

**REJO, MET
SMAAK
GEMAAKT**



FOLDER 2023 - EDITIE 04

**RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN**

PROUD MEMBER OF

SOLINA

Ontdek de verfijnde kunst van vacuümgaan voor een feestelijk eindejaar met Rejo Spices!

Bij Rejo Spices begrijpen we dat de feestdagen een drukke periode zijn voor slagers, traiteurs en vershandelaars zoals u. Daarom hebben we speciaal voor u een inspirerende eindejaarsfolder samengesteld. We willen u niet alleen helpen bij de voorbereidingen, maar ook nieuwe ideeën en smaken introduceren die uw klanten zullen betoveren.

In deze folder willen we u kennis laten maken met de verfijnde techniek van vacuümgaan. Hoewel dit misschien geen nieuwe methode is voor ervaren vakmensen zoals uzelf, willen we de voordelen ervan benadrukken en u laten zien hoe u deze techniek kunt toepassen om uw eindejaarsgerechten naar een hoger niveau te tillen.

Vacuümgaan biedt tal van voordelen die uw gerechten onweerstaanbaar maken. Door uw ingrediënten vacuüm te verpakken en op lage temperatuur te garen, behoudt u de natuurlijke sappen, smaken en texturen op een manier die traditionele kookmethodes niet kunnen evenaren. Het resultaat? Malse, sappige en perfect bereide gerechten die uw klanten zullen verrassen en verleiden.

In deze folder vindt u allereerst gedetailleerde richtlijnen voor het vacuümgaan van vis, vlees en groenten. Hoewel u wellicht bekend bent met deze techniek, bieden we enkele tips en trucs die uw vakmanschap verder kunnen verfijnen. We willen ervoor zorgen dat u de perfecte resultaten behaalt, keer op keer.

Daarnaast hebben we vijf van onze meest geliefde sauzen geselecteerd die perfect passen bij het eindejaar:



Grand
Veneursaus
A455610-01



Cul. Portosaus
Bosvruchten
D7043640



Portosaus
Culinair
A458045-01



Rode Wijnsaus
Culinair
A458055-01



Culinaire
Sinaasappelsaus
D7043644

Deze sauzen zijn zorgvuldig samengesteld om uw gerechten te verrijken en uw klanten te verwennen met heerlijke smaken. Om u op weg te helpen, hebben we voor elke saus één of twee smaakvolle recepten gekozen die u kunt uitproberen en aanpassen aan uw eigen creatieve flair.

En laten we het Bretoens Vispannetje niet vergeten, een verrukkelijk voorgerecht dat perfect is voor het eindejaar. Dit gerecht zal uw klanten betoveren met de delicate smaken en de sublieme combinatie van vis en saus.

Dus blader door onze folder, laat u inspireren en ontdek de mogelijkheden van vacuümgaan voor een onvergetelijk eindejaar. Rejo Spices staat voor u klaar om u te voorzien van hoogwaardige producten en nieuwe culinaire ontdekkingen. Samen creëren we een feestelijke ervaring die uw klanten niet snel zullen vergeten.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

VACUÛMGAREN VIS



Bereiding:

Vis kan perfect vacuüm gegaard worden en dit hoofdzakelijk op vrij lage temperaturen. Bij een te hoge temperatuur wordt de vis te droog. U kan het beste de vis op voorhand kruiden met VISKRUIDEN of een marinade naar keuze.

Enkele gaartijden van veelgebruikte vissoorten:

- Zalm op zijn geheel 30 min op 70°C
- Zalmfilet 20 min op 65°C
- Forel 15 min op 70°C
- Tongfilets 12 min op 65°C

VACUÛMGAREN GROENTEN



Bereiding:

Bereid de groenten voor door ze te reinigen en te snijden in de gewenste vorm. Vacumeer ze in een kookzak en trek vacuüm tot max 98%, afhankelijk van de hardheid en snijwijze van de groenten. In principe worden alle groenten gegaard op meer dan 90°C, voor de houdbaarheid. Koel na garing zo snel mogelijk en bewaar in de koeling.

Scan de QR-code voor meer informatie en voor de gaartijden van de verschillende groenten.

VACUÛMGAREN WIT VLEES



Bereiding:

Bereid het vlees voor, snij in de gewenste vorm of stukken. Kruid de stukken vlees en breng in een kookzak naar keuze. Voeg 10% TENDRINE LIQUIDE toe in zak, vacumeer op 98% en leg 6 à 12 uur in de koeling om te laten marineren. Gaar op de gewenste temperatuur en koel zo snel mogelijk.

