

Open lasagne met pancetta en boursinroom



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

06.98.1318	Pancetta: 3,75 kg
42.61.1673	Groene asperges: 10 kg UV
42.61.1731	Spinazie: 25 kg UV
04.41.6171	Room: 2,5 l
05.01.6103	Boursin look en fijne kruiden: 2,5 kg
42.61.1767	Trostomaten: 25 takjes UV
33.03.1079	Oregano: 100 g
10.01.1316	Olijfolie
16.01.1154	Lasagne: 300 vellen
05.41.6391	Parmezaan: 2 kg B

BEREIDINGSWIJZE

Plaats de pancetta op ovenpapier voor 20 minuten in de oven op 130°C tot deze goudbruin zijn. Schil de asperges en kook deze gaar in gezouten water en verfris. Besprenkel de tomaten met wat olijfolie en kruid met de oregano. Plaats dan in de oven voor 8 minuten aan 175°C. Kook de lasagnevellen in gezouten water. Breng de room aan de kook en roer er de Boursin door. Leg de asperges op de grill en stoof de spinazie aan in wat olijfolie.

Bouw de lasagne als volgt op. Leg een lasagneblad als eerste in het bord met hierop wat gestoofde spinazie en enkele versneden gegrilde asperges. Plaats hierop 2 sneetjes pancetta. Herhaal dit nog eens. Werk bovenaan af met het laatste lasagnevel en leg hierop wat ovengebakken tomaten. Giet er wat boursinsaus over en rond. Werk volledig af met versgeraspte parmezaan.

Kalkoenrollade tartufata met groentjes



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

40.24.3474	Kalkoenrollade, tartufata: 15 kg B DV
40.21.4024	Spruiten: 6,25 kg DV
42.61.1691	Parijse champignons: 7,5 kg UV
42.61.1739	Jonge wortelen: 25 bussels UV
09.01.6114	Boter: 1,5 kg
42.61.1750	Sjalot: 25 stuks UV
47.31.1165	Kookcognac: 2,5 l
04.41.6171	Room: 5 l
26.02.1017	Kalfsfond: 5 l
40.18.3204	Aardappelnootjes: 10 kg DV

BEREIDINGSWIJZE

Kook de spruiten in gezouten water. Kuis de wortelen op en maak er kleine mini-wortelen van. Kook ook deze beetgaar. Stoof de versnipperde sjalot aan in boter en blus met de cognac. Laat wat inkoken en blus dan met de kalfsfond en de room. Laat nog wat indikken.

Warm inmiddels de kalkoenrollade op. Bak de champignons op zijn geheel aan in de boter en voeg er ook de spruiten en de wortelen bij. Kruid af met peper en zout. Frituur de aardappelnootjes en serveer dan samen met het vlees, de groenten en de saus.

Kalkoenpavé met couscous



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

16.01.1223	Couscous: 5 kg
06.35.6196	Kalkoenpavé, zonder vel: 100 stuks
42.63.1517	Wortelblokjes: 7,5 kg UV
42.63.1475	Knolselderblokjes: 7,5 kg UV
10.01.1316	Olijfolie
33.01.1654	Ras el hanout
25.05.1018	Kippenbouillon (20 g/l) : 7,5 l
29.01.1161	Demi glace : 5 l
42.81.1174	Salie UV

BEREIDINGSWIJZE

Plaats de pavés in de oven op 160°C tot je een kerntemperatuur van 65°C hebt. Stooft de wortel- en knolselderblokjes aan in olijfolie en bevochtigt met wat water. Kruid met ras el hanout en laat beetgaar worden.

Breng de gemaakte kippenbouillon aan de kook. Giet dan op de couscous, dek af en laat zwellen. Warm de demi glace op. Serveer eerst de couscous met hierop de groenten. Leg er de kalkoenpavé op en nappeer met wat demi glace. Werk af met gesneden salie.



