REJO, MET SMAAK GEMAAKT

REJO
SINCE 1983
SPICES AND HERBS

FOLDER 2024 - EDITIE 02

RECEPTINSPIRATIE VOOR VANDAAG & MORGEN

PROUD MEMBER OF
SOLINA

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

KALFSROLLETJE MET ASPERGES

Ingrediënten:

- 10 kalfslapjes (1° keus)
- 500 g kalfsgehakt (ongekruid)
- 20 st witte asperges (gegaard)
- 20 st groene asperges (gegaard)

TASTE SENSATION ASPERGE
Bak 1,25 kg
Artikelnr: D7048589

Onze producten:

- 9 g **HAKSEL EXTRA HT**
  S02329
- 12 g **TASTE SENSATION ASPERGE**
  D7048589
- **DRY GLAZE TOSCAANS**
  D7048316

Bereiding & presentatie:

1. Gaar de asperges vacuüm 4 min op 70°C en koel af in ijswater.
2. Kruid het gehakt met de TASTE SENSATION ASPERGE en de HAKSEL EXTRA HT.
3. Leg de kalfslapjes op de werktafel en bedek ze met een dun laag gehakt (+- 50 g).
4. Leg er 2 groene en 2 witte asperges op en rol op.
5. Bind het rolletje op met garen en werk de buitenkant af met DRY GLAZE TOSCAANS.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

ASPERGESALADE OP VLAAMSE WIJZE

TARTAARSAUS SPECIAL
Emmer 5 kg
Artikelnr: S01002

Ingrediënten:

- 600 g asperges, gegaard (of eventueel uit blik of diepvries)
- 500 g gekookte hesp, in julienne gesneden.
- 750 g hard gekookte eieren in stukjes (15st)

Onze producten:

- **750 g** **TARTAARSAUS SPECIAL**
  S01002
  (Allergenen: ei, mosterd, selderij)
- **30 g** **SALATWURZE**
  S02784
  (Allergenen: soja)
- **750 g** **HOLLANDAISESAUS**
  AW09998-02
  (Allergenen: melk, ei)

Bereiding & presentatie:

1. Asperges verkleinen.
2. Alles samen mengen met TARTAARSAUS SPECIAL, HOLLANDAISESAUS en SALATWURZE.
3. Schikken in schotel, garneren met hard gekookt gehakt ei en stukjes asperges.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

ASPERGES MET HOLLANDAISESAUS OP ITALIAANSE WIJZE

Ingrediënten:

- 20 asperges (wit of groen, naar keuze)

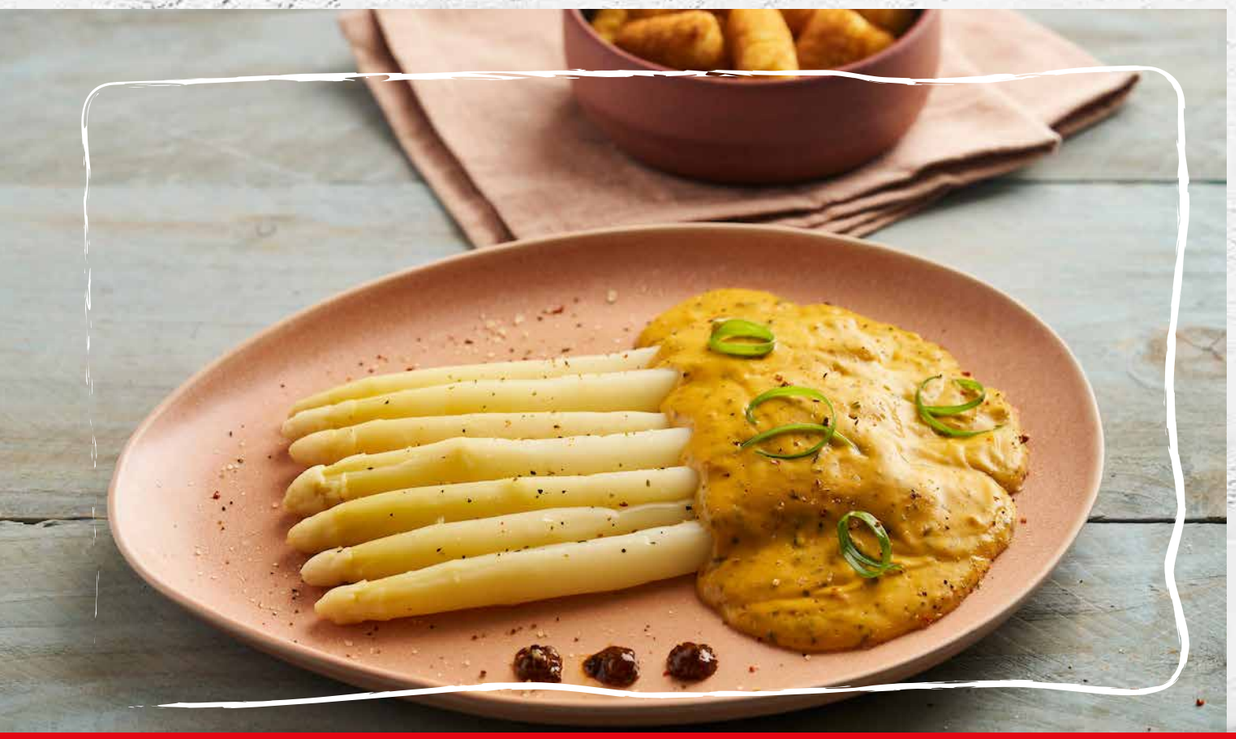
Onze producten:

