

**REJO, LA  
PASSION  
DU GOÛT**



**BROCHURE 2024 - ÉDITION 03**

**IDÉES DE RECETTES POUR  
AUJOURD'HUI ET DEMAIN**

PROUD MEMBER OF

**SOLINA**

## DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

# POKÉ BOWL AU TABOULÉ & DÉS DE POULET 🍴

### Ingrédients:

- 2 l d'eau
- 50 g d'huile d'olive
- 5 avocats
- 1 kg de viande de poulet, en dés ou en lanières
- 1 kg de salade en mélange
- 250 g de betteraves rouges, cuites et coupées en dés
- 250 g de maïs doux
- 250 g de mini-tomates (ou tomates cerises) jaunes ou rouges

### Nos produits:

- 1 kg de **TABOULE TUNESIEN** S06056 (Allergènes: gluten (blé))
- 20 g de **MÉLANGE POIVRE & SEL** JX03060-01
- 50 g de **GRAINES DE SÉSAME DÉCORTIQUÉES** SESAM2701-01 (Allergènes: sesam)
- 150 g de **VINAIGRETTE CITRON** A434985-01
- 100 g de **D'OIGNONS FRITS** S00726 (Allergènes: gluten (blé))
- 500 g de **SAUCE POUR WOK AIGRE-DOUX** S05985 (Allergènes: soya, gluten (blé))
- 960 ml de **VINAIGRETTE FRANÇAISE** A403480-03
- 20 g de **MÉLANGE PIRI PIRI** A356600-01

### Préparation & présentation:

1. Faites tremper le TABOULE TUNESIEN dans l'eau et l'huile d'olive, laissez reposer pendant 30 minutes, assaisonnez avec le MÉLANGE POIVRE & SEL.
2. Mélangez le taboulé trempé avec la VINAIGRETTE FRANÇAISE.
3. Assaisonnez le poulet avec le MÉLANGE PIRI PIRI, faites-les revenir brièvement dans le wok ou la poêle et ajoutez la SAUCE WOK SUCRÉE & AIGRE, laissez mijoter jusqu'à ce que le poulet soit cuit, refroidissez rapidement.
4. Épluchez les avocats et coupez-les en quartiers, mélangez-les avec la VINAIGRETTE CITRON.
5. Faites griller les GRAINES DE SÉSAME DÉCORTIQUÉES.
6. Montage du bol de salade : commencez par une couche de salade, ajoutez une portion de TABOULE TUNESIEN mélangé, puis disposez au centre les morceaux de poulet cuits et un peu de sauce au poulet, ajoutez ensuite les autres garnitures en grappes, saupoudrez de GRAINES DE SÉSAME grillées et d'OIGNONS FRITS.



## DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

# SALADE DE POMMES DE TERRE 🍴

### Nos produits:

- 1 kg de **POMMES DE TERRE EN CONSERVE** S00607
- 300 g de **SAUCE REMOULADE** D7036582 (Allergènes: œufs, sulfite, moutarde)
- 10 g de **SALATWURZE** S02784 (Allergènes: soya)
- 10 g de **MÉLANGE D'OIGNON/CIBOULETTE POUR POMMES DE TERRE** A001000-01 (Allergènes: lait, soya)



### SAUCE REMOULADE

Contenu: 2,5 L

N° d'article: D7036582

### Préparation & présentation:

1. Coupez les POMMES DE TERRE EN CONSERVE en dés.
2. Mélangez délicatement avec la SAUCE REMOULADE et le SALATWURZE.
3. Assaisonnez avec le MÉLANGE D'OIGNON/CIBOULETTE POUR POMMES DE TERRE.
4. Garnissez selon vos préférences.



## DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOUR'HUI

### HOCHEPOT D'ÉTÉ 🍴

#### Ingrédients:

- 300 g de carottes râpées
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 600 g d'haricots, cuits al dente
- 350 g de chou blanc cru, coupé en fine julienne
- 800 g de tomates, épépinées et coupées en brunoise
- 1,2 kg de saucisses ou de chipolatas cuites, coupées en plus petits morceaux

#### Nos produits:

- 30 g de **SALATWURZE**  
S02784  
(Allergènes: soya)
- 2,5 kg de **POMMES DE TERRE EN CONSERVE**  
S00607
- 1 kg de **VINAIGRETTE MAISON**  
S01025  
(Allergènes: celerie, moutarde)

#### Préparation & présentation:

1. Couper les **POMMES DE TERRE EN CONSERVE** en morceaux et parsemer avec le **SALATWURZE**.
2. Intégrer et mélanger délicatement les autres ingrédients et présenter dans un grand plat.
3. Finition : parsemer avec des oignons nouveaux ou de la ciboulette.



#### VINAIGRETTE MAISON

Contenu: 4,9 L  
N° d'article: S01025



## DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

### SALADE DE CAROTTES ET CÉLÉRI RAVE 🍴

#### Ingrédients:

- 100 g de carottes râpées
- 100 g de céleri rave râpé.
- 25 g d'un mélange de noix, concassés ou en morceaux
- ciboulette fraîche

#### Nos produits:

- 500 g **SAUCE DÖNER**  
D7016424  
(Allergènes: moutarde, lait, œufs)

#### Préparation & présentation:

1. Mélangez le céleri râpé et les carottes avec le mélange noix et la **SAUCE DÖNER**.
2. Garnissez la salade avec de la ciboulette fraîche.



**SAUCE DÖNER**  
Contenu: 2,5 L  
N° d'article: D7016424

Plus de recettes  
de ce  
sauce



**DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI**

## **ROULEAUX DE SAUMON MARTINIQUE**

### **Ingrédients:**

- 1 kg de filets de saumon
- 150 g de lard fumé, finement tranché

### **Nos produits:**

- 150 g **MARINADE RAPIDE MARTINIQUE**  
AW10805-01  
(Allergènes: lait)
- 1 st **BÂTONNETS TEPOKUSHI/AVEC POIGNÉE**  
S01362



**MARINADE RAPIDE MARTINIQUE**  
Contenu: 2,5 kg  
N° d'article: AW10805-01



**BÂTONNETS TEPOKUSHI/AVEC POIGNÉE**  
18cm 250pc  
N° d'article: S01362

### **Préparation & présentation:**

1. Coupez les filets de saumon dans le sens de la longueur pour qu'ils s'adaptent aux BÂTONNETS TEPOKUSHI 18 cm.
2. Marinez-les avec la MARINADE RAPIDE MARTINIQUE.
3. Enveloppez-les dans une tranche de lard et enfiler sur BÂTONNETS TEPOKUSHI 18 cm.
4. Présentez-les sur un plateau dans la vitrine.



Marinades, sauces, herbes et épices...

# **NOS 3 NOUVELLES MARINADES**

150 G/KG DE MARINADE SUR VOTRE VIANDE OU POISSON



**ASTUCE:**  
La MARINADE RAPIDE JAMAICA s'accorde bien avec du bœuf



**MARINADE RAPIDE JAMAICA**  
Contenu: 2,5 kg  
N° d'article: AW10799-01



**MARINADE RAPIDE MARTINIQUE**  
Contenu: 2,5 kg  
N° d'article: AW10805-01

**ASTUCE:**  
La MARINADE RAPIDE MARTINIQUE s'adapte bien avec du poisson



**ASTUCE:**  
La MARINADE RAPIDE RIVIERA convient bien avec l'agneau



**MARINADE RAPIDE RIVIERA**  
Contenu: 2,5 kg  
N° d'article: AW10994-01

Trouvez l'inspiration sur [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

Trouvez l'inspiration sur  
[www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)



SOLINA BELGIUM NV  
Rozenstraat 15  
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15  
E: [rejo@solina-group.eu](mailto:rejo@solina-group.eu)  
W: [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

PROUD MEMBER OF

 SOLINA