Sligro Food Group



YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Jammie-frietjes met kip



manna

INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

40.18.3192	Home Style Rustic frietjes: 20 kg	DV
24.01.6690	Pulled kipsaté: 10 kg	
29.09.1315	Jammiesaus: 2,5 l	B
42.61.1748	Lente-ajuin: 1 kg	UV
32.01.1178	Opgelegde rode ajuin: 2 kg	
21.05.1072	Roasted onions: 500 g	
42.04.0025	Eieren: 100 stuks	UV
42.81.1150	Platte peterselie	

BEREIDINGSWIJZE

Warm de pulled kip op in een kom. Snijd de gewassen lente-ajuin in fijne ringen. Doe hetzelfde met de opgelegde rode ajuin.

Frituur de frieten. Leg deze eerst op de schotel en serveer hierover de pulled kip. Plaats langs de zijkant een gebakken spiegelei op de frieten. Bestrooi met de roasted onions, ringen rode ajuin en lente-ui.

Plaats her en der wat Jammiesaus en werk het geheel af met wat gehakte platte peterselie.

Sligro
Sligro Food Group

JAVA
YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

NoMeatballs met peterselie- room en groentemix



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

40.35.3354	NoMeatballs, The Vegetarian Butcher:
	12 kg DV
04.41.6168	Kookroom: 7,5 l
42.81.1149	Krulpeterselie: 6,25 stuks UV
42.61.1717	Look: 250 g UV
42.61.1750	Sjalot: 25 stuks UV
48.61.1034	Witte wijn B
09.01.6114	Boter: 3,75 kg
42.31.1147	Minikrielaardappelen: 10 kg UV
42.61.1688	Champignons: 2,5 kg UV
42.61.1737	Wortelen: 2,5 kg UV
42.61.1685	Bonen: 2,5 kg UV

BEREIDINGSWIJZE

Hak de gewassen peterselie fijn alsook de sjalot. Plet de look fijn. Bak de balletjes eerst aan in gekleurde boter en haal ze dan even uit de pan. Doe in dezelfde pan de sjalot en bak glazig aan. Voeg er dan de look bij. Blus nu met de witte wijn en laat wat inkoken. Giet er dan de room bij en laat wat doorkoken. Zet het vuur lager en voeg er de peterselie bij. Doe nu de balletjes er terug bij, roer om en houd warm.

Snijd de champignons in partjes en de geschildte wortelen in schuine plakken. Blancheer eerst de boontjes in gezouten water en daarna de wortelen. Bak de champignonpartjes aan in bruine boter en voeg er dan de uitgelekte minikrieltjes bij. Bak deze bruin. Neem dan de andere groenten, doe deze bij de aardappelen en roer goed door. Kruid af met peper en zout.

Serveer de balletjes samen met de aardappel-groentemix.



Sligro Food Group



JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Quiche met feta en spinazie



INGREDIËNTEN PER QUICHE

40.15.3008	Bladerdeegplak: halve plak DV
42.61.1778	Spinazie: 350 g UV
42.04.0025	Eieren: 3 stuks UV
05.01.6205	Fetablokjes AOP: 150 g
04.41.6171	Culinaire room: 0,3 dl

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg op de bodem van de bakvorm een bakpapier en leg hierop het bladerdeegvel. Druk het deeg goed aan en prik er gaatjes in met een vork. Leg er bakparels op of een kleinere bakvorm en bak dit reeds af voor 15 minuten in de oven.

Neem de eitjes en klop deze los met de room. Kruid met peper en zout. Neem de spinazie en hak deze grof. Doe hierbij de helft van het eiernmengsel en de fetablokjes. Roer eens goed door. Giet dit nu in de taartvorm. Giet de rest van het eiernmengsel erover. Verdeel alles gelijkmatig in de vorm.

Bak nu volledig af voor ongeveer 40 minuten.

