

**REJO, MET
SMAAK
GEMAAKT**



FOLDER 2025 - EDITIE 04

**RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN**

PROUD MEMBER OF

SOLINA

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

CARPACCIO MAISON 🐟

Ingrediënten:

- 1 kg american natuur
- 50 g olijfolie
- groene selder
- parmezaan schilfers

Onze producten:

- 150 g **PESTO VERDE**
S10579 = F00219900-01,
allergenen: MELK
- 20 g **CARPACCIO KRUIDEN**
S01893 = F00119376-01,
allergenen: MELK,



PESTO VERDE

Inhoud: 2,8 l

Artikelnr: S10579
= F00219900-01

Bereiding & presentatie:

1. American natuur mengen met olijfolie, PESTO VERDE en CARPACCIO KRUIDEN.
2. Presentatie: beginnen met een laagje gemengde american.
Ruim beleggen met Parmezaan schilfers, daarboven zeer fijn gesneden groene selder. Terug american, afwerken met Parmezaan schilfers en groene selder.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

VITELLO TONATO SALADE 🐟 🐷

Ingrediënten:

- 1 kg varkensfilet
- 500 g tonijn (uitgelekt)
- 1 limoen

Onze producten:

- 500 g **SALADESAUS VIS**
S03461 = F00219792-01,
allergenen: EI, MOSTERD
- 20 g **KAPPERTJES NON PAREILLE**
CAPER2919-02 / F00219461-02
- **ROSBIEFKRUIDEN** (naar smaak)
S04780 = F0013926-01,
allergenen: SELDER
- **VACUUMZAKKEN 300x400**
S01256 = G000000037



ROSBIEFKRUIDEN

Inhoud: 1 kg

Artikelnr: S04780
= F0013926-01

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de varkensfilet met ROSBIEFKRUIDEN. Vacuumeer in een VACUUMZAK 300x400 en gaar op 75°C tot kern 65°C.
2. Plaat snel afkoelen en snijdt in fijne julienne.
3. Mix de tonijn, de KAPPERTJES NON PAREILLE en de SALADESAUS VIS samen met sap van de limoen. Kruidt naar smaak af met ROSBIEFKRUIDEN.
4. Meng de tonijnsaus met de varkensreepjes en presenteer in een schaal.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

SCAMPI DIABOLIQUE

Ingrediënten:

- 1 kg gepelde scampi's (darmkanaal verwijderen)
- 400 g wit van prei
- 400 g tomatenblokjes
- 100 g sjalotten
- 1 l culinaire room

Onze producten:

- 250 g **ROZE PEPER PASTA**
AW05773-01 = F00102436-01,
allergenen: EI
- 20 g **KNOFLOOKPUREE**
SO5790 = F00219509-01,
allergenen: /
- 20 g **CITROENPEPER**
A360800-01/SO3540
= F0052351-01 / F0052351-02,
allergenen: /



ROZE PEPER PASTA

Inhoud: 3 l

Artikelnr: AW05773-01
= F00102436-01,
allergenen: EI

Bereiding & presentatie:

1. KNOFLOOKPUREE, prei en sjalotten aanstoven.
2. Scampi's toevoegen, kort aanbakken, kruiden met de CITROENPEPER.
3. De ROZE PEPER PASTA onder de culinaire room mengen en bij de scampi's voegen.
4. Even laten koken en op het laatst de tomatenblokjes toevoegen.
5. Koel zo snel mogelijk terug.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

LASAGNA PORTOFINO

Ingrediënten:

- gekookte ham (in sneetjes van +- 2 mm dikte)
- gemalen kaas

Onze producten:

- **LASAGNEVELLEN DIVELLA**
DIVELO003-01 = F00219299-01,
allergenen: EI, GLUTEN
- **PORTOFINO SAUS**
AW10980-01 = F00183880-01,
allergenen: GLUTEN, EI, MELK, MOSTERD
- **MORNAY SAUS**
SAUCE1984-01 = F00219568-01,
allergenen: GLUTEN, MELK

Bereiding & presentatie:

1. Bedek de bodem van de schotel met 3 lepels MORNAY SAUS.
2. Leg sneetjes Ham op de saus.
3. Maak een laag PORTOFINO SAUS.
4. Bedek vervolgens met de LASAGNEVELLEN.
5. Herhaal dit tot de schaal vol is, eindig met de MORNAY SAUS.
6. Bedek de schotel royaal met gemalen kaas.
7. Bak de schotel voor 45 minuten op 160°C.
8. Koel zo snel mogelijk af om makkelijk te portioneren.



