REJO, MET SMAAK GEMAAKT

REJO
SINCE 1983
SPICES AND HERBS

FOLDER 2025 - EDITIE 03

RECEPTINSPIRATIE VOOR VANDAAG & MORGEN

PROUD MEMBER OF
SOLINA

VAN PAASFEEST TOT BBQ-PLEZIER

SMAAKMAKERS VAN VANDAAG EN MORGEN

De lente staat voor de deur: langere dagen, de geur van versgemaaid gras en hopelijk wat zonnestralen. Het is dé periode waarin families en vrienden samenkomen om te genieten van heerlijk eten en gezelligheid. Jij hebt alles in huis om deze momenten nog specialer te maken.

Met de lekkerste stukken vlees voor op de **BBQ, smaakvolle slaatjes en inspiratie voor lenterecepten** zoals asperges en paasgerechten, maak je het verschil. Help je klanten om die eerste zonnige dagen onvergetelijk te maken – we horen de barbecue al knisperen en de tuinfeestjes al beginnen.

Samen zorgen we voor een smaakvolle start van het seizoen!

TECHNISCH ADVIES NODIG?

ONTMOET ONS BUTCHER-TEAM

Neem gerust contact met hen op voor een persoonlijk advies of afspraak. **Onze drie technische adviseurs** staan klaar om jouw slagerij of traiteurszaak te ondersteunen met advies, oplossingen en inspiratie.

Steven Veys
0474/94.14.45

Henk Leenknecht
0477/33.08.02

Norbert Van Speybroeck
0475/38.74.85

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

ASPERGEBURGER

Ingrediënten:

- 1 kg kalfsgehakt
- 25 g/kg TASTE SENSATION ASPERGE
- 18 g/kg GEHAKTKRUIDEN SPECIAAL
- PANEERMIX EASY GOUD

Onze producten:

- 25 g/kg **TASTE SENSATION ASPERGE**
  D7048589/JX05292
  18 g/kg **GEHAKTKRUIDEN SPECIAAL**
  JX08010
- **PANEERMIX EASY GOUD**
  D7048753/F00088074-01
  (Allergenen: gluten, soja)

Bereiding & presentatie:

1. Het kalfsgehakt kruiden met de GEHAKTKRUIDEN SPECIAAL en de TASTE SENSATION ASPERGE.
2. Portioneer hamburgers in het gewenste formaat.
3. Decoreer de zijkanten van de burgers met de PANEERMIX EASY GOUD.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

BBQ TABOULEHSALADE

Ingrediënten:

- 450 g rozijnen
- 300 g wortelen, in fijne brunoise
- 300 g rode, ui in fijne brunoise
- 100 g bieslook, fijn gesneden
- 450 g gezouten pinda's, verkleind
- 2 l water (op kamertemperatuur)
- 50 g goede olijfolie
- 1 kg TABOULE TUNESIEN
- 60 g PEPPER & SALT MIX
- 1 kg NEXTERA STRIPS 35 PALE

Onze producten:

- 1 kg **TABOULE TUNESIEN**
  S06056/F00061570-01
- 60 g **PEPPER & SALTMIX**
  JX03060-02/F00082988-02
- 1 kg **NEXTERA STRIPS 35 PALE**
  VEGET2706

Bereiding & presentatie:

1. Meng de TABOULE TUNESIEN met het water en de olijfolie, laat 1 uur wellen.
2. Bak de NEXTERA STRIPS 35 PALE aan in wat olijfolie en de PEPPER & SALT MIX en koel zo snel mogelijk terug.
3. Meng na het wellen alle ingrediënten door de couscous.
4. Meng er als laatste de VINAIGRETTE FRANS onder en presenteer in een mooie schotel.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

VITAMIENTJE

Ingrediënten:

- 200 g wortel, geraspt
- 200 g selder, geraspt
- 2 Granni Smiths, in julienne
- 150 radijs, in schijfjes
- 500 g REJONAISE
- FRUITMARINADE

Onze producten:

- 500 g **REJONAISE**
  AW06175-02
  (Allergenen: ei, melk, mosterd)
- **FRUITMARINADE**
  A381500-02/F00051444-01

Bereiding & presentatie:

1. Appel julienne in FRUITMARINADE weken voor kleurbehoud.
2. Giet na 15 min de FRUITMARINADE af.
3. Meng alles onder elkaar.
4. Presenteer in een mooie schotel of schaal.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

LENTE VLEESBROOD MET EITJES

Ingrediënten:

- 3,5 kg varkensvlees
- 3,75 kg keelspek
- 1 l melk
- 500 g eieren (=10 stuks)
- 1 kg PAN WIT SPECIAAL = 10 kg totale mix (paneermeel is hierbij gerekend)
- 750 g groenten in brunoise (mix van wortel, courgette en radijs)
- 7 hard gekookte eieren
- 18 g/kg NITRIETPEKELZOUT
- 2 g/kg FRISCH
- 60 g/kg HOEVEKOEK MIX

Onze producten:

- 1 kg **PAN WIT SPECIAAL**
  S02237/F00219654-01
- 18 g/kg **NITRIETPEKELZOUT**
  S02847/F00219686-01
- 2 g/kg **FRISCH**
  S00521/F00219341-03
- 60 g/kg **HOEVEKOEK MIX**
  S04248/JX04929
  (Allergenen: gluten, melk, soja)

Bereiding & presentatie:

1. Eerst melk, eieren en PAN WIT SPECIAAL even laten weken.
2. Varkensvlees, keelspek en mengeling van melk, PAN WIT SPECIAAL en eieren malen door een 4 mm of 5 mm plaat.
3. Groentenmix en wit van ei (verkleind) toevoegen, goed mengen (voeg de FRISCH altijd als laatste ingrediënt toe).
4. Vullen in de gewenste vormen.
5. De eierdooiers in het deeg duwen.
6. Bakken op 95°C tot kern 45°C in een vochtige oven.
7. Vervolgens uit de vorm halen en verder bakken op rooster temperatuur 110°C zonder vocht tot kern 68°C.
8. Koel zo snel mogelijk terug.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

GEDROOGDE ENTRECOTE

Ingrediënten:

- ontbeende dunne lende
- 1 kg NITRIETPEKELZOUT
- 100 g PÖKELCOLOR TN
- 100 g PEKELMIX ROYAL
- 30 g/kg zoutmengeling/kruidenmix naar keuze: BBQ GRILL RUB, NORMANDISCHE KRUIDEN…

Onze producten:

- 1 kg **NITRIETPEKELZOUT**
  S02847/F00219686-01
- 100 g **PÖKELCOLOR TN**
  S00736
  (Allergenen: melk)
- 100 g **PEKELMIX ROYAL**
  S01978/JX04642
  (Allergenen: melk, soja, mosterd, selderij)

Bereiding & presentatie:

1. Wrijf de dunne lende in met de zoutmengeling en/of kruiden naar keuze.
2. Trek vacuüm en laat 3 weken zouten in de koeling.
3. Droogproces:
4. 1h15 op 35°C
5. 1h15 op 40°C
6. 2h30 op 30°C
7. Laat nadrogen in de koelcel.

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