

# Konijnmedaillon archiduc en boontjes met spek



## INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

<b>06.71.6002</b>	<b>Konijnmedaillon: 100 stuks</b>
42.61.1750	Sjalot: 1 kg UV
10.01.1374	Plantaardige olie: 1,125 l
25.03.1907	Rundbouillon (20 g/l water): 200 g (10 l water)
04.41.6171	Kookroom: 2,5 l
42.61.1687	Champignons: 6,25 kg UV
40.18.3206	Kroketten: 600 stuks DV
40.21.3941	Boontjes met spek: 200 stuks DV

## BEREIDINGSWIJZE

Maak eerst de bouillon door het water aan de kook te brengen en er de rundpasta in op te lossen. Snijd de champignons in partjes en bak deze aan in plantaardige olie. Versnipper de sjalot fijn en stooft deze aan. Blus met de bouillon en laat even doorkoken. Voeg de room toe en laat nog wat inkoken tot gewenste dikte. Doe er dan de gebakken champignons bij en houd warm.

Warm de medaillons op in de oven. Bak de ontdoode boonrolletjes in de pan en frituur de kroketten. Serveer alles op een bord en nappeer de medaillon met de archiducsaus.



Sligro Food Group



JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | [food@javafoodservice.be](mailto:food@javafoodservice.be)  
[www.javafoodservice.be](http://www.javafoodservice.be)

# Gemarineerd varkenshaasje met bloemkoolrijst



## INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

43.06.1068	Varkenshaasje: 15 kg	UV
29.03.1008	Ketjap manis: 750 g	
29.03.1124	Sojasaus: 750 g	
08.31.1015	Honing: 1,5 kg	
33.05.1011	Lookpasta: 50 g	
42.81.1159	Gember: 200 g	UV
33.01.1519	Korianderpoeder: 50 g	B
33.03.1261	Sesamzaad: 250 g	B
<b>40.21.4323</b>	<b>Bloemkoolrijst: 12,5 kg</b>	<b>B DV</b>
42.61.1666	Ajuin: 25 stuks	UV
40.21.4082	Ervten: 5 kg	DV
42.61.1736	Dikke wortelen: 50 stuks	UV
10.01.1375	Arachideolie	
42.81.1161	Koriander: 4 bussels	UV

## BEREIDINGSWIJZE

Kuis het stukje gember op en snijd heel fijn. Meng dit samen met al de kruiden, het sesamzaad, de ketjap, de sojasaus en de honing. Leg het haasje in de marinade en plaats voor enkele uren in de koeling.

Warm de oven voor op 180 °C. Haal het vlees uit de marinade, veeg het overtollige van het vlees en bak voor ongeveer 20 minuten in de oven. Warm de marinade in een pan zachtjes op en laat wat stroperig worden.

Versnipper inmiddels de ajuin fijn en snijd de gekuiste wortelen in fijne brunoise. Bak dit aan in arachideolie. Voeg er de bloemkoolrijst en de erwten bij. Roer door en kruid met peper en zout.

Haal het varkenshaasje uit de oven, snijd in schijven en serveer dit op de bloemkoolrijst. Giet/Lak met een beetje marinadesaus over het vlees en werk af met wat takjes koriander.



# Kip met kerriesaus en bruine rijst



## INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

<b>40.17.3028</b>	<b>Bruine rijst: 12,5 kg</b> B DV
43.51.1062	Kippenfilet: 15 kg UV
42.61.1666	Ajuin: 25 stuks UV
20.01.1605	Ananas in stukjes: 25 blikjes
04.41.6169	Room: 10 l
33.01.1312	Paprikapoeder: 50 g
33.01.1310	Kerriepoeder: 50 g
33.01.1550	Kurkumapoeder: 50 g
09.01.1087	Boter

## BEREIDINGSWIJZE

Kruid de kippenfilets met peper, zout en paprikapoeder. Kleur dan aan in wat boter en bak ze verder af in de oven. Snijd de ajuin in fijne brunoise en stook deze aan in de pan waar de kip in gebakken is.

Blus dan met het ananassap en laat goed doorkoken. Laat het sap bijna uitkoken en voeg er dan de stukjes ananas bij. Roer eens door. Giet er dan de room bij. Kruid met het kerrie- en kurkumapoeder. Laat wat inkoken tot gewenste dikte.

Stoom de rijst warm. Serveer de kip op de rijst, overgiet met wat kerriesaus en stukjes ananas. Werk eventueel af met wat gehakte peterselie.



