



RECEPTENBROCHURE

Street Food en Barbecue

SEIZOEN 2024



Index

Introductie	3
Streetfood	4
Asian style soepje	5
Verloren brood met gamba	6
Hotdog met jonge wortel & honing	7
Indian madras curry kip spies	8
Maleise kipsaté met pindavrije satesaus	9
Burritos met kip	10
Kofte flatbread	11
Hotdog met zalm	12
Zoete aardappelwafel	13
BBQ	14
Mexican Smash burger	15
Eend yakitori saté	16
Steak sandwich	17
Gegrilde zalm op een cederplank	18
Kip Crapaudine	19
Geroosterde aubergine met miso	20
Smokey Nachos	21
Thaise beefsalade	22



Get your Grill on!

Ga voor receptinspiratie, trends en praktische tips naar apollofood.eu



Met de **producten van Apollo** kun je eenvoudig inspelen op alle seizoenen en laatste trends. Zo spelen we ook in op **streetfood**: eenvoudig te bereiden gerechten met een sterk internationaal karakter, die perfect passen in een take away setting en vaak ook bereid zijn op de grill.

Voor 2024 bieden we je dan ook graag inspiratie voor zowel **BBQ- als streetfoodrecepten**. Van Mexicaanse taco's met een twist tot een hippe Aziatische soep: we bieden met ons assortiment de smaken om op deze trends in te spelen. Zoek je een kwalitatieve **kruidentmix** of **passende saus**, dan is Apollo jouw 'partner in crime' in de keuken!

Met de tips van onze chefs helpen we je graag op weg om het beste te bieden van beide werelden. Dus laat je leiden, en...

Add a pinch of Apollo!

Het Foodservice Team



Apollo Professional Streetfood

Met Apollo Professional combineer je smaak, kwaliteit en efficiëntie.

Streetfood recepten:

- Asian style soepje
- Verloren brood met gamba
- Hotdog met jonge wortel & honing
- Indian madras curry kip spies
- Maleise kipsate met pindavrije satesaus
- Burritos met kip
- Kofte flatbread
- Hotdog met zalm
- Zoete aardappelwafel

Ga voor receptinspiratie, trends en praktische tips naar [apollofood.eu](https://www.apollofood.eu)



Asian style soepje



10

INGREDIENTEN

- 70 g **MISO BOUILLON ESSENTIAL**
- 70 g **GROENTENBOUILLON ESSENTIAL**
- 20 g **JAPANESE KRUIDENMELANGE**
- 2 l Water
- 250 g Boter
- 1 bos Bosui
- 1 st Norivel in stukjes (snippers)
Beukenzwammetjes

METHODE

1. Mix de twee **ESSENTIAL BOUILLONS** samen met de 2 liter water, laat even opkoken.
2. Smelt de koude blokjes boter erdoorheen. Met de staafmixer opschuimen voor het serveren.
3. Leg eerst de garnituren in de soepkom (Norivel snippers, **JAPANESE KRUIDENMELANGE**, beukenzwammetjes en bosui) en vul deze nu met de opgeschuimde soep.

Tip van de Chef: Maak de soep extra lekker door er wat *gamba*, tofu of *chili flakes* aan toe te voegen. Eet smakelijk.



Scan hier de Qr code voor de Asian style soep receptvideo





Verloren brood met gamba



INGREDIENTEN

- 10 g **CHINEES VIJFKRUIDENPOEDER**
- 10 g **BBQ SEAFOOD RUB**
- 1 dl **SWEET&SOUR WOKSAUS**
- 25 g **SESAMZAAD GEPELD**
- 10 g **KNOFLOOKPUREE**
- 30 st Gamba, gepeld
- 10 st Grof gesneden plakken brioche
- 1 kg Groene asperges
- 20 ml Plantaardige olie, smaak neutraal

METHODE

1. Bak de brioche met **CHINEES VIJFKRUIDENPOEDER** in de boter mooi bruin op een zacht vuurtje, rooster ondertussen de groene asperges.
2. Marineer de gambas met plantaardige olie, **BBQ SEAFOOD RUB**, **KNOFLOOKPUREE** en bak ze daarna aan in de hete olie. Blus af met de **SWEET&SOUR WOKSAUS** om ze sticky te maken.
3. Dresseer ze op de brioche: eerst de asperges, daarop de gambas. Garneer af met geroosterde **SESAMZAADJES**.