- Varkensfilet op 60°C, tijd afh. v. dikte
- Kippenvlees op 72°C, tijd afh. v. dikte

VACUÛMGAREN MOSSELEN



Bereiding:

Spoel de mosselen en reinig ze indien nodig, laat uitlekken. Meng ze samen met kruiden en/of marinade naar keuze onder elkaar. Breng alles in de KOOKZAK 300x500, vacumeer. Stoom de mosselen 20 minuten op 95°C.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

BRETOENS VISPANNETJE

Ingrediënten:

- 1 kg visfilets in blokjes gesneden (neem hiervoor best stevige vissoorten)
- 500 g water

Onze producten:

- 500 g **WITTE WIJNSAUS**
A395470
(Allergenen: ei, melk)
- 10 g **VISFUMET**
S05855
(Allergenen: vis, sulfiet)
- 50 g **BRETOENSE VISSOEP**
JX08470-01
(Allergenen: gluten, schaaldieren, vis, melk)

Bereiding & presentatie:

1. Gaar de visblokjes in het water met de visfumet, neem ze uit de fumet en koel zo snel mogelijk terug.
2. Bind VISFUMET met de BRETOENSE VISSOEP, voeg de WITTE WIJNSAUS toe en laat en doorkoken, koel zo snel mogelijk terug.
3. Leg de visblokjes in de gewenste schotel of verpakking, overgiet met de saus.
4. Werk af met wat gekookte mosseltjes (al of niet in de schelp), wat grijze garnalen en eventueel wat gemalen kaas.

Tip :

Snijlingen van vis zijn uiteraard ook geschikt om deze bereiding klaar te maken.





MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

OPGEROLDE KIPFILET MET SJALOTSAUS

Portosaus
Culinair
A458045-01

Ingrediënten:

- 250 g sjalot, fijn gesnipperd
- 50 g Luikse stroop of honing
- 100 ml rode porto
- 300 g champignonmengeling, gestoofd
- 500 g gevogeltegehakt
- gerookt spek, in fijn gesneden plakjes
- spinazie, vers of diepvries
- 1 kg kalkoenfilet
- 30 g pistaches (optioneel)

Onze producten:

- 600 g **PORTOSAUS CULINAIR**
A458045-01
(Allergenen: melk, sulfiet)
- 600 g **JUSSAUS CULINAIR**
SO2259
(Allergenen: melk, selderij)
- 20 g **PEPPER & SALTMIX**
JX02989
- 20 g **KIPKRUIDEN ZONDER ZOUT**
SO6084
(Allergenen: mosterd, selderij)

Bereiding & presentatie:

1. Meng het gevogeltegehakt met de pistaches en de mengeling champignons, Breng op smaak met de PEPPER & SALTMIX.
2. Verdeel de plakjes gerookt spek op een plasticfolie, leg de kalkoenfilet erop en klop wat plat, kruid met KIPKRUIDEN ZONDER ZOUT.
3. Verdeel wat van de gehaktfarce over het vlees, rol strak op, verpak nog eens in plasticfolie en trek vacuüm.
4. Gaar in Combisteamer tot kern 68°C op 80°C, koel zo snel mogelijk terug.
5. Stoof de sjalotten aan, voeg de siroop toe en laat even karameliseren.
6. Blus met de Porto, voeg de JUSSAUS CULINAIR en PORTOSAUS CULINAIR toe, breng eventueel nog extra op smaak met de PEPPER & SALTMIX, koel zo snel mogelijk terug.
7. Snij de kalkoenrollade in mooie schijven, presenteer op de spinazie met de saus in een mooie schotel.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

GEVULDE KALFSROLLADE MET DIANESAUS EN WITLOOF

Ingrediënten:

- 2,5 kg kalfslapjes
- 20 sneden Gandaham, fijne plakjes
- 1,5 kg grond witloof
- 50 g champignons, fijne plakjes gebakken (per kg gehakt)
- 50 g rozijnen
- 10 g pistaches (optioneel)

Onze producten:

- 600 g **PORTOSAUS CULINAIR**
A458045-01
(Allergenen: melk, sulfiet)
- 600 g **JUSSAUS CULINAIR**
S02259
(Allergenen: melk, seldeirj)
- 15 g **SPECERIJENZOUT**
S06820
- 2 g **NOOTMUSKAAT GEMALEN**
S02250

Bereiding & presentatie:

1. Gehakt mengen met champignons, pistaches en rozijnen
2. Leg de kalfslapjes open op een paar sneedjes Gandaham
3. Beleg de lapjes met de gehaktmengeling
4. Rol mooi op en omwikkel ze met plasticfolie en span aan, vacuümeren
5. Garen in steamer op 75 °C voor 1 h
6. Voor de saus meng de PORTOSAUS CULINAIR en de JUSSAUS CUL.
7. Presenteer eerst het witloof, kalfsrollade en dan de saus.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



Portosaus
Culinair
A458045-01



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

KALKOEN ROYAL

Ingrediënten:

- 12 kg kalkoenborst
- 2,4 l water

Onze producten:

