

**REJO, MET
SMAAK
GEMAAKT**



Apero-Dining
RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN

PROUD MEMBER OF
SOLINA

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

FEESTDAGEN IN EEN NIEUW JASJE: APERO-DINING MET REJO SPICES

De eindejaarsperiode verandert. Steeds meer mensen kiezen voor een ontspannen, sfeervolle manier van samen zijn: geen urenlange diners, maar een avond vol kleine, verfijnde hapjes die blijven verrassen. APERO-DINING is dé feestformule van het moment - en jij als slager speelt hierin een sleutelrol.

Samen met Rejo Spices ontwikkelden we een reeks originele, smaakvolle recepten die jij in jouw atelier bereidt, zodat jouw klanten thuis enkel nog hoeven af te bakken, op te warmen en feestelijk te serveren. Van krokantjes met steak tartaar tot pulled fazant, van spicy zalmhapjes tot gehaktcupcakes - elk gerecht is een smaakbom die perfect past in een apero-setting vol sfeer en gemak.

WAAROM APERO-DINING AANBIEDEN?

- **Inspelen op een actuele trend:** consumenten zoeken naar gemak, variatie en gezelligheid
- **Verhoogde verkoopkansen:** meerdere kleine bereidingen = meer producten per bestelling
- **Gemakkelijk te plannen en te bereiden:** jij doet het voorbereidende werk, de klant zorgt voor de finishing touch
- **Creatieve invulling van jouw eindejaarsfolder:** onderscheid je van de concurrentie
- **Gebruik van Rejo-producten:** verhoog je marge en bied kwaliteit
- **Flexibel aanbod:** ideaal voor zowel kleine gezelschappen als grotere feesten
- **Meer beleving, minder stress:** jouw klanten genieten van een feestelijke avond zonder uren in de keuken

Blader verder, laat je inspireren en geef jouw klanten een feest om van te genieten.

Met Rejo Spices maak jij van elk apero-moment een culinaire belevenis - eenvoudig, feestelijk en onweerstaanbaar.

**ONTDEK ALLE RECEPTEN
EN GEEF JOUW KLANTEN
EEN FEEST OM VAN TE
GENIETEN!**



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

CHIPOLATA IN FILODEEG



Ingrediënten:

- 1 kg gehakt
- filo deeg
- 100 g **PIRI PIRI SAUS**
(Art. nr: F00077959-01)
- 1 potje **SCHAAPSNAREN KAL 22/24**
(Art. nr: F00219469-01)
- 58 g **CHORIZO KRUIDENMIX**
(Art. nr: F00060595-02)

Werkwijze

1. Het gehakt mengen met de CHORIZO KRUIDENMIX.
2. Vullen in SCHAPENDARMEN 22/24.
3. Bakken op 90°C gedurende 15 min.
4. Laten afkoelen en in stukjes snijden van ongeveer 5 cm.
5. Omwikkelen met filo deeg, kort grillen op de barbecue en presenteren met de PIRI PIRI SAUS.

GRAVLAX MET RODE BIETENSAP

Ingrediënten:

- 1 st zalmfilet, zonder graten met vel
- 100 g rode bietensap
- 100 g **GRAVED LAX MELANGE**
(Art. nr: F00052772-01)

Werkwijze:

1. De zalmfilet ruim inwrijven met GRAVED LAX MELANGE en in een vacuümzak met het rode bietensap 12 uur laten marineren in de koelcel.
2. Nadien de GRAVED LAX MELANGE verwijderen en de zalm zo fijn mogelijk snijden.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

STEAK TARTAAR MET MOSTERDKAVIAAR 🍴



Ingrediënten:

- 250 g rundstartaar (met de hand gesneden)
- 1 eierdooier
- Parmezaanschilders
- Mosterdkaviaar (recept in deze folder)
- 1 kl **MOSTERD BREUGEL** (Art. nr.: F00219527-02)
- 1 kl **WORCHESTERSAUS** (Art. nr.: F00219566-01)
- 1 kl **KAPPERTJES NONPAREILLES** (fijngenhakt) (Art. nr.: F00219461-02)
- **PEPPER & SALTMIX** (Art. nr.: F00082988-03)

Werkwijze:

1. Meng de rundstartaar met alle ingrediënten (behalve de Parmezaan).
2. Serveer de tartaar op een krokantje of in een schaal en bestrooi met de Parmezaanschilders.
3. Lepel er wat mosterdkaviaar op en werk eventueel af met nog wat groene kruiden.