Tip van de Chef: Als kleine snack kan je diverse kip of vlees bbq'en om diverse toast op dezelfde manier te maken.



Hotdog met jonge wortel en honing



INGREDIENTEN

- 15 g **RAS EL HANOUT**
- 670 ml **MARTINO SAUS**
- 250 ml **MAYO LIMOEN-KORIANDER**
- KROKANTE UITJES**
- 10 st Waspeen, gewassen
- 30 g Honing
- 50 ml Olijfolie
- 10 st Hotdogbroodjes
- 1 krop Sla



METHODE

1. Grill de worteltjes die ingesmeerd zijn met olijfolie op de houtskool grill half gaar. Marineer ze daarna met honing en **RAS EL HANOUT**. Gaar verder op lage temperatuur.
2. Beleg de broodjes met wat boter, sla en een mooi gegrilde wortel.
3. Garneer deze af met de **MARTINOSAUS**, **MAYO LIMOEN-KORIANDER** en **KROKANTE UITJES**.

Tip van de Chef: Rol de wortel in dun gesneden spek. Bestrooi met BBQ Beefkruiden en grill nog even rondom bruin.





Indian madras curry kip spies



INGREDIENTEN

- 375 g **CURRY-COCO-CITROENGRAS**
- 20 g **KNOFLOOKPUREE**
- 20 g **PEPPER&SALTMIX**
- 2,5 kg Kipdij zonder been
- 1 pak Naanbrood
- 50 g Yoghurt
- Verse koriander

METHODE

1. Marineer de kip met de **KNOFLOOKPUREE**, yoghurt en **CURRY-COCO-CITROENGRAS**. Rijg deze aan een spies en laat even marineren in de koeling.
2. Grill daarna op een hete houtskoolgrill en gaar na op lage temperatuur tot de kip mooi gaar is in de kern.
3. Serveer de spies op naanbrood. Werk af met wat **PEPPER&SALTMIX** en gehakte verse koriander.

Tip van de Chef: Serveer deze spies met basmati rijst met rozijnen en safran.



