Kraft Heinz FOODSERVICE

Inspireert met HONIG Professional sausrecepten

HONIG Professional

Sauzen van Honig Professional (HOP)

Met de verschillende poedersauzen van Honig Professional kan je alle kanten uit. Of je nu kiest voor een basissaus of een afgewerkte saus, ze zijn je smaakgever van elke maaltijd.

Met deze brochure willen we jou graag ideeën geven om met onze Honig Professional sauzen jouw maaltijd telkens naar een hoger niveau te tillen.

In ons gamma poedersauzen kan je kiezen uit basissauzen, zoals espagnolesaus, tomatensaus, witte saus ... als afgewerkte sauzen.

Deze sauzen vormen een belangrijk onderdeel op je bord en kunnen perfect gecombineerd worden met onze zetmeel-componenten (Pasta-Aardappelpuree-couscous-rijst) en zelfs met onze koude sauzen.

Naast deze poedersauzen biedt Kraft Heinz Foodservice tal van producten onder de merknaam Honig Professional, die jou als keukenchef, de ruimte geeft om in je keuken voortreffelijke gerechten op tafel te brengen volgens jouw inspiratie en met dagverse producten.

Met koks, voor koks.

Meer vragen over onze producten,
wij zijn er voor jou.
Neem contact om met onze salessupport:
salessupport.be@kraftheinz.com
014/404040

Kraft Heinz

Alle gerechten in dit boekje zijn voor 10 personen

Aankoopbudget per persoon

€	minder dan €4
€€	tussen €4 en €6
€€€	meer dan €6

HONIG Professional

Recepten met Espagnolesaus

BASISBEREIDING VOOR 1 L ESPAGNOLESAUS:

Breng 1 l water aan de kook en werk af met 85 g poeder voor Espagnolesaus. Laat 5 minuten zacht doorkoken.

Deze saus kan geaccentueerd worden met extra smaakgevers. Kook ze mee in water en verwijder ze na het koken met een zeef:

- Specerijen en kruiden: steranijs, nootmuskaat, kaneel, tijm, dragon, kruidentuiltje, ras-el-hanout, baharat, specerijenmixen, ...
- Groenten: look, sjalot, ajuin, tomaat (Conserven Heinz), wortel, telkens aangestoofd
- Dranken: witte/rode wijn, anijsdrank, Cognac, jenever, ...
- Condimenten zoals Heinz Ketchup, mosterd, Bull's Eye, Tomato Frito, balsamicoazijn, sinaasappelsap, ...

Deze saus kan probleemloos bewaard worden in de koeling, afgesloten of vacuüm getrokken. Ook invriezen kan perfect.

Een perfecte basis om uw gerecht in ontkoppeld koken van een lekkere saus te voorzien.

Verliest zijn binding niet na regeneratie of au bain-marie. De stabiliteit en binding houden het in de uiterste omstandigheden.

Vleesbroodje 'Crepinette' met charcuteriesaus en couscous (€)

Ingrediënten

- 10 crepinettes
- 50 g bakmargarine

Voor de charcuteriesaus:

- 1,2 l basis Espagnolesaus HONIG PROFESSIONAL
- 200 g fijne, in zuur opgelegde augurken, dun versneden
- 100 g gestoofde banaansjalot
- 200 g krokant aangestoofde spekreepjes of lardinettes
- Vers gehakte peterselie

Voor de couscous:

- 500 g couscous HONIG PROFESSIONAL
- 1 l groentebouillon HONIG PROFESSIONAL
- 500 g erwten xf, voorgekookt

BEREIDING:

- Verhit de margarine in je braadpan en kleur er de crepinettes in aan langs beide zijden. Gaar verder onder deksel of in de voorverwarmde oven.
- Maak de Charcuteriesaus door de HONIG Espagnolesaus op te warmen met de verschillende smaakgevers. Laat kort doorkoken, werk af met vers gehakte peterselie.
- Verdeel de kokende bouillon over de HONIG Couscous en meng. Zet onder deksel en laat 5 minuten wellen. Roer los en meng er de warm gestoomde erwten onder.

PRESENTATIE:

- Presenteer de erwtencouscous met daarbij de in schijfjes gesneden crepinettes.
- Werk af met de Charcuteriesaus en peterselie.

Gevuld varkenshaasje met Spaanse saus, aardappelkoekje (€€)

Ingrediënten

- 3 gevulde varkenshaasjes met kruidenkaas, opgebonden met Ganda ham
- 5 cl olijfolie

Voor de saus:
- 1 l basis Espagnolesaus, op smaak gebracht met 400 g Tomatenblokjes Heinz en 1 dl witte wijn
- 100 g gestoofde rode ajuin
- 500 g wortelblokjes, beetgaar gekookt in HONIG groentebouillon, uitgelekt
- 3 g tijmblaadjes

Voor de aardappelkoekjes:
Bereid de puree:
- 1 l kokend water
- 220 kg Puree Direct HONIG PROFESSIONAL
- Nootmuskaat geraspt
- 2 eieren

Breng het water aan de kook. Haal van het vuur en meng er de Puree Direct onder. Breng op smaak met extra nootmuskaat, 2 eieren en meng goed.

MAAK DE KOEKJES:
- 1 dl bakmargarine
- 50 g bloem

Nadat de puree afgekoeld is, vorm je bolletjes ter grootte van een gehaktbal. Druk plat tot een ronde schijf. Haal door de bloem en verwijder de overtollige bloem. Warm wat margarine in de braadpan en bak de koekjes aan beide zijden goudbruin. Bak verder in de warme oven.

BEREIDING:
- Verwarm je oven voor op 190°C
- Wrijf de varkenshaasjes in met de olijfolie en gaar in de oven gedurende 25 minuten.
- Maak de Spaanse saus door de HONIG Espagnolesaus op te warmen met de verschillende smaakgevers.
- Laat kort koken en werk af met de verse tijm.
- Maak de aardappelkoekjes.

PRESENTATIE:
- Presenteer de erwtencouscous met daarbij de in schijfjes gesneden crepinette.
- Werk af met de Charcuteriesaus en peterselie.

*** TIP ***
De aardappelkoekjes kunnen perfect op voorhand gemaakt worden. De HONIG Puree Direct is de stabielste op de markt en kan na 70 uur nog perfect geregenereerd worden zonder ontbinding of verwatering.