SPICY ZALMHAPJES 🍴

Werkwijze:

1. Kook de sushirijst.
2. Snij de zalm in blokjes en doe ze in een kom.
3. Voeg de sojasaus, honing en de **SAMOURAISAUS (JERMAYO)** toe.
4. Meng goed onder elkaar.
5. Neem de norivellen en snij deze in kleine vierkantje.
6. Beleg elk vierkantje met een lepel sushirijst en duw ze in de holtes van een muffinvorm. Laat opstijven.
7. Verdeel de zalmblokjes over de rijst en bak gedurende 15min op 180°C.
8. Werk af met blokes avocado en extra **SAMOURAISAUS (JERMAYO)**.

Ingrediënten:

- 1 zalmoot (zonder vel)
- 1 el sojasaus
- 1 el honing
- 1 avocado
- norivellen
- sushirijst
- 2 el **SAMOURAISAUS (JERMAYO)**



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

GAZPACHO MET BURRATA 🍴

Ingrediënten:

- 1 kg kerstomaatjes
- 200 ml olijfolie (goede kwaliteit)
- 250 g rode ui
- 250 g rode paprika
- 250 g komkommer
- 1 el sherryazijn
- 1 el suiker
- 2 cm verse gember
- 1 limoen (zeste en sap)
- 1 chilipeper (in ringetjes)
- burrata
- Serranoham (optioneel)
- 1 el **KNOFLOOKPUREE** (Art.nr.: F00219509-01)
- **PEPPER & SALTMIX** (Art.nr.: F00082988-03)

Bereiding & presentatie:

1. Droog de Serranoham gedurende 15min in een voorverwarnde oven van 150°C (opgelet, hiermee is het recept uiteraard niet meer vegetarisch)
2. Snij alle groenten in stukjes (kerstomaat, rode ui, rode paprika, komkommer, gember)
3. Doe ze in een blender samen met de olijfolie en blend tot een gladde massa.
4. Voeg nu de sherryazijn, **KNOFLOOKPUREE**, sap en zeste van limoen en suiker toe.
5. Afkruiden met **PEPPER & SALTMIX** en laat minstens 5min lang blenden, hierdoor krijg je een fluweelachtige structuur in je gazpacho.
6. Schenk de gazpacho in glaasjes en werk af met de gedroogde Serranoham, stukjes burrata, chilipeper en olijfolie.

Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

LOLLYPOPS VAN KIPPENBEIGNETS 🐔

Ingrediënten:

- Kipfilets (in kleine blokjes)
- 180 g donker bier (naar keuze)
- 180 g **SFINC BATTER UNIVERSEL** (Art.nr.: F00096046-04)
- **KIPKRUIDEN EXOTIQUE** (Art.nr.: F00092662-03)
- **LOEMPIASAU** (Art.nr.: F00219374-01)

Werkwijze

1. Meng de SFINC BATTER UNIVERSEL met het donker bier.
2. Kruid de kippenblokjes met de KIPKRUIDEN EXOTIQUE.
3. Dompel de blokjes onder in het beignetbeslag.
4. Frituur de kippenblokjes op 180°C.
5. Serveer de beignets op een satéstokje en LOEMPIASAU



RILLETTE VAN MAKREEL 🐟

Ingrediënten:

- 450 g gerookte makreel
- 200 g zachte boter
- 2 sjalotten (fijn gesnipperd)
- het sap van 1 citroen
- 1 el **KAPPERTJES NONPAREILLES** (fijnggehakt) (Art.nr.: F00219461-02)
- **PEPPER & SALTMIX** (Art.nr.: F00082988-03)
- 4 g/kg **FOODSAFETY KL** (Art.nr.: F00100977-03)
- **PETERSELIEBLAD P4** (Art.nr.: F00219705-03)

Werkwijze:

1. Verwijder het vel van de makreel en haal er de graatjes uit.
2. Pluk de makreel in stukjes en doe die samen met de boter, sjalot, citroensap, PETERSELIEBLAD P4 en de KAPPERTJES NON PAREILLE in een kom.
3. Meng alles goed onder elkaar met een vork.
4. Op smaak brengen met PEPPER & SALTMIX.
5. Laten opstijven en serveren met stokbrood.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

GELAKT BUIKSPEK MET MOSTERDKAVIAAR 🐔

Ingrediënten:

- Buikspek
- 10 l water
- mosterdkaviaar (recept in deze folder)
- 800 g **NITRIETPEKELZOUT** (Art.nr.: F00219686-01)
- 1,2 kg **PEKELMIX KOOKWAREN OPTIMALE PH** (Art.nr.: F00144727-02)
- **AMERICAN SMOKEY JOE** (Art.nr.: F00088351-01)

Werkwijze:

1. Mix de PEKELMIX KOOKWAREN OPTIMALE PH en het NITRIETPEKELZOUT samen met het water tot alles mooi is opgelost.
2. Injecteer het buikspek met 20% pekel.
3. Trommel over nacht 5 t/min - 50% werk, 50% rust - 8u.
4. Trek vacuüm en gaar 12u op 64°C.
5. Snij het gegaarde buikspek in dikke plakken.
6. Gril op de BBQ of in een grillpan.
7. Snij de dikke plakken in blokjes.
8. Bestrijk de blokjes met AMERICAN SMOKEY JOE en plaats op wat brood.
9. Leg een lepeltje mosterdkaviaar erbovenop en werk af met wat groene kruiden.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

PULLED FAZANT MET RODE KOOL & APPEL 🍷

Ingrediënten:

- fazantenfilets
- 400 g rode kool (in reepjes)
- 200 g rode wijnazijn
- kippenbouillon
- 2 appels (1 in brunoise, 1 in dunne schijfjes)
- kleine hamburgerbroodjes
- 125 g **FRUITMARINADE** (Art.nr.: F00051444-01)
- **PULLED MEAT BBQ SAUS** (Art.nr.: F00225568-01)

Werkwijze:

1. Trek de rodekoolreepjes, samen met de **FRUITMARINADE** en de rode wijnazijn vacuüm en laat overnachten.
2. Gaar de fazantenfilets, samen met de kippenbouillon onder vacuüm, 2u op 78°C tot ze mooi gaar zijn en gepluisd kunnen worden.
3. Meng de **PULLED MEAT BBQ SAUS** onder de gepluisde fazant (naar smaak).
4. Bak de appelschijfjes in boter en laat karameliseren.
5. Doe wat **FRUITMARINADE** bij de appelbrunoise (tegen de verkleuring).
6. Beleg een half hamburgerbroodje met een schijfje appel, wat pulled fazant en daarop rode kool.
7. Werk af ben de appelbrunoise.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

CRISPY CHICKENWINGS 🍷

Ingrediënten:

- 1 kg kippenvleugels
- 30 g honing
- 150 g **GEVOGELTE MARINADE** (Art.nr.: F00218934-01)
- 20 g **KNOFLOOKPUREE** (Art.nr.: F00219509-01)
- **VLOEIBARE BATTER** (Art.nr.: F00220803-01)
- **PANKO - RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE** (Art.nr.: R00007760)
- **CORN FLAKES MIX (50/50)** (Art.nr.: F00219731-03)

Werkwijze:

1. Doe de kippenvleugels, **GEVOGELTE MARINADE**, **KNOFLOOKPUREE** en honing in de trommel.
2. Trommel de vleugels voor 1h (6t/min) onder vacuüm, laten overnachten in de koeling.
3. Haal de kippenvleugels door de **VLOEIBARE BATTER** en paneer in een 50/50 mengeling van **PANKO** en **CORN FLAKES MIX**.
4. 2min afbakken in de friteuse op 170°C.
5. Doorgaren in de oven op 180°C voor 10 à 15min (verschillend van de dikte, tot kern 70°C)
6. Serveren met een saus naar keuze



PITTIG GEMARINEERDE BLOEMKOOLOOSJES 🍷

Ingrediënten:

- 1 bloemkool
- het sap van 5 limoenen
- 1 chilipeper (versnipperd)
- enkele blaadjes basilicum
- **TOP MARINADE SWEET THAY** (Art.nr.: F00221212-01)

Werkwijze:

1. Snij de bloemkool in roosjes
2. Meng het limoensap onder de **TOP MARINADE SWEET THAY**.
3. Voeg de roosjes toe aan de marinade en meng goed onder elkaar.
4. Serveer in een schaal en garneer met de chilipeper.



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

BOTERWAFELTJE MET SCHIMMELKAAS EN UI-BACON CONFITUUR

Ingrediënten:

- boterwafeltjes
- blauwe schimmelkaas (bv Rochebaron)
- ui-bacon confituur (recept in deze folder)

Werkwijze:

1. Leg de boterwafeltjes op een plateau en beleg met stukjes schimmelkaas.
2. Leg bovenop de kaas wat van de ui-bacon confituur.
3. Werk af met een tekje verse oregano.

TIP: Geef de koekjes, ui-bacon confit en de kaas apart verpakt mee en de klant kan er zelf mee aan de slag!