Maleise kipsate met pindavrije satesaus



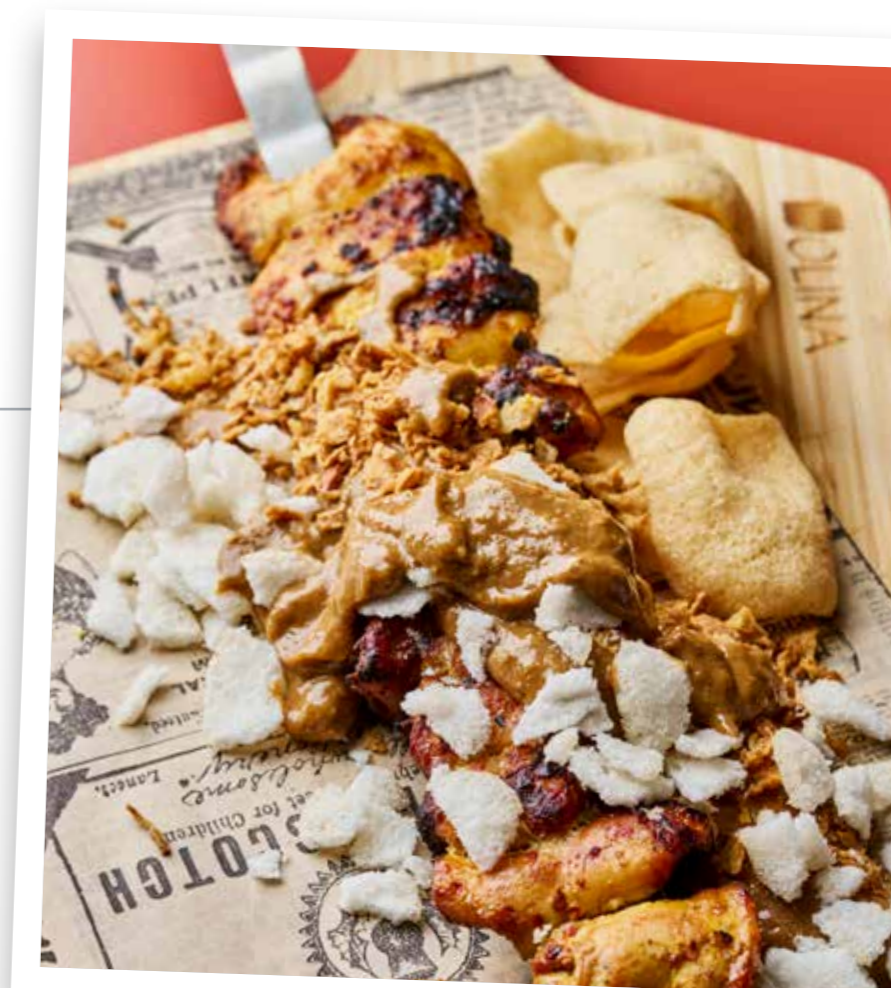
INGREDIENTEN

- 75 g **SATEMIX**
- 100 g **ROSTZWIEBELN**
- 10x zakje **PINDAVRIJE SATEHSAUS**
- 10 g **KNOFLOOKPUREE**
- 2,5 kg Kippendijen zonder been
- 100 g Kokosmelk
- 1 zak Kroepoek
- 50 g Sojasaus

METHODE

1. Marineer de kip in Sojasaus, kokosmelk en **KNOFLOOKPUREE**. Laat dit goed intrekken. Bestrooi daarna de kip ruim met de **SATEMIX**.
2. Bbq de kippendelen op houtskool todat ze mooi bruin en gaar zijn.
3. Serveer in een schaal met de **PINDAVRIJE SATEHSAUS** en garneer met de **KROKANTE UITJES (ROSTZWIEBELN)** en een crumble van kroepoek.

Tip van de Chef: Zonder spies zijn ze top om op een broodje te serveren! Of je maakt er een maaltijd van met witte rijst.





10

Burritos met kip



INGREDIENTEN

- 50 g **MELANGE GYROS**
- 150 ml **CHIPOTLE BBQ SAUS**
- 500 ml **KNOFLOOKSAUS**
- 1,5 kg Kipfilets
- 1,5 kg Paprika, geel, rood en groen
- 10 st Grote tortila's
- 500 g Gemalen kaas
- 2 kg Frieten

METHODE

1. Snijd de kip in reepjes. Strooi het **GYROS-KRUIDENMENGSEL** over het vlees en laat het 2 tot 3 uur in de koelkast marineren.
2. Snijd de paprika's in fijne julienne.
3. Bak het vlees en de paprika's in een pan en blus af met de **BBQ CHIPOTLE SAUS**.
4. Vul de tortilla met het mengsel van vlees en paprika's. Voeg geraspte kaas toe en vouw de burritos dicht.
5. Serveer de hete burrito met frietjes en garneer met **KNOFLOOKSAUS**.

Tip van de Chef: Je kunt de kip vervangen door dungseden rundvlees of een mix van groenten voor een vegetarische versie.



Kofte flatbread



10

INGREDIENTEN

- 100 g **SHOARMA MELANGE**
- 150 g **MARTINOSAUS**
- 150 g **KNOFLOOKSAUS**
- 2 st Flatbread
- 2 kg Lamsgehakt
- 100 g Verse koriander, fijn gehakt
- 2 st Eieren

METHODE

1. Mix het gehakt met alle kruiden en eieren, kneed ze om de spies.
2. Grill kort en heet gaar en serveer met flatbread, **MARTINO SAUS** en **KNOFLOOKSAUS**.
3. Serveer per portie of maak er een leuke to share van. Snij eventueel aan tafel bij de klant aan.

Tip van de Chef: Varieer met een van de andere sausjes uit ons ruim aanbod om te variëren met smaken en kleuren.