‘Coq au Vin’, aardappelpuree en ‘fagot’ (€)

Ingrediënten

- 5 kippen, verdeeld in borst, pilon en dij
- 1 dl olijfolie
- 30 fagots van boontjes (in spek gerolde beetgaar gekookte sperzieboontjes)

Voor de saus:
- 1 dl rode wijn
- 5 dl kippenbouillon HONIG PROFESSIONAL
- 100 g rode ajuin fijngesnipperd
- 500 g wortelblokjes
- 1 kruidentuiltje
- 1 l basis Espagnolesaus HONIG PROFESSIONAL
- vers gehakte peterselie

Voor de puree:
- 1 l kokend water
- 220 g Puree Direct HONIG PROFESSIONAL
- Nootmuskaat geraspt

Kook water, neem van het vuur en meng er de Puree direct onder. Breng op smaak met extra nootmuskaat.

BEREIDING:
- Doe de olijfolie in je hete braad/stoofpan.
- Laat er de kippenstukken goudbruin in bakken. Haal uit de pan en zet opzij. Stoof in dezelfde pan de ‘fagots.’ Haal uit de pan en houd warm.
- Neem de stoofpan, stoof de wortel en ui. Deglaceer met de rode wijn. Giet er de bouillon bij en schik er de kippenstukken in. Laat 30 minuten garen onder deksel. Voeg het kruidentuiltje toe en overgiet met de Espagnolesaus, zet terug onder deksel en laat verder garen.
- Haal de stukken kip uit en zeef de saus.
- Bereid de puree en warm de fagots op.

PRESENTATIE:
Presenteer de puree met daarbij telkens 2 fagots. Werk af met telkens een halve kip (borst, dij en pilon. Voeg saus toe en werk af met de peterselie.

Biefstuk, graanmosterdsaus, aardappelkoekje (€€€)

Ingrediënten

- 10 biefstukken van 180 g/stuk
- 100 g boter
- 30 jonge wortels, gewassen en beetgaar gekookt in groentebouillon HONIG PROFESSIONAL

Voor de saus:
- 1 l basis Espagnolesaus, op smaak gebracht met 5 cl Cognac
- 100 g gestoofde ajuin
- 50 g HEINZ mosterd
- 50 g graanmosterd
- Vers gehakte platte peterselie

Voor de aardappelpuree:
- 1,2 l kokend water
- 85 g Bospaddelstoelensoep HONIG PROFESSIONAL
- 240 g aardappelpuree Puree Direct HONIG PROFESSIONAL

BEREIDING PUREE:
Breng het water aan de kook, roer er de bospaddenstoelenpoeder onder en laat 10 min. koken op een zacht vuur. Neem van het vuur en meng er de Puree Direct onder.

BEREIDING:
- Smelt de boter 'noisette' en kleur er de biefstukken in aan. Pas de gaartijd aan de eigen smaak aan.
- Gebruik de vleespan en de rest van de boter om de wortelen kort aan te bakken.
- Maak de mosterdsaus door de HONIG Espagnolesaus op te warmen met de verschillende smaakgevers.
- Laat kort doorkoken, werk af met de peterselie
- Maak de bospaddenstoelenpuree.

PRESENTATIE:
- Presenteer de puree met daarbij het biefstuk en de saus.
- Schik er de krokante wortel bij.

***** TIP *****

De Espagnolesaus is perfect geschikt voor alle afleidingen, zoals peperroom-, champignon- en ajuinsaus.

Recepten met kalfsfond

BASISBEREIDING VOOR 1 L KALFSFOND

Breng 1 l water aan de kook en voeg 20 g poeder voor Kalfsfond toe. Laat 5 minuten doorkoken op een zacht vuur.

Deze basis, die quasi zoutloos, is kan gearomatiseerd worden met extra smaakgevers. Even meekoken in water en nadien verwijderen met een zeef:
- Specerijen en kruiden: steranijs, foelie, tijm, dragon, kruidentuiltje, specerijenmixen, ...
- Groenten: look, sjalot, ajuin, tomaat (Conserven HEINZ), wortel, rode paprika, venkel, telkens aangestoofd
- dranken: witte/rode wijn, Nouilly Prat, Madeirawijn, Porto ...
- Condimenten zoals HEINZ Ketchup, mosterd, Tomato Frito, dragonazijn, sinaasappelsap, ...
- Opwerken met HONIG roux en smaakaccentuering zijn voldoende voor een lekkere saus.

Deze basis kan bewaard worden in de koeling, afgesloten of vacuüm getrokken. Ook invriezen kan perfect.

Een perfecte basis om uw gerecht in ontkoppeld koken van een lekkere saus te voorzien.

Lamsstoof, rozemarijnsaus tagliatelle (€€)

Ingrediënten

- 200 g spekblokjes of pancetta
- 4 banaansjalotten fijngehakt
- 3 teentjes look, fijn geperst
- 1,2 kg gele courgette, gehalveerd in schijfjes
- 80 g bakmargarine
- 2 kg lamsnavarin (nek/schouder-vlees) in gelijke stukjes van 2 à 3 cm
- 4 grote takken rozemarijn
- 2 l Kalfsfond HONIG PROFESSIONAL basis op smaak gebracht met een kruidentuiltje en 1 dl Nouilly Prat
- 4 dl room
- Blanke roux HONIG PROFESSIONAL

Voor de tagliatelle:

- 1 kg tagliatelle natuur HONIG PROFESSIONAL
- 20 g groentebouillon HONIG PROFESSIONAL
- Breng ruim water aan de kook met de bouillon. Verdeel er de tagliatelle in en laat 6 minuten koken en roer af en toe. Giet af, spoel niet maar meng wat koud water met (olijf) olie onder de pasta.

BEREIDING:

- Verhit uw stoofpan en bak er de spekblokjes in. Voeg de sjalot, look en courgette toe en laat 5 min. zacht doorstoven. Haal alles uit de pan en zet opzij.
- Voeg de margarine toe in de pan en kleur de lamsnavarin aan. Schik er de rozemarijn bij en giet er de aangemaakte kalfsfond bij. Zet onder deksel en laat 40 minuten garen.
- Werk af met de room en de spek/groentenstoof, zet nog 10 min onder deksel, controleer de gaarheid van het lam en breng op smaak.
- Bind de saus met de blanke roux.
- Kook de tagliatelle beetgaar.

PRESENTATIE:
Presenteer de tagliatelle en werk af met de lamsnavarin.