# Linzencouscoussalade met vegan burger



**Bonduelle**  
Food Service

## INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

<b>40.21.4052</b>	<b>Groene linzen: 8 kg DV</b>
16.01.1657	Couscous: 5 kg
26.02.1042	Groenteconcentraat: 500 g
40.35.3258	Vegan burgers: 100 stuks DV
33.01.1654	Ras el Hanout: 200 g
10.01.1376	Olijfolie
42.61.1697	Rode kerstomaten: 6,25 kg UV
42.61.1706	Komkommer: 25 stuks UV
42.81.1161	Koriander: 12,5 bussels UV
36.91.6063	Griekse yoghurt: 10 l B
08.31.1015	Vloeibare honing: 1 l

## BEREIDINGSWIJZE

Breng water aan de kook met het groenteconcentraat. Giet dit over de couscous, dek de kom af met folie en laat dan wellen. Plaats de linzen voor een 8-tal minuten in de steamer en laat daarna afkoelen.

Snijd de kerstomaten in twee en ontdoe de komkommer van de schil en de pitten. Snijd deze dan in halve maantjes. Meng de yoghurt met de honing. Neem de linzen en de couscous. Voeg wat olijfolie toe, een deel van de koriander, de kerstomaten en de komkommermaantjes. Kruid af met Ras el Hanout en roer door.

Besprenkel de burgers met olijfolie en grill deze kort. Bak dan verder af in de oven. Doe de salade in een bowl of bord, leg er de burger op en werk af met de yoghurtsaus en wat takjes koriander.

**Sligro**  
Sligro Food Group

**JAVA**  
YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | [food@javafoodservice.be](mailto:food@javafoodservice.be)  
[www.javafoodservice.be](http://www.javafoodservice.be)

# Gegrild kalf met tartaardressing en groenten



We preserve nature's gifts

## INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

040.21.3325	Sperzieboontjes: 5 kg	DV
40.21.3720	Pompoenblokjes: 5 kg	DV
40.21.3449	Bloemkool: 5 kg	DV
09.01.1087	Ongezouten boter	
42.31.1148	Vastkokende aardappelen: 5 kg	UV
10.01.1376	Olijfolie	
30.01.1170	Mayonaise: 7,5 kg	
<b>40.33.3118</b>	<b>Kruidentmix tartaar: 2,5 kg</b>	<b>B DV</b>
43.12.1123	Kalfslapje: 100 stuks	UV
42.81.1150	Platte peterselie	UV

## BEREIDINGSWIJZE

Kook de boontjes beetgaar in gezouten water en verfris daarna. Kook ook de bloemkoolrosjes beetgaar en verfris. Snijd de aardappelen in partjes, besprenkel met wat olijfolie en kruid met peper en zout. Plaats dan in een voorverwarmde oven aan 200 °C voor 25 à 30 minuten.

Meng de kruidenmix met de mayonaise en doe deze in een spuitzak. Besprenkel de kalfslapjes met wat olijfolie en kruid met peper en zout. Gril deze dan mooi gaar. Bak de pompoenblokjes eerst aan en voeg er dan de andere groenten bij. Roer om en kruid af.

Leg de groenten op een schotel. Snijd de kalfslapjes in reepjes, schik er de aardappelen tussen en werk af met de mayo van kruidenmixtartaar.



JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | [food@javafoodservice.be](mailto:food@javafoodservice.be)  
[www.javafoodservice.be](http://www.javafoodservice.be)

# Schorseneren met kotelet



**Bonduelle**  
Food Service

## INGREDIËNTEN 100 PERSONEN

<b>40.21.3088</b>	<b>Schorseneren Minute: 12,5 kg</b> DV
04.01.1239	Melk: 17,5 l
13.11.1001	Blanke roux: 1,625 kg
42.31.1148	Vastkokende aardappelen: 15 kg UV
43.06.1217	Koteletten: 100 stuks UV
09.01.1087	Ongezouten boter
33.01.1311	Nootmuskaat
33.11.1121	Peper en zout

## BEREIDINGSWIJZE

Kook de aardappelen gaar in gezouten water en de schorseneren gaar in de melk. Bak de koteletten in bruine boter. Haal de schorseneren even uit de melk en kruid de melk met peper, zout en nootmuskaat. Bind dan met de roux. Voeg de schorseneren terug toe en roer door. Giet de aardappelen af en bloem deze even op. Serveer alles op een bord en nappeer met wat *déglacé* van het vlees.

**Sligro**  
Sligro Food Group

**JAVA**  
YOUR BEST SOLUTION

JAVA Foodservice | Wingepark 10 | 3110 Rotselaar | T +32 16 58 99 00 | [food@javafoodservice.be](mailto:food@javafoodservice.be)  
[www.javafoodservice.be](http://www.javafoodservice.be)