GEHAKTCUPCAKE MET PUREE

Ingrediënten:

- 500 g gekruid gehakt
- 1 grote wortel (in brunoise)
- 1 rode paprika (in brunoise)
- fijngehakte bieslook
- **PUREE PARFAIT** (Art.nr.: F00219544-01)
- 50 g de PANKO - RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE (Art.nr.: R00007760)

Werkwijze:

1. Meng het gehakt met de wortel, paprika en de PAN PANKO.
2. Rol balletjes van het gehakt en duw ze plat in een muffinvorm.
3. Spuit een toef PUREE PARFAIT bovenop het gehakt.
4. Bak deze af op 180°C voor 15 à 20min.
5. Werk af met fijngehakte bieslook en een pepertje.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

MERVEILLEUX VAN PEPERKOEK, CRÈMEPATÉ EN PICKLES

Ingrediënten:

- 6 sneedjes peperkoek (uitgesneden in vorm naar keuze)
- 250 g crèmepaté
- brésiennootjes
- **PICKLES** (gemixt tot een gladde saus) (Art.nr.: F00219563-02)

Werkwijze

1. Beleg een plakje peperkoek met een ruime hoeveelheid crèmepaté en leg er een ander plakje bovenop.
2. Smeer met een mes de paté langs de zijkanten glad.
3. Haal de torentjes door de brésiennootjes.
4. Spuit een toefje van de gemixte PICKLES bovenop de torentjes en werk af naar keuze.



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

CRACKER MET CRÈME VAN ZWARTE PENS 🐷

Ingrediënten:

- 2 zwarte pensen
- 100 ml room
- 20 g gedroogde veenbessen
- groene appel (in stukjes)
- zoute crackers
- veenbessenconfituur
- **KANEEL GEMALEN**
(Art.nr.: F00220010-01)
- 50 g **APPELSTUKJES GEDROOGD**
(Art.nr.: F00219652-01)

Werkwijze:

1. Ontdoe de zwarte pensen van het velletje en plet ze in een kom samen met de room.
2. Bak de APPELSTUKJES GEDROOGD op in wat boter, voeg de gedroogde veenbessen toe, breng op smaak met KANEEL GEMALEN.
3. Meng de appeltjes onder de crème van zwarte pens.
4. Beleg de zoute crackers met een lepeltje van de crème.
5. Werk af met veenbessenconfituur en een stukje rauwe groene appel.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

APERO-WORST 🐷

Ingrediënten:

- 500 g gekruid gehakt
- 10 gedroogde abrikozen
- pistachenoten
- gerookt spek (in sneedjes)
- **TIJM HEEL**
(Art.nr.: F00219972-01)

Werkwijze

1. Meng alle ingrediënten (behalve het spek) goed door elkaar.
2. Vorm met je handen een dikke worst van het gehakt.
3. Neem een stuk zilverpapier, leg er de sneedjes gerookt spek, dicht naast elkaar, op.
4. Leg de worst erop en rol strak op.
5. Bak voor 30min op 180°C in de oven.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

MOSTERDKAVIAAR 🍲

Ingrediënten:

- 720 ml water
- 720 ml appelazijn / witte wijnazijn / rijstazijn
- 12 el lichtbruine suiker
- 2 kl **SALT FINE**
(Art. nr.: R00001682)
- 600 g **MOSTERDZAAD GEEL**
(Art.nr.: F00219998-01)

Werkwijze:

1. Doe alle ingrediënten in een steelpan en breng aan de kook.
2. Roer goed door, zet het vuur laag en laat 45min pruttelen tot het **MOSTERDZAAD GEEL** zacht is. Niet laten aanbranden, dit zorgt voor een bittere smaak.
3. Indien het mengsel te droog is, voeg nog wat extra vocht (water en azijn) toe.
4. Giet de mosterdkaviaar in een weckpot, laat afkoelen en bewaar in de koelkast.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

WITTE BARBECUESAUS 🍲

Ingrediënten:

- 15 g mierikswortel (geraspt of pulp)
- 70 g appelazijn
- 30 g bruine suiker
- 20 g limoensap
- 40 g fijn gesnipperde ui
- 300 g **MAYONAISE**
(Art.nr.: F00219338-01)
- 60 g **MOSTERD BREUGEL**
(Art.nr.: F00219527-02)
- 5 g **SALT FINE**
(Art.nr.: R00001682)
- 2 g **PEPER ZWART GEMALEN**
(Art.nr.: F00219990-02)

Werkwijze:

1. Meng alle ingrediënten samen en meng goed onder elkaar.



UI-BACON CONFITUUR 🍲

Ingrediënten:

- 95 g suiker
- 500 g gerookt spek (in blokjes)
- 185 ml rode wijnazijn
- 1 kg **GEGAARDE UI 10x10mm**
(Art.nr.: F00219943-01)
- 12 g **SALT FINE**
(Art.nr.: R00001682)

Werkwijze:

1. Bak de spekblokjes krokant af.
2. Voeg de **GEGAARDE UI**, rode wijnazijn, suiker en **SALT FINE** toe.
3. Laat het geheel 15 min sudderen.
4. Vul af in een weckpot.



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