***** TIP *****

De HONIG pasta's blinken uit, op alle vlak. De kookbestendigheid biedt talrijke voordelen. Eens de pasta gekookt, blijft deze beetgaar, zelfs na iets te lang koken. Naspoelen hoeft niet, enkel wat water - 10% van de massa - samen met de olie doorroeren en dan kan de pasta perfect in porties verdeeld worden voor regeneratie, koelen, gemengd worden met warme saus en terug gekoeld, vacuüm getrokken, de mogelijkheden zijn eindeloos.

Kalfslapje, madeirasaus, gebakken bloemkool (€€€)

BEREIDING PUREE:
Breng water aan de kook, neem van het vuur en meng er de Puree Direct onder. Werk af met eitjes. Verdeel in een schaal en laat afkoelen. Snijd balkjes en rol in kroketvorm, paneer 'à l'anglaise': eerst door bloem, daarna losgeklopt eiwit en tenslotte paneermeel.

PRESENTATIE:

- Presenteer telkens 2 kalfslapjes met de saus.
- Schik er de kroketten en bloemkoolroosjes bij.

BEREIDING:

- Verhit uw stoofpan samen met de helft van de margarine en de olijfolie. Bak er de kalfslapjes in, langs beide zijden. Houd ze warm.
- Doe de rest van de margarine en de olie in de pan en bak er de uitgelekte bloemkoolroosjes in.
- Maak de saus door alle ingrediënten te mengen en te koken op een zacht vuur. Werk af met de dragon.
- Bak de aardappelkroketten krokant in de frituur.

***** TIP *****

De aardappelkroketten kunnen perfect op voorhand gemaakt worden. De HONIG Puree Direct is de stabielste op de markt en kan na 70 u nog steeds probleemloos geregenereerd worden zonder ontbinding of verwatering. Ideaal voor uw kroketten dus, deze kunnen ook ingevroren worden.

Ingrediënten

- 20 kalfslapjes van 80 g
- 80 g bakmargarine
- 1 dl olijfolie
- 2 kg bloemkoolroosjes beetgaar gekookt in kippenbouillon HONIG

Voor de saus:

- ½ l basis kalfsfond op smaak gebracht met een kruidentuiltje
- 400 g gestoofde champignons (kastanje, enoki)
- 100 g aangebakken Breydel-spekreepjes
- 500 g Tomato Frito HEINZ
- Vers gehakte dragonblaadjes

Voor de aardappelkroketten:

- 1,2 L kokend water
- 260 g aardappelpuree Puree Direct HONIG PROFESSIONAL
- 2 eieren

Kippenpilons ‘à l’orange’ (€)

Ingrediënten

- 20 grote kippenpilons (drumsticks)
- 20 g kippenkruiden (smaak naar keuze, lichte curry?)
- 1 dl olijfolie
- 1 tak rozemarijn
- 5 sinaasappels ‘à vif’ (in partjes)

Voor de sinaasappelsaus:
- Bakvocht kippenpilons (ontvet)
- 8 dl basis kalfsfond op smaak gebracht met kruidentuiltje, eventueel met extra sinaaslikeur (Mandarin, Cointreau)
- 2 dl sinaasappelsap
- 4 g gehakte rozemarijnblaadjes

Voor het witloof:
- 20 kleine stronken grondwitloof
- 100g bakmargarine
- 2 dl sinaasappelsap
- 2 dl groentebouillon HONIG PROFESSIONAL
- 2 g Strooimix HONIG PROFESSIONAL
- 1 g currypoeder

Voor de rijst:
- 1 kg Basmatirijst
- HONIG PROFESSIONAL
- 2 l water op smaak gebracht met 40 g groentebouillon HONIG PROFESSIONAL

BEREIDING:
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng de pilons met de olijfolie en de kruiden.
- Bak ze gaar in je oven gedurende 35 min.
- **Voor de saus:** neem het bakvocht en voeg de Kalfsfond, rozemarijn en sinaassap toe. Laat inkoken en breng op smaak.
- **Voor de rijst:** Breng ruim water aan de kook met de bouillon. Giet op de Basmatirijst en laat garen, op het vuur of onder stoom in de combi-steamer.
- **Voor het witloof:** Verhit je braadpan met de margarine, bak er het witloof in. Kleur mooi aan beide zijden. Kruid met de curry en blus met de sinaassap en de bouillon. Zet onder boterpapier en laat 20 min braiseren in voorverwarmde oven van 180°C.

PRESENTATIE:
- Presenteer telkens 2 pilons en werk af met de saus en sinaaspartjes.
- Schik de Basmatirijst met het gebraiseerde witloof.

*** TIP ***

Het HONIG rijstassortiment is een gebalanceerd assortiment. Er is voor elk wat wils.

De parboiled is een voorgegaarde rijst die met een speciaal opwarmprocédé al zijn voedingswaarde behoudt en de kooktijd danig versnelt.

De Basmati is de edele rijst vol smaak en met een fantastisch aroma. De ‘wilde’ rijstmix is feestelijk en smaakt perfect bij al je vis- en wildgerechten.

Daarnaast hebben we ook de ronde rijstkorrel, perfect geschikt voor rijstdesserten, maar ook voor de lekkerste risotto’s en koude rijstbereidingen zoals sushi of rijstsalades.

Recepten met gebonden vleesjus

BASISBEREIDING VOOR 1 L GEBONDEN VLEESJUS:

Breng 1 l water aan de kook en breng op smaak met 60 g poeder voor Gebonden Vleesjus. Laat 5 minuten zacht doorkoken.

Deze basis kan gearomatiseerd worden met extra smaakgevers, Even meekoken in water en nadien verwijderen met een zeef:
- Specerijen en kruiden: gerookte paprika, tijm, dragon, kruidentuiltje, specerijenmixen, ...
- Groenten: look, sjalot, ajuin, tomaat (assortiment Heinz), diverse groenten, telkens aangestoofd
- dranken: witte/rode wijn, Sherry, Porto, ...
- Condimenten zoals HEINZ Ketchup of sojasaus, mosterd, Luikse siroop sinaasappelsap, ...
- Smaakaccentuering is voldoende voor een lekkere saus.

Deze basis kan bewaard worden in de koeling, afgesloten of vacuüm getrokken. Ook invriezen kan perfect.

Een perfecte basis om uw gerecht in ontkoppeld koken van een lekkere saus te voorzien, die ook na regeneratie perfect gebonden blijft.

Gelakt Breydelspek, lauwe fusilli-salade (€€)

Ingrediënten

- 10 dikke sneden Breydelspek van 160g, voorgebakken
- 1 dl olijfolie
- 1 kg courgette in fijne plakjes
- 5 Roma-tomaten in partjes.

Voor de lak:
- 6 dl Gebonden Vleesjus HONIG PROFESSIONAL basis
- 2 dl HEINZ sojasaus
- 1 dl HEINZ ketchup
- 100g Luikse siroop

Alles samen aan de kook brengen en 2 minuten op zacht vuur laten inkoken.

Voor de fusilli:
- 1 kg Fusilli Tricolore HONIG PROFESSIONAL
- 20 g groentebouillon HONIG PROFESSIONAL
- 5 cl olijfolie
- Breng ruim water aan de kook met de bouillon. Verdeel er de fusilli in en laat 9 minuten doorkoken, roer af en toe. Giet af, spoel niet maar meng wat koud water met (olijf) olie onder de pasta.

BEREIDING:
- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Schik de plakjes spek op de bakplaat en overgiet ze met de lak. Plaats in de oven en voeg elke 5 minuten lak toe. Laat ongeveer 20 minuten bakken.
- Verhit uw stoofpan en bak er de courgetteplakjes in, laat 5 min stoven en werk af met de tomaatpartjes en de beetgaar gekookte fusilli.

PRESENTATIE:
- Presenteer de fusilli met groenten en dresseer het gelakt spek.
- Werk af met extra saus en fijngehakte bieslook.

Ardeens gebraad met wortelpuree, Duiveltjessaus (€€)

Ingrediënten

- 3 Ardeense gebraden van 6-700g
- 5 cl olijfolie
- 50 g bakmargarine
- 1,2 kg beetgaar gekookte sugarpeas

Voor de saus:
- 1 l basis Gebonden Vleesjus aangemaakt met 200 g gezeefde Tomatenblokjes HEINZ en 5 cl witte wijnazijn
- 1 dl HEINZ Fire-Cracker saus
- 3 g tijmblaadjes

Voor de puree:
- 8 dl kokend water
- 220 g Puree Direct HONIG PROFESSIONAL
- 5 g fijngehakte tijmblaadjes
- 500 wortel in kleine blokjes, zacht gekookt in groentebouillon

Kook het water samen met 4 dl wortelkookvocht, neem van het vuur en meng er de Puree Direct onder. Breng op smaak met de gekookte wortelblokjes en tijmblaadjes en meng goed.

BEREIDING:
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Wrijf het Ardeens gebraad in met de olijfolie en gaar in de oven gedurende 40 minuten. Controleer de garing.
- Maak de Duiveltjessaus door de basis HONIG Gebonden Vleesjus op te koken met de Fire-Cracker saus. Werk af met de tijmblaadjes.
- Verhit de bakmargarine en bak de sugarsnaps.

PRESENTATIE:
- Presenteer de puree met daarnaast de Duiveltjessaus.
- Schik de sneetjes Ardeens gebraad op de saus en voeg daarbij de sugarsnaps.

Recepten met kippenjus

BASISBEREIDING VOOR 1 L GEBONDEN KIPPENJUS:

Breng 1 l water aan de kook en breng op smaak met 85 g poeder voor Kippenjus. Laat 5 minuten zacht doorkoken.

Deze basis kan gearomatiseerd worden met extra smaakgevers. Even meekoken in water en nadien verwijderen met een fijne zeef:

- Specerijen en kruiden: paprika, tijm, dragon, kruidentuiltje, specerijenmixen, ...
- Groenten: look, sjalot, ajuin, tomaat (assortiment Heinz), diverse groenten, deze telkens aangestoofd
- Dranken: witte/rode wijn, Cognac, jenever ...
- Condimenten zoals HEINZ Ketchup of sojasaus, appelcompote, ...
- Smaakaccentuering is voldoende voor een lekkere saus.

Deze basis kan bewaard worden in de koeling, afgesloten of vacuüm getrokken. Ook invriezen kan perfect.

Een perfecte basis om uw gerecht in ontkoppeld koken van een lekkere saus te voorzien, die ook na regeneratie gebonden blijft.

Blinde vinkjes met dragonroomsaus en puree van prei (€)

Ingrediënten

- 100 mini blinde vinken
- 100 g bakmargarine
- 60 preiplakjes

Voor de saus:

- 1 l basis Gebonden Kippenjus op smaak gebracht met 4 dragontakjes (zonder de blaadjes) en eventueel 1 dl witte wijn
- 2 dl room
- 3 g gehakte dragonblaadjes

Voor de puree:

- 8 dl kokend water
- 65 g preisoep HONIG PROFESSIONAL
- 220 g Puree Direct HONIG PROFESSIONAL
- 500 g prei, fijn versneden en zacht gekookt in groentebouillon

Kook het water met 4 dl preikookvocht, meng het preipoeder eronder en laat 10 min doorkoken op een zacht vuur. Neem van het vuur en meng er de Puree Direct onder. Breng op smaak met de prei en goed mengen.

BEREIDING:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Verhit je braadpan met de margarine en kleur er de mini vinken in aan. Schik er de plakjes prei bij en bak ze kort aan beide zijden. Gaar verder in de warme oven.
- Maak de dragonroomsaus door de basis HONIG Gebonden Kippenjus met de room te koken. Laat kort indikken en werk af met de dragonblaadjes.
- Maak de puree van prei.

PRESENTATIE:

- Presenteer de puree en schik daarbij de blinde vinken.
- Werk af met de saus en gebakken preiringen.

Kippenfilets zoetzuur, gebakken rijst (€)

***** TIP *****

De Strooimix is het zout van HONIG, maar bevat slechts 50% zout. Dit wordt aangevuld met gedehydrateerde condimenten zoals onder andere look, ajuin, selder en rozemarijn. Deze mix is ideaal voor de instellings-/ziekenhuis-/en zorgkeukens waar zout een moeilijk ingrediënt is, en maakt het mogelijk om 50% zout te besparen.

Dit maakt het een 'lekkerder' smaak/aroma element, ideaal om uw gerechten af te werken: vlees, vis, groenten, zetmeel zoals frietjes en bak- en stoofgerechten.

Eén tip: voeg strooimix toe na het bakproces om zwarte puntjes, caramelisatie van de ajuin, te vermijden.

BEREIDING:

- Maak de saus: meng de verschillende ingrediënten en breng aan de kook.
- Verhit margarine en olijfolie in de braadpan en kleur er de kipfilets in aan. Overgiet met de zoetzure saus en houd warm.
- Maak de gebakken rijst: Kook de HONIG rijst gaar. Verhit de olijfolie en bak er de sjalot en oesterzwam in. Werk af met de sojascheuten en HONIG Parboiled rijst. Bak kort op, breng op smaak met Strooimix en pijpajuin.

PRESENTATIE:

- Presenteer de gebakken rijst en schik daarop de kippenreepjes.
  Werk af met de zoetzure saus en de mix van pijpajuin en korianderblaadjes.

Ingrediënten

- 10 grote kipfilets van 180 g, telkens in 5 gesneden
- 50 g bakmargarine
- 1 dl olijfolie
- Strooimix HONIG PROFESSIONAL

Voor de zoetzure saus:
- 8 dl basis kippenjus op smaak gebracht met een handvol koriander en 5 cl HEINZ sojasaus, gemixt en gezeefd.
- Sap van 1 citroen
- 4 dl HEINZ Sweet Chili saus
- Verse korianderblaadjes

Voor de gebakken rijst:
- 1 kg Parboiled langkorrelrijst HONIG PROFESSIONAL
- 2 l water op smaak gebracht met 40 g groentebouillon HONIG PROFESSIONAL

Breng ruim water aan de kook met de bouillon. Giet deze op de langkorrelrijst en laat gaar koken op het vuur of onder stoom in de combisteamer.

- 1 dl olijfolie
- 100 g sjalot fijngehakt
- 300 g oesterzwammen in reepjes
- 300 g sojascheuten
- Strooimix HONIG PROFESSIONAL
- Pijpajuin fijngehakt

Breng op smaak met de prei en goed mengen.

Recepten met vegetarische braadjus

BASISBEREIDING VOOR 1 L VEGETARISCHE BRAADJUS:

Breng 1 l water aan de kook en werk af met 55 g poeder voor Braadjus. Laat 5 minuten zacht doorkoken.

Dit is een echte saus/jus voor vegetariërs die graag een 'plant-based' gerecht eten zoals hamburger, worst, ... en daar een gelijkaardige 'plant-based vleesjus' bij willen. Ideaal voor restaurants die dagelijks een vegetarisch gerecht serveren.

Deze jus/saus kan geaccentueerd worden met extra smaakgevers. Even meekoken in water en nadien verwijderen met een fijne zeef:
- Specerijen en kruiden: steranijs, gerookte paprika, kaneel, paprika, kruidentuiltje, specerijenmixen, ...
- Groenten: look, sjalot, ajuin, tomaat (Conserven Heinz), paprika, telkens aangestoofd
- Dranken: witte/rode wijn, anijsdrank, Cognac, jenever, ...
- Condimenten zoals Heinz Ketchup, mosterd, Bull's Eye, Tomato Frito, witte azijn, citrussap, ...

Deze saus kan bewaard worden in de koeling, afgesloten of vacuüm verpakt. Ook invriezen kan perfect.

Een perfecte basis om uw gerecht in ontkoppeld koken van een lekkere saus te voorzien.

Plant-based Burger, paprikastoemp, Hongaarse saus (€)

BEREIDING:
- Verhit de margarine in je braadpan en kleur er de burgers in aan beiden kanten in aan, gaar verder onder deksel of in de voorverwarmde oven.
- Maak de paprikasaus door de Braadjus op te warmen met de verschillende smaakgevers. Laat kort doorkoken, werk af met vers gehakte bieslook.
- Bereid de paprikastoemp

PRESENTATIE:
- Presenteer de stoemp met de Hongaarse saus.
- Schik daarbij de vegetarische burger.

Ingrediënten

- 10 burgers 'plant-based'
- 1 dl bakmargarine

Voor de Hongaarse saus:
- 1,2 l basis Vegetarische Braadjus HONIG PROFESSIONAL op smaak gebracht met gerookte paprika
- 200 g fijne wortelschijfjes, beetgaar gekookt in groentebouillon
- 100 g zongedroogde kerstomaatjes
- 100 g gestoofde banaansjalot
- 300 g krokant aangestoofde rode en groene paprikareepjes

Voor de paprikastoemp:
- 1 l kokend water
- 220 g Puree Direct HONIG PROFESSIONAL
- 40 g Paprikasoep HONIG PROFESSIONAL
- 200 g rode puntpaprika in kleine blokjes, kort gekookt in groentebouillon
- 200 g tomatenblokjes HEINZ uitgelekt

Kook het water en voeg de paprikasoep toe. Laat 10 minuten doorkoken op een zacht vuur. Neem van het vuur en meng er de Puree Direct onder. Breng op smaak met de paprika en tomaat, meng goed.

Falafel, gebakken couscous (€)

BEREIDING:
- Verwarm de oven voor op 160°C en bak de falafel.
- Bereid de Braadjus.
- Verhit de margarine en stoof er de groenten in aan. Laat kort doorstoven en meng er de couscous onder. Bak het hele mengsel kort op.

PRESENTATIE:
- Presenteer de gebakken couscous met daarop de falafel.
- Werk af met de vegetarische Braadjus.

Ingrediënten

- 60 falafels 'plant-based'
- Voor de veggie jus:
- 1 l basis Végétarische Braadjus HONIG PROFESSIONAL aangemaakt met baharat kruidenmix

Voor de gebakken couscous:
- 500 g couscous HONIG PROFESSIONAL
- 1 l groentebouillon HONIG PROFESSIONAL
- 500 g erwten xf, voorgekookt
- Verdeel de kokende bouillon over de Honig Couscous en meng. Zet onder deksel en laat 5 minuten wellen. Roer los en meng er de gestoomde erwten onder terwijl ze nog warm zijn.
- 200 g soepgroenten
- 2 dl plant-based margarine

Recepten met witte saus

BASISBEREIDING VOOR 1 L WITTE SAUS:

Breng 1 l water aan de kook en werk af met 130 g poeder voor Witte Saus. Laat 5 minuten zacht doorkoken.

Deze quasi zoutloze basis kan gearomatiseerd worden met extra smaakgevers. Even meekoken in water en verwijderen met een fijne zeef:

- Specerijen en kruiden: steranijs, nootmuskaat, foelie, tijm, dragon, kruidentuiltje, specerijenmixen, ...
- Groenten: look, sjalot, ajuin, tomaat (Conserven Heinz), type groenten zoals prei, asperges, bloemkool, broccoli, schorseneren, telkens voorgekookt in HONIG-bouillon
- Dranken: witte/rode wijn, Nouilly Prat, jenever, ...
- Condimenten zoals Heinz Ketchup, mosterd, Tomato Frito, ...
- Smaakaccentuering is voldoende voor een lekkere saus.