- 30 g/kg **KIPPEKELMIX**
SO2727
(Allergenen: melk, soja, selderij)
- 11 g/kg **NITRIETPEKELZOUT**
SO2847
- 10 g/kg **BROWNING BAKOVEN**
SO5954
- 5 g/kg **KIPKRUIDEN EXOTIQUE ZTZ/CL**
JX02405
- **KRIMPZAKKEN 300x400**
SO1279

Bereiding & presentatie:

1. Meng het water, het NITRIETPEKELZOUT en de KIPPEKELMIX.
2. Doe de kalkoenborst en de pekel samen in de trommel.
3. Laat deze 12h trammelen op 3°C met 6 toeren per minuut, 10 min werken en 20 min rust.
4. Op het laatste de BROWNING BAKOVEN en KIPKRUIDEN EXOTIQUE toevoegen.
5. Trek de kalkoen royal vacuüm in een kookkrimpzak.
6. Koken op 76 °C omgevingstemperatuur tot een kern van 70 °C.
7. Serveer met CUL. PORTOSAUS MET BOSVRUCHTEN / PORTOSAUS CULINAIR / GRAND VENEURSAUS



Cul. Portosaus
Bosvruchten
D7043640



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

WILDSTOVERIJ

Grand
Veneursaus
A455610-01

Ingrediënten:

- 2 kg wildstoofvlees naar keuze
- 1 l rode wijn
- 250 ml rode Porto
- 150 g wortel en ui, grove brunoise
- 1 l water
- 150 g champignons, in schijfjes gesneden, kort aangebakken
- 150 g gerookte spekreepjes, kort gekookt
- 150 g zilveruitjes, kort gekookt en geglaceerd

Onze producten:

- 150 g **TENDRINE LIQUIDE NEW**
JX08805-01
- 2 kg **GRAND VENEURSAUS**
A455610-01
(Allergenen: melk)
- 1 st **LAURIERBLAD**
S02477
- 2 g **TIJM HEEL**
S14053
- **KOOKZAKKEN 400x600**
S01288
- **VLOEIBARE ROUX**
AW09499-01

Bereiding & presentatie:

1. Meng de TENDRINE LIQUIDE NEW met de rode wijn en porto, voeg het vlees, de wortel, ui, LAURIERBLAD en THYM HEEL toe.
2. Steek alles in een KOOKZAK 400x600 en marineer de wildstoverij gedurende 12 uur tot max. 24 uur.
3. Koken op 85°C gedurende 2u.
4. Stoof de champignons, gerookte spekreepjes en de zilveruitjes aan en voeg de wildstoverij (+ jus) toe.
5. Voeg de GRAND VENEURSAUS toe en laat opkoken.
6. Bindt bij met VLOEIBARE ROUX naar gewenste dikte.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

HERTENFILET IN RODE WIJNSAUS

Ingrediënten:

- 1 kg hertenfilet

Onze producten:

- 1,3 kg **RODE WIJNSAUS CULINAIR**
A458055-01
(Allergenen: melk, soja, selderij)
- 20 g **PEPPER & SALTMIX**
JX02989
- **VACUUMZAKKEN 300X400**
SO1256

Bereiding & presentatie:

1. Hertenfilet kruiden met PEPPER & SALTMIX en kort aanbakken.
2. Snel afkoelen, in een VACUUMZAK 300x400 steken en 15 minuten garen op 75°C.
3. Dresseer in een schotel met RODE WIJNSAUS CULINAIR.



Rode Wijnsaus
Culinaire
A458055-01



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

EENDENBORSTFILET MET SINAASAPPELSAUS

Ingrediënten:

- 5 eendenborstfilets

Onze producten:

- 20 g/kg **KIPKRUIDEN EXOTIQUE**
S02689
- **VACUUMZAKKEN 300x400**
S01256
- 1,5 kg **CULINAIRE SINAASAPPELSAUS**
D7043644



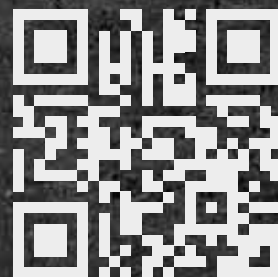
Culinaire
Sinaasappelsaus
D7043644

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de eendenborstfilets met KIPKRUIDEN EXOTIQUE.
2. Bak beide kanten kort aan en koel snel.
3. Vacuumeer in een VACUUMZAK 300x400 en gaar 15 minuten op 75°C.
4. Dresseer met de CULINAIRE SINAASAPPELSAUS.

ONTDEK MEER RECEPTINSPIRATIE!

Scan de QR-code hiernaast voor nog meer spannende recepten en ideeën over vacuumgaren op onze website. Laat u inspireren door verrukkelijke visgerechten, sappige vleescreaties en heerlijke groenten bereid met deze techniek. Ontdek nieuwe smaakcombinaties en kooktechnieken voor perfecte gerechten.



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

Kijk voor meer inspiratie op
www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.be

PROUD MEMBER OF

 **SOLINA**