **P.D.S. OPLOSSING**. Voeg dit bij het vlees en roer de saus zachtjes door het vlees. Vervolgens nog 2 minuutjes laten sudderen. Zo verkrijgt u een glanzende saus die nadien niet verwatert.

Voor langere bewaring, voeg **SLAFRISCH** toe na het koken.

NOTA:

Tegen verwatering in au bain-marie kan bij dit recept 50 g **P.D.S.** opgelost in 50 g olie worden toegevoegd. Deze saus is ook geschikt voor diepvries en pasteurisatie. Voor een bruinere kleur, bijkleuren met **caramel**.

NAGERECHTEN

Chocolade mousse

INGREDIËNTEN:

- 1,3 l koude melk
- 1 kg **CHOCOLADE MOUSSE POEDER**

BEREIDINGSWIJZE:

Het **CHOCOLADE MOUSSE POEDER** aan de koude melk toevoegen en gedurende een 5-tal minuten opkloppen.

AFWERKING:

De opgeklopte chocolade mousse in kleine potjes overbrengen en 1 nacht laten rusten.

Overzicht gebruikte REJO kruiden, sauzen, additieven,... :

<i>Slagerij:</i>	
<i>Naam:</i>	
<i>Adres:</i>	
<i>Telefoon:</i>	

Zet een kruisje bij de REJO producten waarin u interesse heeft ...

SALADES

Haspengouw salade:

- GEDROOGDE APPELSTUKJES
- EXOTISCHE SAUS

Tonijn pikant:

- CHILI SAUS
- TABASCO

Incasalade:

- CHILI SAUS

SOEPEN

Consommé van gerookte eendenborst:

- CONSOMMÉ VLOEIBAAR (Hùgli)

Consommé van kwartel afgewerkt met shiitakes en kervel:

- CONSOMMÉ VLOEIBAAR (Hùgli)

HOOFDGERECHTEN

Florentijnse gehaktballetjes:

- CULINAIRE ROOM
- KNOBI PASTA
- KURKUMA POEDER

Penne arabiata:

- SUGO ITALIANO

Winterschotel suprème:

- KRIELAARDAPPELEN
- SUPRÈME SAUS
- SATÉKRUIDEN

Surprise burger:

- SLICE TEXANA
- SLICE BANGKOK

Chipolata worst vergezeld van groenten puree:

- PUREE POEDER
- PEPER en ZOUT

Vacuümgaaren van vlees:

- TENDRINE
- KIPPEKELMIX
- PEKELMIX KOOKWAREN

- BROWNING ORIENTAL
- BROWNING BAKOVEN

- PORTOSAUS CULINAIR
- RODE WIJNSAUS CULINAIR
- JAGERSAUS
- STROGANOFFSAUS
- ARCHIDUCSAUS

Kalkoengebraad royal:

- KIPKRUIDEN EXOTIQUE
- SAUCE ROYAL
- CULINAIRE ROOM
- MOSTERD
- KRISTALSUIKER

Coq au vin:

- KIPKRUIDEN EXOTIQUE

Kalkoenstoofpotje:

- KALKOENKRUIDEN MET ZOUT
- KIPKRUIDEN
- RODE WIJNSAUS CULINAIR

Gevulde varkensfilet afgewerkt met graanmosterdsaus:

- GRAANMOSTERD PASTA
- ROSBIEFKRUIDEN

Stoofvlees op grootmoeders wijze:

- STOOFVLEESKRUIDEN
- MOSTERD
- STOOFVLEESSAUSMIX
- SLAFRISCH

NAGERECHTEN

Chocolade mousse:

- CHOCOLADE MOUSSE POEDER

Making sense of taste ...

Voor nog meer recepten:

www.rejo.be

Voor meer informatie omtrent onze producten: