



ZOMERSE BORRELPLANK

Tijdbesparende recepten vol vakantiegevoel!



WIJ INSPIREREN GRAAG

bij de
uitdagingen
in jouw keuken

Je gasten komen in deze periode terug van vakantie. Of het vakantieland nu Italië, Spanje of Frankrijk was, 9 van de 10 keer gaat het aan tafel over wat voor lekkers ze daar hebben gegeten. Daarom inspireren de chefs van Trends à la Carte je graag met deze 6 recepten die het vakantiegevoel van jouw gasten verlengen. De fingerfood gerechten zijn zeer geschikt om als sharing dish te serveren en ze bijvoorbeeld op de borrelplank te zetten. Je kunt tijd besparen door zoveel mogelijk tapas ingrediënten in bakjes klaar te zetten in je mise-en-place. Ook de voorgestelde convenience ingrediënten in de recepten schelen stressmomenten, omdat je niet elke saus vanaf het begin af aan hoeft te maken. Op die manier houden jij en het (vaak te schaarse) personeel het ook een beetje koel in de keuken.

Meer recept- en ingrediëntinspiratie op
www.ufs.com/trendsalacarte

4 TIPS om het VAKANTIEGEVOEL van je gasten TE VERLENGEN

TIP 1 BORRELHAPPEN UIT EEN VAKANTIELAND

Zet een Italiaanse, Spaanse of Turkse borrelplank op de kaart met gerechtjes en ingrediënten uit het betreffende land. Naast de bereidingen van kleine gerechten, kun je de plank aanvullen met bijvoorbeeld Italiaanse kaas en prosciutto, Spaanse chorizo en ansjovis of Turks brood en olijven.



TIP 2 BEDIENING KENT DE HERKOMST

Zorg ervoor dat je bedienend personeel goed op de hoogte is waar bepaalde ingrediënten vandaan komen. **Als ze daar aan tafel iets over kunnen vertellen, vergroten ze de eetbeleving bij de gast.**

TIP 3 HEEL HOLLANDS REGIONAAL

Haal de ingrediënten voor terras- of borrelhappen direct uit jouw omgeving en maak dat ook duidelijk op de kaart. **Zo speel je in op een speciale plek waar je trots op bent en prikkel je nieuwsgierigheid van je gasten over de streek.**

TIP 4 OP HET TERRAS



De kleine gerechten in deze brochure zijn heel geschikt om de hele dag door te serveren.

Zet deze happen op de terraskaart en je gasten zullen graag een lunchgerecht, borrelplank of tussendoortje vol vakantiegevoel bestellen.

TAPAS PLANK



TIP

Spaanse tapas is een typisch gerecht dat de hele dag door besteld kan worden. Zet zoveel mogelijk onderdelen klaar in je mis-en-place en serveer snel uit!

TAPAS PLANK

Ingrediënten voor 10 personen

Kikkererwten:

200 g kikkererwten
garam masala

Tempura:

4 st zoete uien
200 g tempurameel
320 g ijswater

Garnituur:

1 st tortilla
**Phase Professional
met natuurlijke botersmaak**
10 st garnalen kroketjes

Opmaak:

200 g **Hellmann's Alioli**
10 st ovenbakken tomaatjes
20 st groene olijven

Bereiding

Kikkererwten:

Droog de kikkererwten goed (liefst 24 uur van tevoren) en bak ze krokant in weinig Phase. Kruid de kikkererwten met wat garam masala.

Tempura:

Pel de uien en snijd ze in plakken. Meng het tempurameel met het ijswater. Haal de uiringen door het tempurabeslag en frituur ze kort.

Garnituur:

Bak de tortilla in een teflonpan met wat Phase aan beide kanten bruin. Snijd de tortilla vervolgens in mooie vierkantjes. Frituur de garnalen kroketjes goudbruin.

Opmaak:

Serveer de tapas op een houten plank samen met de alioli, tomaatjes en de olijven.