- 1 kg **HOLLANDAISESAUS**
  AW09998-02
  (Allergenen: melk, ei)
- 100 g **SEASONING PASTE ITALIAN STYLE**
  HUGLI0004-01

HOLLANDAISE SAUS
Doypack 1l
Artikelnr: AW09998-02

Bereiding & presentatie:

1. Gaar de asperges vacuum 4 min op 70°C in de steamer en koel af in ijswater
2. Meng de HOLLANDAISESAUS met de SEASONING PASTE ITALIAN STYLE.
3. Leg de asperges op een bord of in een presentatieschotel.
4. Napeer de saus gedeeltelijk over de asperges.



VIDEO:
We maakten een videospecial rond kippenwit en haar afleidingen. Bekijk hem snel via de QR-code!

Video: Kippenwit & afleidingen

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

KIPPENWIT MET ASPERGES

Onze producten:

- 20 g/kg **HEROKAL 84** (op gewicht asperges)
  S02081
  (Allergenen: gluten, melk)
- 5 g/kg **BIESLOOK RINGEN**
  S02666
- 25 g/kg **TASTE SENSATION ASPERGE**
  D7048589
- **BETEX HUHNEN HAUT GOLD HUHN**
  S01117

Ingrediënten:

- 10 kg basisdeeg kippenwit natuur
- 2 kg gekookte groene asperges (vacuüm 8 min op 95°C)

Bereiding & presentatie:

1. De asperges mengen met de HEROKAL 84, TASTE SENSATION ASPERGE, BIESLOOKRINGEN toevoegen en zeer krachtig mengen met het kippenwitdeeg.
2. Nadien afvullen in de BETEX HUHNEN HAUT GOLD HUHN.
3. Een nacht laten rusten (voor betere opname pekel)
4. Koken op 78°C tot kern 70°C.
5. Zo snel mogelijk terugkoelen.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

TAGLIATELLI MET ASPERGES & PANCETTA

Ingrediënten:

- 800 g asperges (wit en groen, naar keuze)
- 500 g pancetta
- 10 gekookte eieren (grof in stukken)

Onze producten:

- 1 kg **VOORGEKOOKTE TAGLIATELLI PASTA DELLA MAMMA**
  PASTA5715-01
  (Allergenen: gluten, ei)
- 1,4 kg **MORNAYSAUS**
  SAUCE1984-01
  (Allergenen: gluten, melk)
- 20 g **TASTE SENSATION LENTE**
  D7048592
  (Allergenen: mosterd, melk)

VOORGEKOOKTE TAGLIATELLI PASTA DELLA MAMMA
Zak 2 kg
Artikelnr: PASTA5715-01

Bereiding & presentatie:

1. Gaar de asperges vacuum 4 min op 70°C in de steamer en koel af in ijswater.
2. Verklein de asperges in stukjes van +-1,5 a 2 cm.
3. Versnipper de panchetta en bak hem kort aan koel zo snel mogelijk af.
4. Meng de MORNAYSAUS onder de VOORGEKOOKTE TAGLIATELLI.
5. Voeg de asperges, de eieren en de panchetta toe en breng op smaak met TASTE SENSATION LENTE.
6. Presenteer in een schaal of in maaltijdbakjes en garneer met asperges en panchetta.

REJO
SINCE 1983
SPICES AND HERBS

Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

TAVOLA

VAKBEURS VAN DE FIJNE EN VERSE VOEDING

17-18-19 MAART 2024

KORTRIJK XPO

TAVOLA 2024

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