Heek met spinazieratouille en gnocchi



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

40.40.3284	Kaapse heek, MSC: 100 stuks B DV
42.61.1937	Tomaten: 100 stuks UV
42.61.1717	Look: 250 g UV
42.61.1731	Spinazie: 5 kg UV
42.61.1694	Courgette: 25 stuks UV
42.61.1664	Aubergine: 25 stuks UV
10.01.1316	Olijfolie
21.01.1658	Kikkererwten: 7,5 kg
42.81.1149	Peterselie: 12,5 bussels UV
09.01.6114	Boter: 2,5 kg
12.91.1024	Paneermeel: 1,25 kg
40.16.3176	Gnocchi: 7,5 kg DV
42.81.1174	Salie: 6,25 bussels UV

BEREIDINGSWIJZE

Was en hak de peterselie. Meng dit dan met de zachte boter en het paneermeel. Kruid met wat zout. Snijd de tomaten in stukjes. Was de spinazie en laat de kikkererwten uitlekken. Snijd de aubergine en de courgette in blokjes. Bak eerst de aubergine in olijfolie en voeg er dan de courgette bij alsook de gehakte look. Roer goed door en doe er dan de tomaten en de kikkererwten bij. Kruid met peper en zout. Laat dit nu zachtjes onder deksel sudderen.

Neem de ontdoide heek en dep deze droog. Leg dan op een GN en plaats in een voorverwarde oven aan 175 °C voor 8 minuten. Haal de heek dan uit de oven en beleg deze met de persillade. Plaats terug in de oven voor een 5-tal minuten.

Doe wat olijfolie in een pan, voeg de salieblaadjes erbij en warm hierin de gnocchi's op. Kruid bij met peper en zout.



Met Maredsous gevuld varkenshaasje en preipuree



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

18.60.1051	Puree Parfait: 20 kg	B
42.61.1723	Prei: 12,5 kg	UV
09.01.6114	Boter: 2,5 kg	
04.01.1239	Melk: 2,5 l	
43.06.1068	Varkenshaas: 15 kg	UV
06.02.6027	Gerookt ontbijtspek: 150 sneden	
05.43.6012	Maredsous: 100 sneden	

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Neem het varkenshaasje en snijd dit in de lengte open. Kruid met peper. Bedek het varkenshaasje met het spek en de ontkorste Maredsouskaas. Rol het haasje dicht en bind het toe met keukentouw.

Smelt de helft van de boter en kleur er het vlees in. Leg dan in een GN en plaats voor 12 minuten in de oven om verder te garen. Deglaceer de pan met wat water, zeef door en houd de jus warm.

Stoof inmiddels de gewassen en gesneden prei aan in de rest van de boter. Doe er dan de puree bij, voeg er de melk aan toe en roer alles goed door. Kruid bij met nootmuskaat, peper en zout.

Haal het vlees uit de oven en laat nog even rusten. Ontdoe het dan van het keukentouw en snijd het in sneetjes van ± 3 cm. Serveer eerst wat puree met hierop een sneede van het vlees en giet er wat saus bij.

Stoofpot met kalkoenballetjes



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

10.01.1317	Olijfolie: 1,25 l
06.02.6041	Spekblokjes: 2,875 kg
40.24.3316	Gegaarde kalkoenballetjes: 700 stuks DV
09.01.1055	Boter: 1,25 kg
42.61.1666	Ajuin: 75 stuks UV
42.61.1717	Look: 750 g UV
33.01.1312	Paprikapoeder: 200 g
48.61.1033	Witte wijn: 6,25 l
26.02.1044	Gemaakte kippenbouillon, vloeibaar concentraat: 6,25 l
21.17.1007	Tomatenpuree: 2,5 kg
42.61.1718	Rode paprika: 50 stuks UV
42.61.1719	Groene paprika: 50 stuks UV
42.63.1485	Tomatenblokjes: 10 kg UV
33.03.1084	Gevriesdroogde tijm: 125 g
33.03.1131	Laurier: 50 blaadjes
13.01.1004	Maïzena: 875 g
42.81.1150	Platte peterselie UV

BEREIDINGSWIJZE

Bak de spekblokjes eerst goed aan tot deze uitgebakken zijn. Haal dan uit de pan en giet de olie erin. Zet het vuur wat lager en doe er de boter bij. Sueer hierin de geschilde en in partjes gesneden ajuinen tot deze glazig zijn. Doe er dan de gehakte look bij, de in julienne gesneden rode en groene paprika en kruid af met het paprikapoeder.