Scan hier de Qr code voor de Burritos met kip receptvideo





Hotdog met zalm



10

INGREDIENTEN

- 150 g **PIRI PIRI SAUS**
- 100 g **BBQ SEAFOOD RUB**
- 10 st Hotdog broodjes
- 2 kg Zalm filet
- 1,2 kg Avocado's mooi rijp
- 200 g Komkommer
- 200 g Sojascheuten, lente ui

METHODE

1. Snijd de zalmfilet in porties van 200 gram. Bestrooi met **BBQ SEAFOOD RUB** en bak vervolgens in de oven, op de barbecue of op de grill.
2. Maak een guacamole door de **PIRI-PIRI SAUS** toe te voegen aan goed rijpe avocado's.
3. Smeer de guacamole in het Hotdog-broodje
4. Vul het broodje met de bereide zalm.
5. Snijd de komkommer in dunne plakjes met de schil intact. Leg ze als decoratie.
6. Plaats de Sojascheuten en gesneden lente-ui als laatste decoratie.



Zoete aardappelwafel



10

INGREDIENTEN

- 100 g **NASI-KRUIDENMIX**
- 80 g **INTENSE TOMAAT BASILICUM**
- 400 ml **WHISKY COCKTAILSAUS**
- 800 g Zoete aardappel, gestoomd
- 240 g Heel ei
- 80 g Zachte boter
- 250 g Bloem
- 100 ml Melk
- 20 g Bakpoeder
- 750 g Gepelde garnalen 40/60
- 800 g Courgette
- 1 st Ijsbergsla

METHODE

1. Zoete aardappelen koken, tot puree maken en melk, eieren, bloem, gist en boter toevoegen. Laat het 2 uur afkoelen in de koelkast en maak dan de wafels.
2. Bestrooi de garnalen met **NASI-KRUIDENMIX**. Laat ze 2 uur koelen en bak ze dan snel in de pan.
3. Snijd de courgettes in julienne. Bak ze in een pan en blus af met de **INTENSE TOMAAT BASILICUM**.
4. Plaats de garnalen en gekookte courgettes op de wafel. Bestrooi met fijngesneden ijsbergsla.
5. Royaal besprenkelen met **WHISKY COCKTAIL SAUS**.





Apollo Professional BBQ

Met Apollo Professional combineer je smaak, kwaliteit en efficiëntie.

BBQ recepten:

- Mexican Smash burger
- Eend yakitori saté
- Steak sandwich
- Gegrilde zalm op een cederplank
- Kip Crapaudine
- Geroosterde aubergine met miso
- Smokey Nachos
- Thaise beefsallade

Ga voor receptinspiratie, trends en praktische tips naar apollofood.eu



Mexican Smash burger



10

INGREDIENTEN

- 350 ml **TORTILLASAUUS**
- 50 g **BBQ BEEF RUB**
- 15 g **SMOKED PAPRIKA POWDER**
- 300 g **MARTINOSAUS**
- 1 el **KNOFLOOKPUREE**
- 50 g **PAN BROODMEEL**
- 1 kg Gehakt (naar keuze: rund, varken, lam of kip)
- 10 st Zachte tortilla's
- 250 ml Zure room
- 1 st Limoen
- 1 st Ei

METHODE

1. Meng het gehakt met de **BBQ BEEF RUB**, **KNOFLOOKPUREE** en **SMOKED PAPRIKA POWDER**. Voeg een ei en **PAN BROODMEEL** toe en portioneer per 100 gram in ballen.
2. Smash uit op de soft tortilla zodat deze dun blijft zitten. Grill kort en heet op de vleeskant. Draai kort om en haal de tortilla van de bbq.
3. Maak af door er **TORTILLASAUUS**, **MARTINOSAUS**, zure room en limoensap over heen te serveren. Vouw de tortilla dubbel en dresseer er wat rucola over.