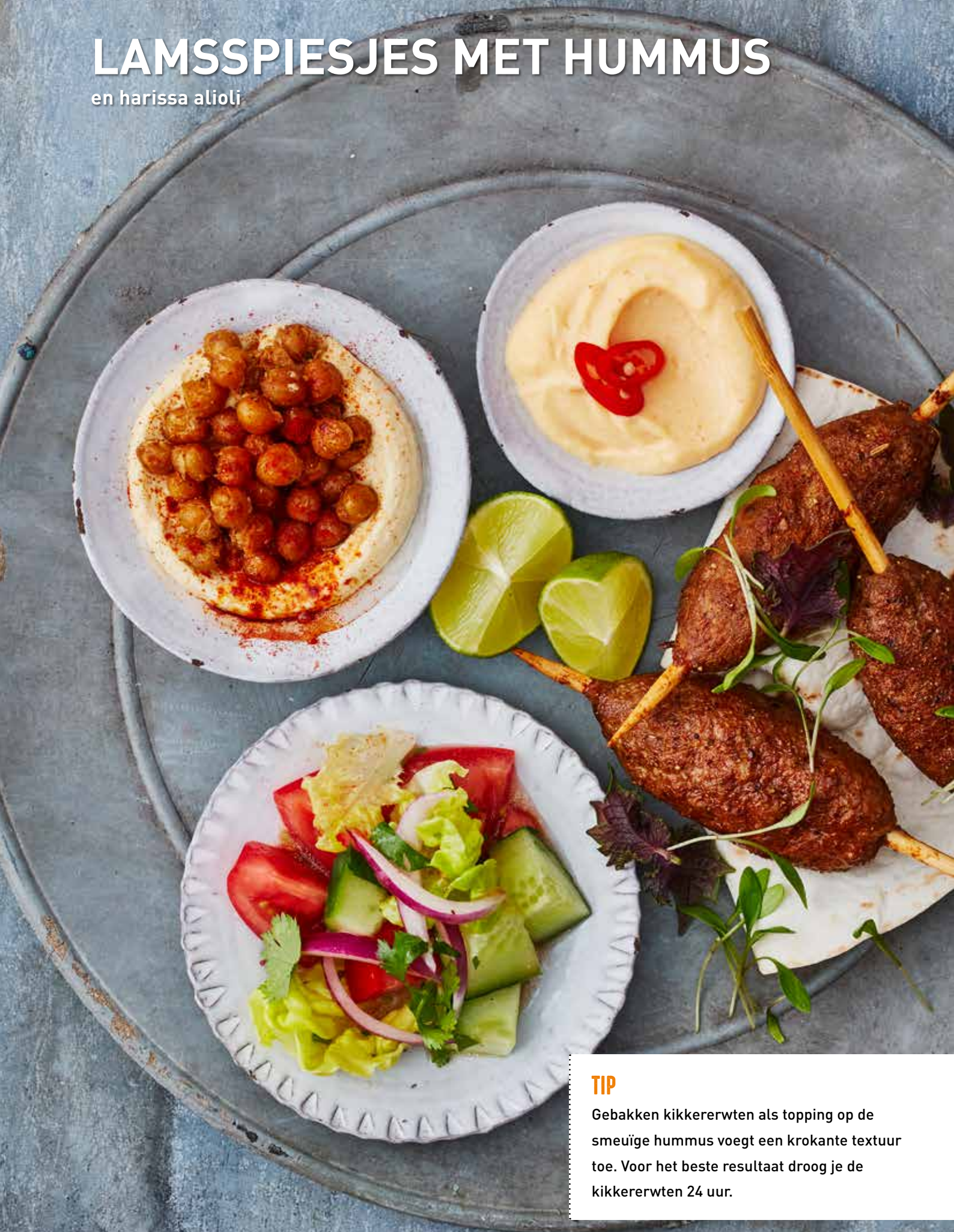
Phase Professional
met natuurlijke
botersmaak



Hellmann's Alioli

LAMSSPIESJES MET HUMMUS

en harissa alioli



TIP

Gebakken kikkererwten als topping op de smeuïge hummus voegt een krokante textuur toe. Voor het beste resultaat droog je de kikkererwten 24 uur.

LAMSSPIESJES MET HUMMUS

en harissa alioli

Ingrediënten voor 10 personen

Garnituur:

- 1 kg lamsgehakt, gekruid
Phase Professional met natuurlijke botersmaak
- 200 g kikkererwten
- ½ st komkommer
- 3 st vleestomaten
- ½ st rode ui
- 10 st kropsla blaadjes
- 5 tak koriander
- 0,1 dl **Hellmann's Basilicum Vinaigrette**
- 10 g harissa
- 300 g **Hellmann's Alioli**

Opmaak:

- 200 g hummus
- 10 st flat bread
- 5 st limoenen
- ½ bakje Ghoe Cress
gerookt paprikapoeder

Bereiding

Garnituur:

Verdeel het gehakt in 30 gelijke porties en rijg ze op spiesjes. Bak ze rondom in wat Phase. Droog de kikkererwten goed (liefst 24 uur van tevoren) en bak ze krokant in weinig Phase. Snijd de komkommer, tomaten en de rode ui. Pluk de sla en de koriander en maak het geheel aan met de vinaigrette. Roer de harissa door de alioli.

Opmaak:

Spuut de hummus in schaaltes en maak ze af met de kikkererwten en wat paprikapoeder. Serveer de spiesjes op het brood samen met de salade en de pittige alioli. Maak af met de limoen en wat Ghoe Cress.



Phase Professional
met natuurlijke
botersmaak



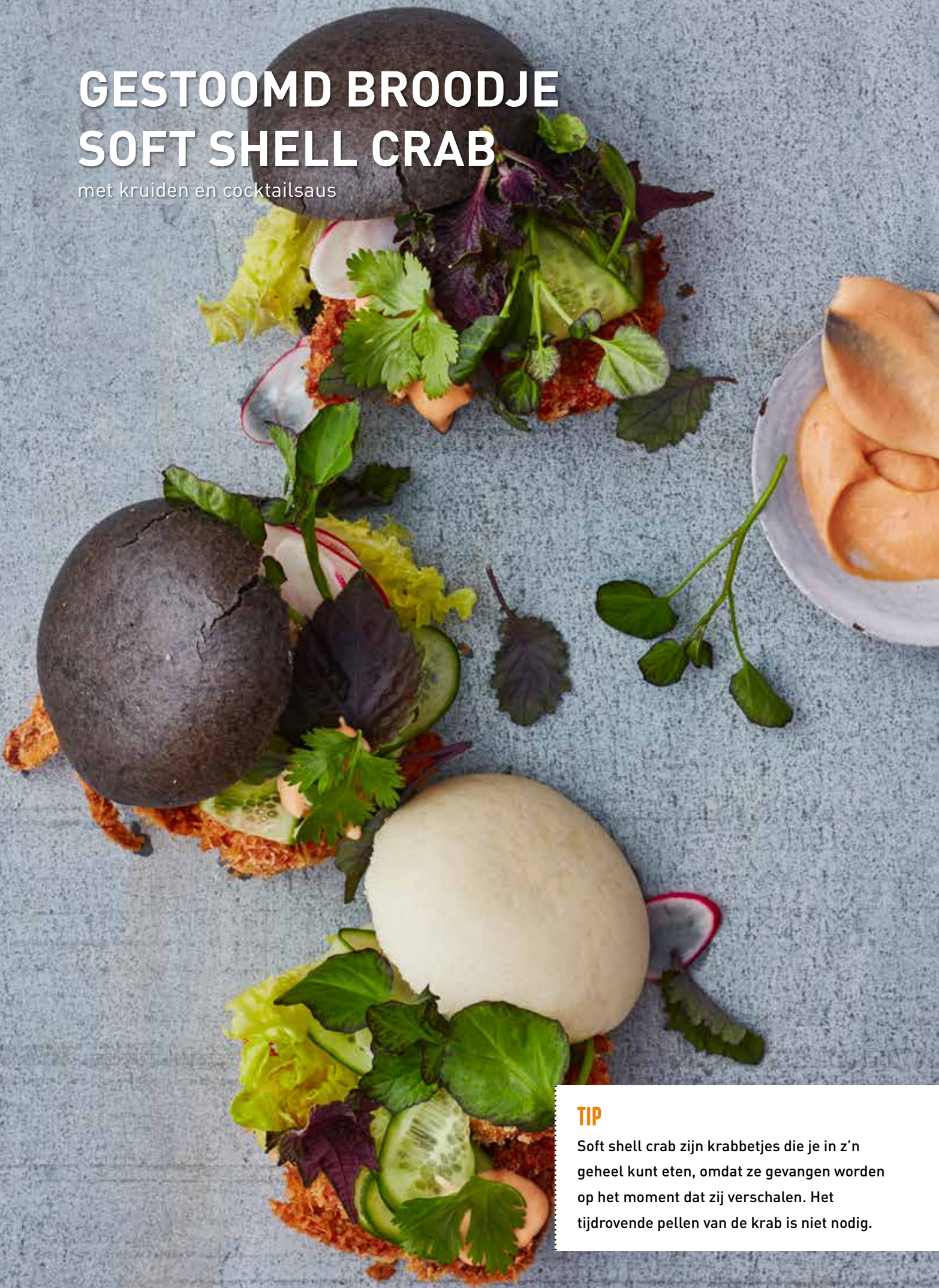
Hellmann's
Basilicum Vinaigrette



Hellmann's Alioli

GESTOOMD BROODJE SOFT SHELL CRAB

met kruiden en cocktailsaus



TIP

Soft shell crab zijn krabbetjes die je in z'n geheel kunt eten, omdat ze gevangen worden op het moment dat zij verschalen. Het tijdrovende pellen van de krab is niet nodig.

GESTOOMD BROODJE SOFT SHELL CRAB

met kruiden en cocktailsaus

Ingrediënten voor 10 personen

Garnituur:

5 st soft shell crab
10 st stoombroodjes
2 st mini komkommer
5 st radijsjes
bloem
eiwit
panko

Opmaak:

10 st kropslablaadjes
250 g **Hellmann's Cocktailsaus**
10 tak koriander
10 tak rode basilicum
10 tak waterkers

Bereiding

Garnituur:

Paneer de krabbetjes met bloem, haal ze door het eiwit en vervolgens door de panko. Stoom de broodjes en frituur de krabbetjes krokant. Snijd de mini komkommers en de radijsjes in dunne plakken.

Opmaak:

Halveer de broodjes en de krokante krabbetjes. Beleg ze met de sla, krokante krab, minikomkommer en radijs. Maak de broodjes af met de cocktailsaus en de kruiden.



Hellmann's
Cocktailsaus

GEPOCHEERDE ZALM

op zuurdesem met kropsla, eieren en cocktailsaus



TIP

Alle ingrediënten voor dit gerecht kan je van tevoren klaar maken, je hebt bij het uitserveren van de bestelling dus meer tijd voor de opmaak!

GEPOCHEERDE ZALM

op zuurdesem met kropsla, eieren en cocktailsaus

Ingrediënten voor 10 personen

Visbouillon:

20 g **Knorr Professional Geconcentreerde Visbouillon**

Garnituur:

800 g zalmfilet
300 g **Hellmann's Cocktailsaus**
1 st limoen
10 st eieren
1 st kropsla

Opmaak:

1 st zuurdesembrood
300 g zoet zure sjalotjes
1 bakje bloedzuring
zwarte peper

Bereiding

Visbouillon:

Breng een liter water aan de kook en voeg de geconcentreerde visbouillon toe.