Bak voor ongeveer 2 minuten en bevochtig dan met de witte wijn. Roer eens goed door zodanig dat alle stukjes van de bodem loskomen. Laat de wijn tot de helft inkoken. Doe er dan de kippenbouillon en de tomatenpuree bij en laat nog even sudderen.

Doe er nu de kalkoenballetjes en het spek bij en roer om. Voeg er dan de tomatenblokjes, de laurier en de tijm bij. Zet het deksel op de kom en laat ongeveer 15 à 20 minuten zacht sudderen. Los de maïzena op in water en bind de saus bij tot gewenste dikte. Kruid nog wat met peper en zout. Serveer in een kom afgewerkt met wat takjes platte peterselie. Dien eventueel op met wat brood erbij.

Grieks worstenbroodje



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

40.12.4877	Fitness-baguettes: 50 stuks	B DV
43.34.1214	Boerenworst: 100 stuks x 100 g	UV
09.22.1024	Vloeibare margarine: 1 l	
42.61.1706	Komkommer: 12,5 stuks	UV
36.91.6047	Griekse yoghurt: 2,5 kg	B
30.01.1092	Mayonaise: 2,5 kg	
42.61.1717	Look: 250 g	UV
42.81.1163	Munt: 125 g	UV
42.61.1662	Rode ajuin: 12,5 stuks	UV
20.01.1656	Zwarte, ontpitte olijven: 1,5 kg	
42.61.1728	Romeinse sla: 100 blaadjes	UV
05.01.6205	Feta: 2 kg	

BEREIDINGSWIJZE

Bak de baguettes af aan 170 °C voor ongeveer 8 minuten. Bak de worsten in de margarine aan en bak dan verder af in de oven. Schil de komkommers en verwijder de pitten. Rasp de stukken en laat goed uitlekken. Hak de muntblaadjes en de look. Meng de yoghurt en de mayonaise samen met de munt, de look en de goed uitgelekte komkommer.

Snijd de ajuin in ringen en de olijven in de helft. Neem dan de baguettes, snijd de uiteinden eraf en snijd ze dan in twee. Snijd een inkeping langs de bovenzijde en trek het broodje wat open. Leg er eerst de Romeinse sla in en hierop de worst. Smeer er de tzatziki op, verbrokkel er wat feta over en werk af met de rode ajuin en de zwarte olijven.

Vegetarische nuggets met bloemkoolcrème, broccoli- roosjes en gepofte aardappel



Garden
Gourmet

INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

40.35.3340	Vegetarische nuggets: 500 stuks B DV
42.61.1659	Bloemkool: 25 stuks UV
04.41.6157	Flora roomalternatief 15 %: 12,5 l
25.05.1015	Groentebouillonconcentraat: 250 ml B
42.61.1667	Broccoli: 25 stuks UV
42.31.1177	Dikke aardappelen: 100 stuks UV
05.91.6056	Creamy Delight natuur: 3 kg
42.61.1717	Look: 50 teentjes UV
42.81.1149	Peterselie: 250 g UV

BEREIDINGSWIJZE

Kuis de bloemkool op en snijd dan in roosjes. Kook deze gaar in de room en voeg er de groentebouillon bij. Als de roosjes gaar zijn, doe ze in een blender en mix. Voeg beetje bij beetje wat roomkookvocht toe. Blend tot je een gladde massa bekomt en houd warm.

Kook of steam de aardappelen beetgaar. Leg deze dan op een GN en plaats voor een 15-tal minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C. Haal deze er dan uit en snijd een deksel van de aardappelen. Lepel op de bovenkant de Creamy Delight erop, rasp er wat look over en werk af met gehakte peterselie.

Serveer eerst wat bloemkoolcrème op het bord en plaats de gefrituurde nuggets erop. Leg her en der wat broccoliroosjes ertussen en serveer de aardappel ernaast.