Tip van de Chef: Snij voor een extra spicy versie er wat verse jalapenopeper over heen en werk af met chilie flakes van Apollo





Eend Yakitori Saté



10

INGREDIENTEN

- 150 ml **TERIYAKI WOKSAUS**
- 100 ml **SZECHUAN WOKSAUS**
- 80 ml **LIMOEN-KORIANDER MAYO**
- 2 kg Eendenborst
- 1 bos Korianderblad
- 800 g Aziatische noedels
- 500 g Wortel

METHODE

1. Snijd de eendenborst in plakjes (in de lengte), rijg ze aan een spies. Voeg de **TERIYAKI WOKSAUS** toe en laat het 12 uur marineren.
2. Snijd de wortelen in julienne, stoom ze en meng ze met Aziatische noedels gekookt in water. Voeg de **SZECHUAN WOKSAUS** toe aan de groenten en noedels. Gril de eendenbrochettes op de barbecue.
3. Serveer de yakitoribrochettes met de wortel-noedelmix en besprenkel met **LIMOEN-KORIANDER MAYO**. Garneer met korianderblaadjes.



Scan hier de Qr code
voor de Eend Yakitori
Sate receptvideo



Steak sandwich 10

INGREDIENTEN

- 50 g **BOURGUIGNONNE MELANGE**
- 100 g **DIPPER ITALIAANS MET KAAS**
- 1x fles **MAYO 3 MOSTERDS**
- 20 g **BBQ BEEF RUB**
- 25 g **KNOFLOOKPUREE**
- 10 st Bavette a 150 gram
- 10 st Brioche naar keuze
- 1 st Ijsbergsla fijn gesneden
- 250 g Kruidenboter

METHODE

1. Grill de brioche kort. Kruid de bavette steak met de **BBQ BEEF RUB**. Grill tot medium gaarheid en laat deze rusten.
2. Smeer de brioche in met kruidenboter, **KNOFLOOKPUREE** en **BOURGUIGNONNE MELANGE** en beleg met ijsbergsla. Trancheer de bavette mooi dun en dresseer deze op de brioche. Garneer met **DIPPER ITALIAANS MET KAAS**.
3. Garneer af met diverse cress en enkele dopjes **MAYO 3 MOSTERDS**.