Deze basis kan bewaard worden in de koeling, afgesloten of vacuüm verpakt. Ook invriezen kan perfect.

Een perfecte basis om je gerecht in ontkoppeld koken van een lekkere saus te voorzien.

Ovenschotel met kip en romanesco (€)

*** TIP ***

De HONIG pasta's blinken uit op alle vlak. Het principe van kookbestendigheid biedt talrijke voordelen. Eens de pasta gekookt is, blijft hij beetgaar, zelfs na iets te lang koken. Naspoelen hoeft niet, meng er enkel wat water bij (ongeveer 10% van de massa) samen met de olie.

Daarna kan de pasta geportioneerd worden voor regeneratie, opnieuw koelen, gemengd worden met warme saus en opnieuw gekoeld, vacuüm verpakt, er zijn tal van mogelijkheden.

Ingrediënten

- 1,8 kg kippenblokjes van 3 bij 3 cm
- 4 banaansjalotten fijngehakt
- 80 g bakmargarine
- 1,8 kg romanesco in roosjes, beetgaar gekookt in HONIG Groentebouillon

Voor de macaroni:

- 1 kg macaroni gesneden HONIG PROFESSIONAL
- 20 g groentebouillon HONIG PROFESSIONAL

Breng ruim water (5L) aan de kook met de bouillon. Verdeel er de macaroni in en laat 8 minuten doorkoken, roer af en toe. Giet af, spoel niet maar meng wat koud water en (olijf)olie onder de pasta.

Voor de saus:

- 1 l Witte Saus HONIG PROFESSIONAL op smaak gebracht met een kruidentuiltje en 1 dl witte wijn
- 2 dl room
- 40 g HEINZ Yellow Mosterd

BEREIDING:

- Verhit de margarine in je stoofpan en bak er de kipblokjes met de sjalot in. Stoof samen gaar.
- Kook de macaroni beetgaar en meng samen met de kip en romanesco.
- Maak de saus en werk af met de room en mosterd.
- Meng alles en verdeel in ovenschaal.
- Warm in de voorverwarmde oven van 180°C.

PRESENTATIE:

- Presenteer in portie of op het buffet.

Kabeljauw in ‘t groen (€€€)

BEREIDING:
- Schik de kabeljauwporties op de stoomschaal en stoom 9 min. Recupereer het kookvocht voor de saus.
- Maak de Witte Saus aan met het viskookvocht.
- Kook in water met wat bicarbonaat de kruiden en spinazie op. Schrik direct in ijswater. Voeg ze bij de saus en mix deze glad.
- Kook de spaghetti beetgaar. Giet af en meng er wat saus onder.
- Warm de asperges op.

PRESENTATIE:
- Schik de spaghetti en werk af met de asperges en salieblaadjes.
- Presenteer de saus met daarop de kabeljauw.

Ingrediënten

- 10 porties kabeljauw van 160g
- 80 groene asperges, beetgaar gestoomd
- Verse salieblaadjes, gefrituurd

Voor de saus:
- 1 l basis Witte Saus HONIG PROFESSIONAL op smaak gebracht met 1 dl Nouilly Prat, 10 g HONIG kippenbouillon en een kruidentuiltje
- 400 g jonge bladspinazie
- 200 g verse kruidenmengeling: peterselie, dragon, salie, marjolein

Voor de spaghetti fijn:
- 1 kg Spaghetti fijn HONIG PROFESSIONAL
- 20 g groentebouillon HONIG PROFESSIONAL

Breng ruim water (6L) aan de kook met de bouillon. Verdeel er de spaghetti in en laat 11 minuten doorkoken, roer af en toe. Giet af, spoel niet maar meng wat koud water met (olijf)olie onder de pasta.

***** TIP *****

De kabeljauw kan vervangen worden door andere vis, zoals koolvis, dorade, of probeer eens de natuurlijk gekweekte en vegetarische omegabaars.

Viscassoulet ‘Normande’ met Pommes Duchesse (€€€)

BEREIDING:
- Schik de visporties op de stoomschaal en stoom 9 min. Recupereer het kookvocht voor de saus.
- Breng de Witte Saus op smaak met het viskookvocht, witte wijn en dragontakken. Werk af met de gebakken champignons met bakvocht en tomaatblokjes. Verwijder de dragontakken en vervang door gehakte dragonblaadjes.
- Maak de Pommes Duchesse.

PRESENTATIE:
- Schik de verschillende vissoorten met de garnalen en werk af met de saus met dragonblaadjes.
- Presenteer er de Pommes Duchesse bij.

Ingrediënten

- 10 porties viscassoulet (tongschar, zalm, kabeljauw, koolvis, scampi) van 160g

Voor de saus:
- 1 l basis Witte Saus Honig PROFESSIONAL aangemaakt met 1 dl witte wijn, 10 g HONIG groentebouillon en dragontakken
- 300 g HEINZ tomatenblokjes, uitgelekt
- 300 g champignons in kwartjes, aangebakken
- 100 g grijze garnalen, roze kan ook
- Verse dragon

Voor de Pommes Duchesse:
- 1 l ko3muskaat

Verwarm de oven voor op 190°C. Breng water aan de kook. Neem van het vuur en meng er de Puree Direct onder. Meng er de eierdooiers onder en breng op smaak met nootmuskaat. Doe de puree in een spuitzak met gekartelde spuitkop en spuit mooie ronde torentjes op de bakplaat. Bak 20 min in de warme oven.

Recepten met boter-eier saus

BASISBEREIDING VOOR 1 L BOTER-EIERSAUS:

Breng 1 l water aan de kook met kippen-groentebouillon of basissaus en werk af met grammage Boter-Eiersaus naar keuze per type saus.

Boter Eiersaus is een roux, een afwerking om de perfecte gebonden saus te krijgen met een extra smaak.

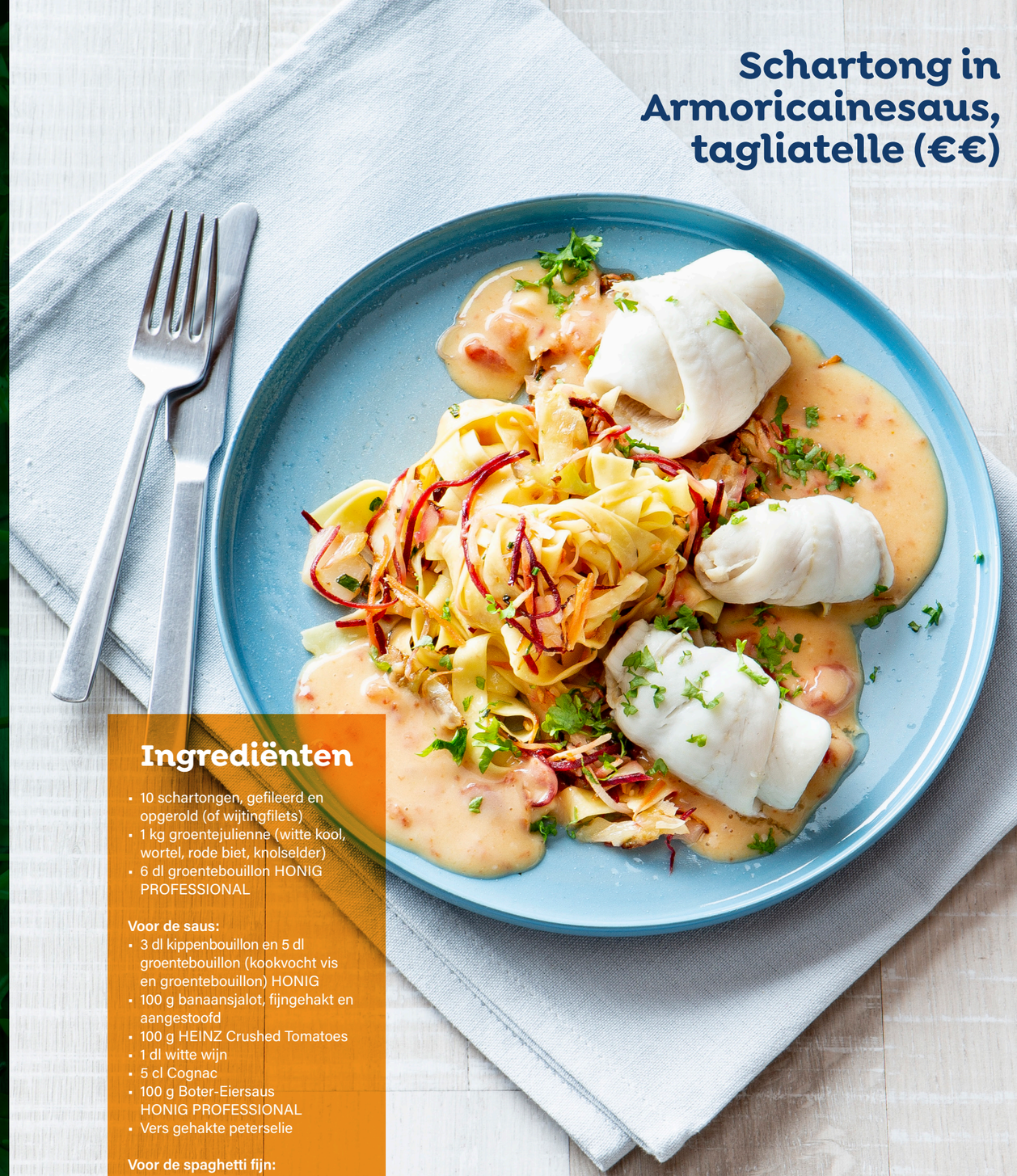
Deze roux bezit alle positieve aspecten van de gekende HONIG blanke of bruine roux:

- Perfecte binding na 5 min zacht doorkoken.
- Roux kleeft niet, hij is gemaakt met 'Patent' bloem die zweeft op het vocht.
- De binding blijft perfect au bain-marie gedurende ettelijke uren.
- Kan geregenereerd worden zonder de binding te verliezen.

Deze basis kan bewaard worden in de koeling, afgesloten of vacuüm verpakt. Ook invriezen kan perfect.

Een perfecte basis om je gerecht in ontkoppeld koken van een lekkere, gebonden, saus te voorzien.

Schartong in Armoricainesaus, tagliatelle (€€)



Ingrediënten

- 10 schartongen, gefileerd en opgerold (of wijtingfilets)
- 1 kg groentejulienne (witte kool, wortel, rode biet, knolselder)
- 6 dl groentebouillon HONIG PROFESSIONAL

Voor de saus:

- 3 dl kippenbouillon en 5 dl groentebouillon (kookvocht vis en groentebouillon) HONIG
- 100 g banaansjalot, fijngehakt en aangestoofd
- 100 g HEINZ Crushed Tomatoes
- 1 dl witte wijn
- 5 cl Cognac
- 100 g Boter-Eiersaus HONIG PROFESSIONAL
- Vers gehakte peterselie

Voor de spaghetti fijn:

- 1 kg Tagliatelle Natuur HONIG PROFESSIONAL
- 20 g groentebouillon HONIG PROFESSIONAL

Breng ruim water (6L) aan de kook met bouillon. Verdeel er de tagliatelle in en laat 11minuten doorkoken, roer af en toe. Giet af, spoel niet maar meng wat koud water met (olijf)olie onder de pasta.

BEREIDING:

- Schik de schartongfilets op de stoomschaal en stoom 9 min. Recupereer het kookvocht voor de saus.
- Pocheer de groenten kort in de groentebouillon.
- Maak de saus met viskookvocht, groentebouillon en kippenbouillon. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat enkele minuten doorkoken. Werk af met de Boter-Eiersaus en laat 5 minuten binden op zacht vuur. Werk af met de fijngehakte peterselie.
- Kook de tagliatelle beetgaar. Giet deze af en meng er de groentejulienne onder.

PRESENTATIE:

- Schik de groenten-Tagliatelle en werk af met de Armoricainesaus.
- Schik er de tongrolletjes bij.

Krokante vis met currysaus (€€)

Ingrediënten

- 10 gepaneerde visfilets van 180g
- 20 g viskruidenmix
- 1 dl olijfolie

Voor de currysaus:
- 8 dl kippenbouillon (12g poeder)
- 4 dl kokosmelk
- 3 cl HEINZ sojasaus
- 20 g gele currypasta
- 100 g Currysaus HONIG PROFFESIONAL
- 100 g Boter-Eiersaus HONIG PROFESSIONAL

Voor de gebakken rijst:
- 1 kg langkorrelrijst/Parboiled HONIG PROFESSIONAL
- 2 l water op smaak gebracht met 40 g groentebouillon HONIG PROFESSIONAL

Breng ruim water aan de kook met de bouillon. Giet deze op de basmatirijst en laat gaar koken, op het vuur of onder stoom in de combisteamer.