Sligro
Sligro Food Group

JAVA
YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Creamy zalmroulade met pasta en groenten



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

44.02.1588	Zalmfilet: 15 kg UV
42.41.1761	Citroen: 25 stuks UV
05.91.6058	Creamy Delight fijne kruidenkaas: 6,25 kg
42.81.1155	Dille: 12,5 bussels UV
10.01.1374	Plantaardige olie, Phase
16.01.1369	Tagliatelle: 10 kg
40.21.3979	Ervten: 2,5 kg DV
42.61.1686	Peulen: 2,5 kg UV
42.61.1673	Groene asperges: 2,5 kg UV
06.02.6027	Ontbijtspek: 250 sneetjes

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de zalm horizontaal door maar niet helemaal. Leg op je plank eerst het spek dakpansgewijs naast elkaar. Leg de zalm hier open op en smeer hierop de Creamy Delight. Besprenkel met het sap van de citroenen en leg er nog wat takjes dille op. Rol het geheel op. Kleur de roulade eerst wat aan in plantaardige olie en leg het dan in een GN. Voeg er het bakvocht bij en gaar verder in de oven gedurende 20 à 25 minuten aan 180 °C.

Blancheer de peulen en de geschilde asperges. Verfris deze daarna. Snijd de asperges schuin in gelijke stukjes. Kook ook de tagliatelle af. Alvorens af te gieten, houd nog wat kookvocht bij. Bak eerst de asperges op in plantaardige olie en doe er dan de peulen bij. Doe hierbij de pasta en de ervten. Bevochtig met het kookvocht en meng alles goed door. Haal de roulade uit de oven en snijd in schijven. Serveer deze op de pasta en werk af met nog wat olijfolie en takjes dille.



Sligro Food Group



YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Italiaanse courgettesoep met mascarpone



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

42.61.1694	Groene courgette: 75 stuks UV
42.81.1146	Basilicum: 12,5 bussels UV
42.61.1666	Ajuin: 25 stuks UV
21.31.0138	Pesto verde: 1 kg
05.01.6071	Mascarpone: 2 kg
25.05.1018	Kippenbouillon (30 g/l water): 25 l
10.01.1316	Olijfolie: 750 ml

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de courgetten in stukken alsook de ajuin. Stooft beide aan in olijfolie. Bevochtigt met de gemaakte bouillon en laat voor 20 minuten koken. Doe er dan de mascarpone bij en mix de soep fijn. Werk de soep af met wat pesto, olijfolie en enkele blaadjes basilicum.



Sligro Food Group



YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Vegan paprika cheese bun



Violife
100% Vegan

INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

40.12.4825	Vegan buns paprika: 100 stuks B DV
42.61.1688	Paddenstoelen: 12,5 kg UV
10.01.1316	Olijfolie
33.05.1011	Lookpasta: 500 g
42.61.1694	Groene courgette: 25 stuks UV
42.61.1662	Rode ajuin: 25 stuks UV
32.03.1039	Azijn: 12,5 l
34.01.1022	Kristalsuiker: 7,5 kg
05.53.6015	Violife vegan kaasalternatief
	Gouda: 100 sneetjes
42.61.1740	Rucola: 1 kg UV

BEREIDINGSWIJZE

Maak een zoetzure siroop door de azijn en 12,5 l water met de suiker op te koken tot de suiker is opgenomen. Laat dit dan afkoelen. Snijd de gekuiste ajuin in ringen en giet dan de siroop erop. Laat marineren.

Hak of blend de paddenstoelen fijn, stoof deze aan in olijfolie en doe er de lookpasta bij tot je een droge duxelle bekomt. Snijd de courgette in ringen en grill deze dan.

Stel nu de bun samen. Doe wat duxelle op de bodem, leg hierop de Violife-kaas en plaats dan even onder de salamander. Werk verder af met de gegrilde courgette, de rode ajuinringen en wat rucola. Sluit het broodje met het deksel.



JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Gevulde kalkoenrolletjes met krielaardappeltjes



PHASE

INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

43.34.1081	Kippenworsten: 50 stuks	UV
42.41.1749	Jonagold: 25 stuks	UV
42.61.1678	Bleekselder: 25 stengels	UV
42.81.1174	Salie: 12,5 bussels	UV
43.56.1043	Kalkoenlapjes: 100 stuks	UV
06.02.6027	Gerookt ontbijtspek: 3,75 kg	
10.01.1414	Plantaardige olie, Easy Browning	
42.61.1659	Bloemkool: 12,5 stuks	UV
21.50.6006	Gekookte rode biet: 5 kg	
20.03.1347	Amandelschilfers: 750 g	
42.31.1146	Krielaardappelen met schil: 15 kg	UV
09.01.6114	Boter: 2 kg	

BEREIDINGSWIJZE

Doe het vel van de worsten en leg het vlees in een kom. Snijd de geschilde appels in brunoise en doe hetzelfde met de bleekselder. Doe dit bij het vlees en meng door. Kruid met pezo. Kook inmiddels de aardappelen en de bloemkool gaar.

Neem de kalkoenlapjes, leg deze tussen versheidsfolie en sla deze plat. Verwijder de folie en verdeel de vulling over de kalkoenlapjes. Rol ze dan op. Leg alvorens het ontbijtspek errond te rollen, er nog wat blaadjes salie tussen.

Als de rolletjes klaar zijn, leg deze op een GN-bakplaat en bestrijk met de Easy Browning. Plaats dan voor 20 minuten in een oven aan 180 °C. Als de krieltjes gaar zijn, giet ze af en bak ze even in de boter. Kruid met wat grof zeezout. Neem de bloemkoolroosjes en verfris deze. Meng ze dan met in partjes gesneden rode biet en werk af met wat geroosterde amandelen.

Cake Hélène met peer



MEYERU

- ONZE TROTS -



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

04.41.6170	Gesuikerde room: 10 l
35.01.1678	Hotelcake: 5 kg
20.01.1661	Halve peren: 100 stuks
42.41.1755	Peer: 25 stuks UV
08.31.1015	Honing
10.01.1317	Olijfolie
42.41.1761	Zeste van citroen UV
41.37.4065	vanille-ijs: 100 bollen DV

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de peren in fijne schijven en meng deze met de honing, de olijfolie, de zestes en het sap van de citroen. Leg de schijven dan op bakpapier en plaats in de oven voor 20 minuten aan 180 °C. Snijd de hotelcake en de have peren in blokjes. Klop de slagroom op en doe in een spuitzak. Begin dan aan de opbouw van het glas. Leg onderaan de cakeblokjes met hierop een bolletje vanille-ijs. Doe hierop de brunoise van peer. Werk af met de slagroom en steek hierin de gebakken peerschijven.



JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be

Ardeense snede met groene koolstoemp



INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

42.61.1750	Sjalot: 25 stuks	UV
10.01.1444	Boter: 750 g	B
42.61.1658	Groene kool: 12,5 stuks	UV
40.18.3203	Aardappelpuree: 15 kg	DV
06.02.6041	Gerookte spekblokjes: 7,5 kg	
04.01.1232	Melk: 5 l	
23.50.6017	Ardeens gebraad: 100 sneden	B
26.02.1017	Gebonden kalfsjus: 5 l	
31.01.1101	Zachte mosterd	

BEREIDINGSWIJZE

Ontdoe de kool van de harde middennerf en snijd of schaaf dan in fijne reepjes. Blancheer de reepjes voor 10 minuten in gezouten water en verfris daarna. Versnipper de gepelde sjalot en stoof aan in de boter. Doe er de spekjes bij en bak mee aan. Doe hierbij de groene kool en roer alles door. Warm de puree op met de melk en roer al eens door. Doe hierbij dan de kool en de spekjes. Houd warm. Warm de saus en de sneden op. Serveer alles tezamen en werk af met een lepeltje mosterd.



Sligro Food Group



JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | food@javafoodservice.be
www.javafoodservice.be