Gegrilde zalm op een cederplank



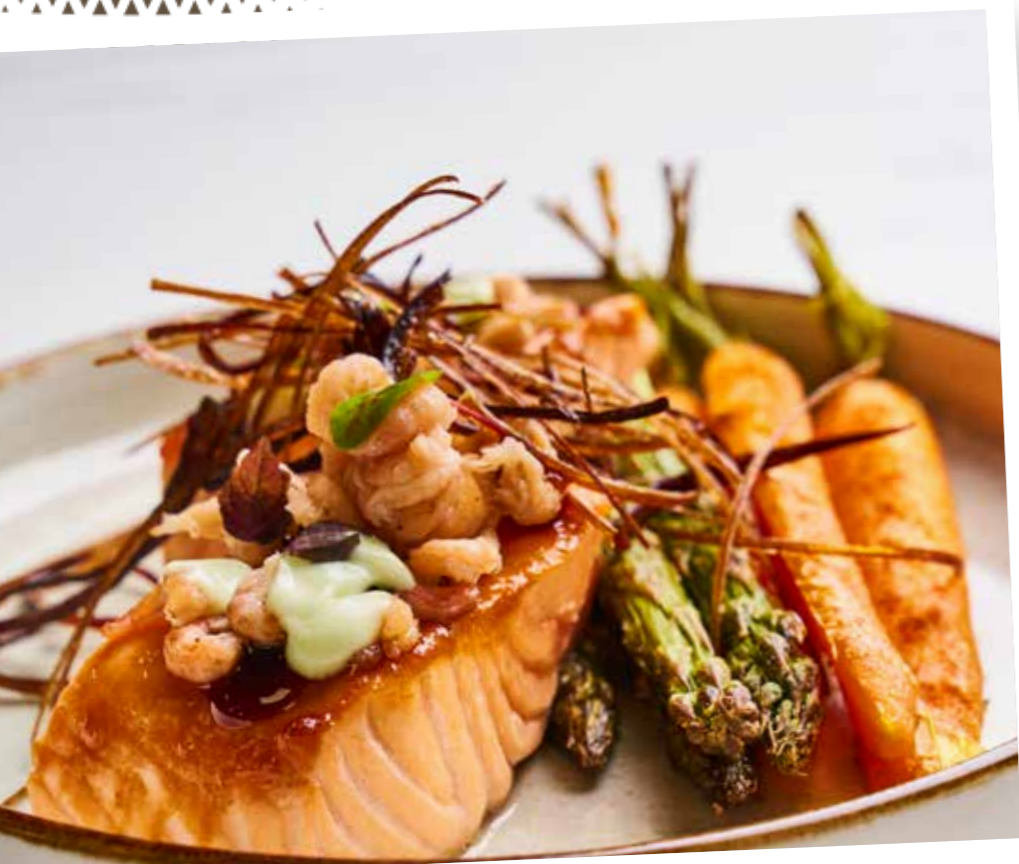
INGREDIENTEN

- 100 ml **GLACE KREEFT**
- 10 g **JAPANESE KRUIDENMIX**
- 1x **LIMOEN KORIANDER MAYO**
- 10 st Zalmfilet a 150 gr/st
- 1 vel Nori (gemalen)
- 10 st Groente naar keuze
- 1x Rucola
- 2x BBQ cedar plank gedrenkt in bv: sake of sherry

METHODE

1. Bereid de houten plank voor door deze in sake te laten wellen.
2. Lak de zalmfilets met de **GLACE KREEFT** en gaar deze op lage temperatuur, 120°C, op de plank, liefst in een gesloten bbq.
3. Gaar tot gewenste cuisson zodat de zalm nog lekker sappig blijft. Geef hem als laatste een smaak door er de **JAPANESE KRUIDENMIX** licht overheen te strooien.
4. Garneer de zalm met rucola salade en **LIMOEN KORIANDER MAYO**

Tip van de Chef: Strooi tijdens de laatste 5 minuten er een goede hand gepelde grijze garnaltjes overheen en je hebt een perfect stukje vis van de BBQ



Scan hier de Qr code voor de Gegrilde zalm receptvideo



Kip Crapaudine



INGRÉDIENTS

- 250 g **CAJUN KRUIDENMIX**
- 40 g **KRUIDENMIX BOURGUIGNONNE**
- 500 ml **BOURBON WHISKEY BBQ SAUS**
- 200 ml **WASABI-SOJA GLAZE**
- 500 ml **BARBECUESAUS**
- 5 kg Hele kip (3 stuks)
- 250 ml Zonnebloemolie
- 2,5 kg Zoete aardappel
- 500 ml Water

METHODE

1. Ruggengraat van de kippen snijden en de kip plat maken.
2. Meng het water, de olie en de **CAJUN KRUIDENMIX** om een marinade te maken. Bedek de kip met de marinade en laat gedurende 6 uur in de koelkast marineren.
3. Grill de kip op de barbecue en check de kleuring gedurende 1 tot anderhalf uur. Tijdens het bakken af en toe een beetje marinade bijborstelen.
4. Snijd de zoete aardappelen in blokjes. Blancheer ze lichtjes en rijg aan een spies. Bestrooi met de **BOURGUIGNONNE-MIX** en grill op de barbecue.
5. Bij het einde van de bereidingstijd, de kippen in stukken snijden, serveren met zoete aardappelen en besprenkelen met **WASABI-SOJA GLAZE**. Serveer naar keuze met **BOURBON WHISKEY BBQSAUS** of met **BARBECUESAUS**.

Tip van de Chef: Serveer met een frisse salade of gegrilde groenten.



Geroosterde aubergine met miso



INGREDIENTEN

- 100 g **MISO BOUILLON ESSENTIAL**
- 25 g **SESAMZAAD WIT**
- 4 st Aubergine (in dikke plakken gesneden)
- 25 g Nigella zaad

METHODE

1. Snijd de aubergine in dikke plakken van ongeveer 1 cm en snijd direct aan 1 kant in met ruitjes
2. Strooi er ruim zout op en laat dit even intrekken. Haal na enkele minuten het resterende zout eraf.
3. Smeer de plakken in met olie en rooster kort zodat de plakken stevig en rauw blijven. Haal van de bbq af en smeer ruim in met **MISO PASTA**. Gaar verder op de bbq zodat de miso erin trekt maar niet verbrand.
4. Zodra de plakken gaar zijn, kan je ze bestrooien met **SESAMZAAD** & nigella zaad. Garneer ze mooi af met een kleine salade.

