



Goed Genieten voor iedereen



Recept
inspiratie

**De klassieker
der klassiekers,
nu voor de oven**

NIEUW: Ad van Geloven
OVEN Garnaalkrokett

**Eindeloze variatie
in een handomdraai**

Ontdek het uitgebreide
Bonduelle gamma

**Daar wil je als
de kippen bij zijn**

Genieten van de Mora
Crispy Chick'n Strips

INHOUD



4



6



8



10



12



14



16

- 3 Voorwoord
- 4 Saladebowl met Krokante Kip
- 6 Gehaktbal met Stampptot
- 8 Fishcorn® met Risotto Verde
- 10 Tartare van Groenten met Kaaskrokette
- 12 Brushetta van Gegrilde Groenten en Garnaalkrokette
- 14 Loempia Kip met Roerbakgroenten
- 16 Vegetarische Loempia met Pépites

Voorwoord

Een lekkere warme maaltijd in een handomdraai? Dat kan eenvoudig en snel met de producten van Van Geloven en Bonduelle!

Met de Van Geloven ovengeschikte maaltijdcomponenten creëer je telkens weer een lekkere maaltijd.

Ons gamma maaltijdcomponenten voor de oven bevat, onder andere, de geliefde Mora G'ackie®. Een gehaktbal naar grootmoeders recept, die dankzij zijn vorm ook gemakkelijk te dresseren en te snijden is.

Een andere topper uit ons gamma: Ad van Geloven Loempia Kip, een rijkgelulde loempia met veel groenten en heerlijke malse stukjes kip. Ook aan de vegetariërs en flexitariërs hebben we gedacht! We bieden nu ook een vegetarische loempia aan, geschikt voor ovenbereiding.

Voor de visliefhebbers, is er de Mora Fishcorn®. Heerlijke visfilet met een knapperig-krokant cornflakes paneer.

100% kipfilet, lekker mals en extra krokant? Da's Mora Crispy Chick'n Strips! Ze bevatten geen geur-, kleur-, en smaakstoffen en dragen het 'Beter Welzijn'-label.

Voor de 'cheese lovers': de Ad van Geloven Ovenkaaskroket. De eerste kaaskroket, die bereid kan worden in de oven, met een krokant resultaat!

NIEUW: de Ad van Geloven Oven Garnaalkroket! Met het succes van

de oven kaaskroket, kon de introductie van een oven garnaalkroket niet uitblijven. Nu kan je dus genieten van een heerlijk duo van kaas- en garnaalkroket, en zo uit de oven!

Met de kwaliteitsproducten van Bonduelle maken we jou maaltijden helemaal compleet. Bonduelle is wereldwijd bekend om zijn uitgebreide productaanbod. Maar wist je dat de producten het resultaat zijn van een ongeëvenaarde kennis van groenten dankzij de ervaring van ruim 165 jaar groenten te telen? Die kennis passen we samen met culinaire expertise toe om oplossingen te ontwikkelen die het werk in de keuken gemakkelijker én leuker maken. Ontdek hoe je eenvoudig variatie kan brengen met o.a. de Sous-Vide Groenten, de Purees, Minute Groenten en de nieuwe Pépites van Bonduelle.

Onze producten zijn dé ideale basis voor verrassende recepten. Nood aan inspiratie? Geen probleem! De Chefs van Van Geloven en Bonduelle hebben heel wat leuke recepten voor eenvoudige en lekkere gerechten ontwikkeld, die jou de keuze laten: ga je voor klassiek of verrassend? Met Van Geloven en Bonduelle wordt elke maaltijd gegarandeerd een succes!



Saladebowl met Krokante Kip

Ingrediënten voor 100 personen

- 5 dozen Mora Crispy Chick'n Strips (60x40g) of 3 stuks per persoon
- 2 kg Romeinse sla of ijsbergsla, in reepjes gesneden
- 1,5 kg Bonduelle Crispy Maïskorrels, uitgelekt
- 2 kg Bonduelle Sous-Vide Rode Kidneybonen, afgespoeld en uitgelekt
- 2 kg Bonduelle Sous-Vide Kikkererwten, afgespoeld en uitgelekt
- 3 kg Bonduelle Minute Tuinerwten Extra Fijn, ontdooid
- 3 kg Bonduelle Groenten Grill Andalusië, ontdooid
- 4 l Dressing naar keuze
- 250 g Platte peterselie

Bereiding

- Bak de Mora Crispy Chick'n Strips, 10 minuten op 210° C, in een voorverwarmde oven.
- Bouw de salade per ingrediënt op, in een serveerbowl.
- Verdeel de Mora Crispy Chick'n Strips over de salade.
- Garneer met een pluksel platte peterselie.
- Verdeel de saus over de serveerbowl of geef deze apart mee.