Garnituur:

Pocheer de zalm in de visbouillon. Pluk de zalmfilet grof en maak deze aan met wat cocktailsaus, limoen-rasp en -sap. Kook de eieren, pel en halveer ze. Was de sla, pluk ze grof en maak ze goed droog.

Opmaak:

Verdeel de kropsla, zalm, eieren en de sjalotjes over het brood. Maak het geheel af met de bloedzuring en wat zwarte peper. Serveer met wat cocktailsaus apart.



**Knorr Professional
Geconcentreerde
Visbouillon**



**Hellmann's
Cocktailsaus**

BOUILLABAISSE MET ROUILLE

en geroosterd zuurdesem



TIP

Voor deze soep kun je ook kiezen voor witvissoorten uit het seizoen, zoals rode poot, zeeuivel of wijting.

BOUILLABAISSSE MET ROUILLE

en geroosterd zuurdesem

Ingrediënten voor 10 personen

Bouillabaisse:

2 st kreeft
5 st mulfilet
500 st mosselen
250 g venusschelpen
10 g **Knorr Primerba Sjalot**
5 g **Knorr Primerba Basilicum**
0,5 dl witte wijn
5 dl **Knorr Professional Schaaldierenfond**
5 dl **Knorr Professional Kreeftenjus**
1 dl **Blue Band Koken & Opkloppen**
5 g lavas
zout & peper
Phase Professional
met natuurlijke botersmaak
olijfolie
boter

Garnituur:

10 plak zuurdesembrood
10 st saffraan draadjes
200 g **Hellmann's Alioli**
5 g harissa

Opmaak:

20 g verse kruiden

Bereiding

Bouillabaisse:

Kook de kreeften in water met wat zout. Halveer de mulfilets, kruid ze met wat zout en peper en bak ze kort in wat Phase. Was de mosselen en de venus-schelpen goed. Zet ze aan in olijfolie met sjalot en Primerba Basilicum en blus af met wat witte wijn. Zeef het kookvocht en voeg de fond en de kreeftenjus toe en breng het geheel aan de kook en reduceer. Voeg de room en de lavas toe en reduceer opnieuw en monteer met wat blokjes koude boter. Maak de kreeften schoon.

Garnituur:

Rooster het zuurdesembrood. Week de saffraan-draadjes in een klein laagje warm water. Voeg het saffraanwater samen met de harissa aan de alioli toe en vermeng het geheel.

Opmaak:

Verdeel het garnituur over de borden. Schep de soep erover en maak af met de kruiden.



Phase
Professional
met natuurlijke
botersmaak



Knorr Primerba
Sjalot



Knorr Primerba
Basilicum



Knorr
Professional
Schaaldierenfond



Knorr
Professional
Kreeftenjus



Blue Band Koken
& Opkloppen



Hellmann's Alioli

FRUITS DE MER



TIP

Hellmann's Cocktailsaus is gemaakt met whisky voor een authentieke smaak en de saus krijgt een goede waardering van de gast: een kwalitatief convenience ingrediënt dat je tijd bespaart.

FRUITS DE MER

Ingrediënten voor 10 personen

Garnituur:

3	st	kreeft
15	st	langoustines
400	g	jumbo mosselen
400	g	venusschelpen
30	st	scheermessen
10	g	Knorr Primerba Sjalot
0,5	dl	witte wijn
3	st	citroenen
		peper
		olijfolie

Opmaak:

350	g	Hellmann's Cocktailsaus
35	g	wilde kruiden

Bereiding

Kook de kreeften in water met wat zout. Halveer de langoustines, maak ze schoon, kruid ze met wat peper en bak ze kort in wat olijfolie. Was de mosselen, venusschelpen en de scheermessen goed. Zet ze afzonderlijk van elkaar aan in olijfolie met sjalot puree en blus af met wat witte wijn. Maak de kreeften schoon en snijd de citroenen in partjes.

Opmaak:

Presenteer de zeevruchten op een groot bord met de cocktailsaus. Garneer met wat wilde kruiden.



Hellmann's
Cocktailsaus



Knorr Primerba Sjalot





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>