LASAGNEVELLEN DIVELLA

Inhoud: 6 kg

Artikelnr: DIVELO003-01
= F00219299-01,
allergenen: EI, GLUTEN

Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

VENKELSALAMI 🍴 🍴

Bereiding & presentatie:

1. Doe het mager vlees in de cutter, samen met de NITROSAFE KLASSIEK OG + OA, PEPER WIT ZANDERIG en NITROSAFE ZERO STARTERKULTUREN.
2. Cutteren tot korrel +/- 3 mm.
3. Voeg NITRIETPEKELZOUT en SALT FINE toe.
4. Voeg het spek toe, vervolgens cutteren tot gewenste korrel.
5. Voeg de venkel olie toe en laat onder mengen.
6. Eindtemperatuur tussen -4°C en -2°C.
7. Afvullen in de gewenste salami darm (NATURIN R2 90/50).
8. 6 uren in de werkrimte.
9. 12 uren op 35°C kamertemperatuur (steamer), vocht 88%.
10. 24 uren in ruimte van 15-20°C.
11. Indien gewenst koud roken.
12. 2 tot 4 weken ophangen in koelcel.
13. Afwerken Gelac en gedroogd venkelzaad en daarna terug Gelac.

Ingrediënten:

- 5 kg mager rundsvlees
 - 5 kg mager varkensvlees
 - 5 kg rugspek
 - Venkelolie:
1. **Ingrediënten:**
 - a. 500 gr olie neutraal van smaak
 - b. 250gr geplette venkel
 - c. 100 g peperbollen
 2. **Bereiding:**

Deze mengeling 2tal weken laten trekken

Onze producten:

- 20 g/kg **NITRIETPEKELZOUT**
S00488/S02847 = F00219686,
F00219686-01, allergenen: /
- 10 g/kg **NITROSAFE KLASSIEK OG + OA**
HA00398-01 = F00166743-01, allergenen: /
- 1,2 g/kg **NITROSAFE ZERO STARTERKULTUREN**
START0703-01 = F00219592-01, allergenen: /
- 8 g/kg **SALT FINE**
S00472 = R00001682, allergenen: /
- 1 g/kg **PEPER WIT ZANDERIG**
S02502/S12837/D7048547/S01998/S02503
= F00219721-03, R00016321, F00219721-01,
F00219721-04, F00219721-02, allergenen: /
- **NATURIN R2 90/50**
S01157 = G00000110, allergenen: /



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

KIPPENWIT MET ITALIAANSE VULLING 🍴

Ingrediënten:

- 2,75 kg mager kipfilet
- 1,25 kg kippenvellen
- 1,5 l ijswater
- 2 wortelen in brunoise (diepvries of vers geblancheerd)

Onze producten:

- 110 g **HEROKAL 84**
S02081/ S02082/ S02083/ S02084
= F00219319-05, F00219319-04,
F00219319-03, F00219319-02,
allergenen: GLUTEN, MELK
- 88 g **NITRIETPEKELZOUT**
S00488/S02847 = F00219686,
F00219686-01, allergenen: /
- 27,5 g **SATEKRUIDEN ZTZ**
S01742/S02632/S02633
= F00094857-02, F00094857-04,
F00094857-03
allergenen: MOSTERD
- 27,5 g **AUFSCHNITTCOLOR**
S00658/S05264/S00659
= F00219281-03, F00219281-01,
F00219281-02, allergenen: /
- 55 g **ROODAL FLUSSIG**
S00776/S10303 = F00219292-01,
F00219292-0-02, allergenen: /

Bereiding Italiaanse Kippenvulling:

1. Doe de kipfilet, de kippenvellen in de cutter, daarop 1/3de ijswater en voeg HEROKAL 84 toe.
2. Voeg geleidelijk rest van het ijswater toe samen met het NITRIETPEKELZOUT. Goed laten emulgeren tot een 12°C.
3. SATEKRUIDEN ZTZ, AUFSCHNITTCOLOR, ROODAL FLUSSIG en wortelen toevoegen en meng dit goed met het deeg.
4. Afvullen in kaliber naar keuze (+/- 60 mm) en invriezen.

Bereiding & presentatie:

1. Leg in een pot naar keuze een bodem basisdeeg kippenwit.
2. Ontdoe de vulling van de darm en leg de italiaanse vulling op het kippenwit.
3. Zorg ervoor dat de vulling mooi in het midden zit.
4. Dek af met het basisdeeg kippenwit.
5. Omwikkel met plasticfolie.
6. Kook op 75°C, tot een kern van 68°C.



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