Tip

Serveer met een crumble of broodcroutons.

Bonduelle Sous-Vide Groenten

Sous-Vide verpakte groenten worden eerst gestoomd en vervolgens vacuüm verpakt, waardoor hun smaak, kleur, geur en voedingswaarden optimaal worden bewaard. Voor dit bereidingsproces is slechts weinig vocht nodig in het blik: afgieten is dus niet meer nodig.

Mora Beter Welzijn

Wist je dat de Mora Crispy Chick'n Strips het 'Beter Welzijn'-label dragen?

We maken voor het 'Beter Welzijn'-label alleen gebruik van vlees afkomstig van producenten die bovenwettelijke normen op het gebied van dierenwelzijn hanteren. Voor meer informatie: <https://mora.be/beter-welzijn>



Gehaktbal met Stampopot

Ingrediënten voor 100 personen

5 dozen	Mora G'ackie® gehaktbal (20x125g)
15 kg	Geschilde aardappelen, in stukken
10 kg	Bonduelle Homemade style groentemix duo van wortel en pastinaak
10 kg	Bonduelle Puree van Selderij, ontdooid
1 kg	Roomboter
2,5 kg	Bonduelle Minute Tuinerwten Extra Fijn, ontdooid
5 l	Vleesjus saus (stijl kalfsjus)
	Peper - zout - nootmuskaat

Bereiding

- Breng de aardappelen en de Groentemix aan de kook. En warm ondertussen de Puree van Selderij op.
- Als de aardappelen en Groentemix gaar zijn, giet deze dan af en prak grof.
- Voeg nu de Puree van Selderij, roomboter toe en vermeng.
- Breng verder op smaak met de kruiden.
- Bak de Mora G'ackie® gehaktbal in een voorverwarmde oven, gedurende 18 minuten op 210° C.
- Verwarm kort de tuinerwten in een beetje bakboter.
- Verdeel de stampopot in de serveerschalen, leg de G'ackie® gehaktbal in het midden en verdeel de vleesjus of serveer apart in een kannetje.
- Garneer verder met de tuinerwten.

Tip

Deze stampopot kan je ook bereiden met een andere variant uit het gamma Bonduelle Puree van groenten.

Bonduelle Puree

Voor onze purees wordt het beste deel van de groenten fris en schoon gewassen, verwerkt tot een zachte puree en ingevroren in praktische dosissen. De oplossing voor zowel hartige als zoete toepassingen! Laat je verrassen door de variatie van gepureerde groenten in het Bonduelle-gamma. Klaar voor koud of warm gebruik én tot 3 dagen gekoeld houdbaar.



Fishcorn® met Risotto Verde

Ingrediënten voor 100 personen

5 dozen	Mora Fishcorn® (20x110g)
30 kg	Bonduelle Risotto Verde
1 kg	Roomboter
2,5 kg	Bonduelle Minute Prinsessen-mengeling, ontdooit
200 g	Kervelpluksels

Bereiding

- Ontdooi de Bonduelle Risotto Verde volgens de tip.
- Verwarm even in een koekenpan en voeg de roomboter en de prinsessen-mengeling toe.
- Bak de Mora Fishcorn® in een voorverwarmde oven, gedurende 8 minuten op 230° C.
- Schep de risotto in de borden, schik de Fishcorn® op de risotto.
- Garneer met wat kervel alvorens te serveren.

Tip

Voor het snel ontdooien van de risotto, doe deze in een gesloten gastroschaal - Combi-steamer voorverwarmen 135° C - Combistoom 125° C gedurende 5 minuten met 10 % stoom - Voor verder doorverwarmen, 5 minuten tijd verlengen.