***Tip van de Chef:** Serveer deze overheerlijke vegetarische bite met ingemaakte zure groente zoals bietjes rettich of komkommers.*



Smokey Nachos



INGRÉDIENTS

- 700 g **TORTILLASAUUS**
- 100 g **BOURBON WHISKEY BBQ SAUS**
- 20 g **PULLED PORK/BEEF/CHICKEN MELANGE**
- 1 zak Nacho Chips
- 200 g Cheddar kaas gesmolten

METHODE

1. Leg op een ovenschaal de nachos en verwarm deze. Bestrooi met de **PULLED PORK/BEEF/CHICKEN MELANGE**.
2. Schep er de warme **TORTILLASAUUS** overheen. Top af met de Cheddar kaassaus en de **BOURBON WHISKEY BBQ SAUS**. Garneer met wat verse groene garnituren.

***Tip van de chef:** Maak het nog lekkerder door er pittig gehakt (gebakken) door heen te mengen en samen met de tortilla saus over de Nachos te scheppen.*



Thaise beefsalade



INGREDIENTEN

- 100 g **SESAMZAAD**
- 50 g **DRESSING BASIS OLIVA**
- 50 g **MAYO PEPPADEW**
- 250 g **CURRY COCO MARINADE**
- 2,5 kg Rundsvlees (contre filet of bavette)
- 500 g Salademix
- 50 g Gepekelde radijzen
- 200 g Tomatenbrunoise
- 200 g Gesneden gepekelde ajuin
- 100 g Verse korianderblaadjes
- 10 g Sesamolie
- 100 g Granaatappelpitten

METHODE

1. Meng 50 gram **CURRY COCO MARINADE** met de **BASIS DRESSING OLIVA**.
2. Marineer het vlees met de **CURRY COCO MARINADE**. Gebruik een vacuum-apparaat voor een sneller proces.
3. Bestrooi het vlees met de **SESAMZAADJES** en grill op de BBQ. Tatakistyle.
4. Maak een slaatje op het bord. Snijd het vlees. Leg het vlees op het slaatje en werk af met **MAYO PEPPADEW** en de andere ingrediënten.



Met vriendelijke groet,
Het Foodservice team
 kom snel in contact met de juiste specialist
 en help je keuken een stap verder

Heeft u nog vragen, dan kunt u contact opnemen met...



Gerda Nieuwpoort

t +31 10 208 8053

Jeffrey de Zwart

t +31 10 208 8050

E-mailadres

e foodserviceNL@solina-group.nl

Follow us



[Apollo.Nederland](https://www.facebook.com/Apollo.Nederland)



[apollo-netherlands](https://www.linkedin.com/company/apollo-netherlands)



[apollofood.nl](https://www.apollofood.nl)

Ontdek elke twee weken onze tips en nieuwe recepten via de nieuwsbrief. Registreer nu via de QR-code!



Heeft u nog vragen, dan kunt u contact opnemen met...



Stefanie De Sloovere

t +32 (0)9 243 71 52

E-mailadres

e foodserviceBE@solina-group.eu

Follow us



[apollo.belgie](https://www.facebook.com/apollo.belgie)



[apollo-belgium](https://www.linkedin.com/company/apollo-belgium)



[apollofood.be](https://www.apollofood.be)

Ontdek onze nieuwigheden en inspiratie en registreer nu via de QR code



Heeft u nog vragen, dan kunt u contact opnemen met...



Commerciële assistenten

t +33 (0)1 34 38 87 85

E-mailadres

e assistantes.commerciales.rhf@solina.com

Ontdek onze nieuwigheden en inspiratie en registreer nu via de QR code



www.apollofood.eu