- 1 dl olijfolie
- 4 Jonagold appels zonder klokhuis, in gelijke kwartjes gesneden
- 4 puntpaprika's, ontzaad en in reepjes
- Pijpajuin fijngehakt

*** TIP ***

HONIG beschikt over een uitgebreid assortiment basissen voor sauzen. Deze sauzen zijn makkelijk te bereiden: je dient enkel water te koken en de gewenste hoeveelheid poeder toe te voegen.

Deze sauzen zijn telkens af, maar kunnen desgewenst ook verrijkt worden. U kan HONIG bouillon of fond aan het water toevoegen (adviesgrammage 10g) voor een intensere smaakbeleving.

Ook andere condimenten uit het HEINZ-HONIG gamma kunnen gebruikt worden, zoals ketchup, Bull's Eye of de Tomatenrange zullen hier zeker 'smaak' aan toevoegen.

BEREIDING:
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Besprenkel de visfilets met olijfolie en de kruiden.
- Bak ze gedurende 10 minuten gaar in de oven.
- Voor de saus: Laat de bouillon en de kokosmelk opkoken met de currypasta en sojasaus. Werk af met de HONIG Currysaus en Boter-Eiersaus en laat 5 min zacht doorkoken. Werk af met de fijngehakte pijpajuin.
- Kook de langkorrelrijst gaar.
- Verhit de olijfolie en bak er de appelen en paprika in. Kleur kort en voeg de rijst toe. Verwarm goed. Werk af met de pijpajuin.

PRESENTATIE:
- Presenteer de gebakken rijst en lepel daarnaast de currysaus.
- Schik daarop de krokante visfilet.

Recepten met kaassaus

BASISBEREIDING VOOR 1 L KAASSAUS:

Breng 1 l water aan de kook met 200g poeder voor Kaassaus. Laat 5 minuten zacht doorkoken.

Deze basis kan gearomatiseerd of afgewerkt worden met extra smaakgevers. Even meekoken in water en daarna verwijderen met een fijne zeef:
- Smaakaccentuering is voldoende voor een lekkere saus.

Dit is een basis, maar teven een smaakvolle kaassaus. Je kan je favoriete kaas toevoegen (geadviseerde hoeveelheid: 100g per liter saus). Zo maak je een lekkere saus met Brie, Camembert, blauwe kaas zoals Roquefort of Stilton maar ook een lekkere Cheddar- of Mimolettesaus zijn niet te versmaden.

Deze basis kan bewaard worden in de koeling, afgesloten of vacuüm verpakt. Ook invriezen kan perfect.

Een perfecte basis om je gerecht in ontkoppeld koken van een lekkere saus te voorzien, die perfect gebonden blijft, ook na regeneratie.

Krokante visreepjes, 4-kazensaus, kruidenpuree (€€)

Ingrediënten

- 1,6 kg gepaneerde visreepjes
- 1,6 kg boterbonen, beetgaar gekookt in HONIG groentebouillon
- 100 g bakmargarine
- Strooimix HONIG PROFESSIONAL
- Voor de 4-kazen saus:
- 1 l basis kaassaus op smaak gebracht met 10 g kippenbouillon en afgewerkt met 100 g 4 kazenmengeling naar smaak (Parmezaan, Emmentaler, Gouda, Gruyère)

Voor de kruidenpuree:
- 1 l kokend water
- 220 g Puree Direct HONIG PROFESSIONAL
- 50g fijngehakte kruiden (peterselie, dragon, kervel, marjolein, salie)

Breng het water aan de kook, neem van het vuur en meng er de Puree Direct onder. Breng op smaak met de vers gehakte kruiden.

BEREIDING:
- Verwarm de frituur of oven voor op 220°C.
- Frituur of bak de visreepjes krokant.
- Bereid de 4-kazensaus.
- Verhit de bakmargarine en bak de boontjes, breng op smaak met de Strooimix en wat peper.
- Bereid de kruidenpuree.

PRESENTATIE:
- Presenteer de kruidenpuree met daarnaast de boontjes en de krokante visreepjes.
- Werk af met de 4-kazensaus.

Gebakken zalmfilet, tomatenrijst, ‘blauwe saus’ (€)

BEREIDING:
- Bereid de saus: meng de verschillende ingrediënten en breng aan de kook.
- Verhit olijfolie in de braadpan en kleur er de zalmfilets in aan. Neem ze uit de pan en gaar verder in een voorverwarmde oven.
- Gebruik de zalmpan en verhit er de margarine. Laat hierin de spinazie ‘smelten.’ Breng op smaak met de Strooimix en wat peper.
- Maak de tomatenrijst: Kook de HONIG rijst gaar. Verhit de olijfolie en bak er de sjalot en HEINZ Tomato Paste in aan. Werk af met de HONIG Parboiled rijst. Bak kort op.

PRESENTATIE:
- Presenteer de tomatenrijst en schik daarbij de spinazie met erop de zalm. Werk af met de ‘blauwe’ saus.

Ingrediënten

- 10 zalmfilets van 180 g
- 1 dl olijfolie
- 100 g bakmargarine
- 2 kg jonge spinazieblaadjes
- Strooimix HONIG PROFESSIONAL

Voor de ‘blauwe’ saus:
- 1 l basis kaassaus op smaak gebracht met 10 g kippenbouillon en afgewerkt met 100 g blauwe kaas (Achelse Blauwe, Gorgonzola)

Voor de tomatenrijst:
- 1 kg Parboiled langkorrelrijst HONIG PROFESSIONAL
- 1,5 l water op smaak gebracht met 20 g groentebouillon HONIG PROFESSIONAL en 1 L HEINZ Crushed Tomatoes

Breng ruim water aan de kook met de bouillon en Crushed Tomatoes. Giet deze op de langkorrelrijst en laat gaar koken op het vuur of onder stoom in de combisteamer.

- 1 dl olijfolie
- 100 g HEINZ Tomato Paste
- 100 g sjalot, fijngehakt

Kraft Heinz FOODSERVICE

www.kraftheinzfoodservice.be

HONIG Professional