Bonduelle Risotto

In onze risotto's komen smaak en gemak samen. We stellen ze samen met de beste ingrediënten, zodat jij je klanten kunt verrassen met een waaier van heerlijke smaken. Klaar om in enkele minuten te serveren!





Tartare van Groenten met Kaas kroketten

Ingrediënten voor 100 personen

8 dozen	Ad van Geloven Oven Kaaskroket (28x70g)
4 kg	Bonduelle Gegrilde Aubergines
6 kg	Bonduelle Gegrilde Groene Courgettes in plakjes
2 kg	Bonduelle Groentemengeling Brunoise
500 g	Sjalot, gesnipperd
1,5 kg	Komkommerblokjes
500 g	Kappertjes, uitgelekt
300 g	Peterselie, gehakt
1,5 l	Honing mosterd dressing
5 st	Ijsbergsla, grof gesneden
200 st	Rode kerstomaat, tros met steeltje
30 st	Citroen, in partjes
	Zout en peper van de molen

Bereiding

- Haal de Bonduelle grillgroenten uit de verpakking en laat ze ontdooien.
- Snij de grillgroenten in fijne brunoise en meng met de brunoisemengeling.
- Voeg nu de sjalot, komkommer, kappertjes, peterselie en de honing mosterd dressing toe en vermeng, kruid bij naar eigen wens met zout en peper.
- Verdeel de Ad van Geloven Oven Kaaskroket over de bakplaten, verwarm de oven voor, bak de Oven Kaaskroket gedurende 15 minuten op 210° C.
- Maak van de salade kleine torentjes (dezelfde diameter als van de oven kaaskroket), schik op de borden, leg bovenop de gebakken Oven Kaaskroket en garneer verder met de ijsbergsla, kerstomaat en citroen partjes.

Tip

Ander sausje voor de salade? Meng yoghurt met limoensap en zestes van limoen.

Bonduelle Minute Groenten

Minute-groenten behouden hun natuurlijke eigenschappen, waardoor er geen overtollig vocht vrijkomt tijdens het bereidingsproces. Indien gewenst, kunnen deze groenten gemengd worden met een saus. Kortom: het Minute-assortiment staat voor een enorme waaier aan mogelijkheden!



Bruschetta van Gegrilde Groenten en Garnaal kroketten

Ingrediënten voor 100 personen

6 dozen	Ad van Geloven Oven Garnaalkrokot (12x60g)
10 kg	Bonduelle Groentengrill Andalusië
500 ml	Olijfolie
1 kg	Pesto alla Toscane 825 g (Bresc)
3 kg	Roomkaas
100 st	Sneetjes brood voor bruschetta, geroosterd
2 kg	Feta, in blokjes
1 kg	Peterseliepluksel, gefrituurd
30 st	Citroen, in partjes

Bereiding

- Marineer de bevroren Bonduelle Groentengrill Andalusië met de olijfolie en de Toscaanse pesto, bewaar op +3° C.
- Smeer de roomkaas op de sneetjes brood, verdeel nu de blokjes fetakaas.
- Beleg verder met de gegrilde groenten en bak in een voorverwarmde oven gedurende een 5-tal minuten op 180° C.
- Bak de Ad van Geloven Oven Garnaalkroketten in een voorverwarmde oven gedurende 13 - 15 min op 210°C.
- Leg de gegrilde toast op een bord en daarop de garnaalkroketten.
- Garneer met de gefrituurde peterselie en de citroen.

Tip

Maak van dit gerecht een winterse versie, door stukjes gestoofd witloof toe te voegen aan de gegrilde groenten.

Bonduelle-grillproces

Het gepatenteerde Bonduelle-grilproces geeft de gegrilde groenten een onweerstaanbare geur en smaak. Bovendien is er geen gewichtsverlies na ontdooiing: er komt nauwelijks vocht vrij en de groenten behouden hun structuur. Onze Grill Range is ook snel klaar voor koud of warm gebruik én tot 3 dagen gekoeld houdbaar.



Loempia Kip met Roerbakgroenten

Ingrediënten voor 100 personen

9 dozen	Ad van Geloven Loempia Kip (12x175g) (ovengeschild)
500 ml	Olijfolie
20 st	Limoen, sap ervan
200 g	Honing
300 ml	Sojasaus
100 ml	Vissaus
300 g	Tamarindesaus
100 ml	Sesamololie
20 kg	Bonduelle Wok Siam
300 g	Asian pesto (Primerba)
1 kg	Lente-uitjes, gesnipperd
300 g	Pindanoten geroosterd, gehakt

Bereiding

- Verdeel de Ad van Geloven Oven Loempia Kip over de bakplaten en bak in een voorverwarmde oven gedurende 20 minuten op 240° C.
- Meng in een wok, de olijfolie, honing, sojasaus, vissaus, tamarindesaus en de sesamololie.
- Verhit deze en bak hierin de Bonduelle Wok Siam kort aan, breng op smaak met de Asian pesto.
- Schep de roerbakgroenten in een serveerschaal, leg schuin bovenop de Oven Loempia Kip en garneer verder met de lente-ui en de pindanoten.

Tip

Varieer eenvoudig met dit recept door een andere variant uit het gamma Wokgroenten van Bonduelle te kiezen. Of maak een vegetarische versie van dit gerecht door de Ad van Geloven Oven Loempia Kip te vervangen door de Ad van Geloven Loempia Vegetarisch.

Bonduelle Wokgroenten

Wokgroenten vinden hun oorsprong in de Aziatische keuken, waar groenten licht gebakken worden in een hete pan: 'wokken' dus. Onze wokgroenten behouden hun beet dankzij ons streng selectieproces én de keuze voor de beste ingrediënten. Deze mengelingen zijn ideaal om zelf op smaak te brengen.



Vegetarische Loempia met Pépites

Ingrediënten voor 100 personen

9 dozen	Ad van Geloven Oven Loempia Vegetarisch (18x150g)
2,5 kg	Bonduelle Pépites van rode linzen en wortel
250 ml	Hoisinsaus
4 kg	Bonduelle wortelen sous-vide
1,5 l	Citroensap
1 l	Olijfolie
100 g	Bruine suiker
300 g	Pikante mosterd
20 g	Komijn poeder
10 g	Cayennepeper
2 kg	Rucola, gewassen
500 g	Granaatappelpitten
2,5 kg	Harde kaas, in blokjes (stijl Oud-Brugge)
1 kg	Lente-uitjes, gesnipperd
200 g	Pijnboompitten, geroosterd

Bereiding

- Verdeel de Ad van Geloven Oven Loempia Vegetarisch over de bakplaten en bak in een voorverwarmde oven gedurende 20 minuten op 240° C.
- Kook de Bonduelle Pépites gedurende 8 minuten in gezouten water en giet af. Spoel af met koud water en marineer met de Hoisinsaus.
- Giet de geraspte wortelen af, spoel af met koud water en laat goed uitlekken.
- Meng voor de dressing, het citroensap, olijfolie, bruine suiker, mosterd, komijn en de cayennepeper.
- Mix de dressing even, breng eventueel verder op smaak met een beetje zout.
- Vermeng de Pépites, wortelrasp, rucola, granaatappelpitten en de harde kaas, hussel door elkaar en overgiet met de dressing.
- Verdeel over serveerschalen en leg in het midden de Vegetarische Loempia, garneer met de lente-ui en de pijnboompitten.

Bonduelle Pépites

Met Pépites heb je als chef de ideale basis voor een voedzaam en gezond plantbased gerecht en breng je creativiteit en verrassing op het bord van je gasten.

Dit gebruiksvriendelijke gamma is verkrijgbaar in drie varianten. Je kan de Pépites zowel koud als warm serveren, in hartige of zoete toepassingen.



De klassieker der klassiekers, nu voor de oven

Nieuw

Ad van Geloven OVEN Garnaalkrokot

- Inhoud: 12x60g
- Met 25% grijze garnalen
- Lekker krokant uit de oven!







Van Geloven | Mora bvba - Berkebossenlaan 1, 2400 Mol, België - T: +32(0)14 82 97 30 - www.mora.be - info@mora.be
Bonduelle Northern Europe - Hooge Zijde 26, 5626 DC Eindhoven, Netherlands - T: +31(0)40 261 88 33