

DEGENS,
TASTEMAKERS
SINCE 1930



THEMAFOLDER - Fondue, gourmet, teppanyaki

RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN

PROUD MEMBER OF

SOLINA

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: TEPPANYAKI VLEES

1 VARKENSHAASJE IN GROENE KRUIDENKORST 🍗

Ingrediënten:

- 1 kg varkenshaasje

Onze producten:

- 100 g **PANEERMIX WIENER**
AD01555-01 - bevat gluten (tarwe)
- 70 g **MARINADE GROENE KRUIDEN**
AW04150-01
- 100 g **MOUTARDINI**
7022386 - bevat mosterd en sulfiet

Bereiding & presentatie:

1. Strijk de varkenshaasjes in met de MOUTARDINI.
2. Meng het PANEERMIX WIENER met de MARINADE GROENE KRUIDEN.
3. Rol het haasje in het paneermeelmengsel.
4. Snij in mooie plakjes van 40 g

2 VARKENSSPIES PEPPER 🍗

Ingrediënten:

- 1 kg varkensfilet
- Gunshapes 9cm

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE COATING PEPPER**
7048587

Bereiding & presentatie:

1. Snij de varkensrug in reepen van ongeveer 1cm op 8cm
2. Kruid deze met de DRY GLAZE PEPPER en rijg op een Gunshape 9cm.

3 INDONESISCHE KIPSATÉ 🍗

Ingrediënten:

- 1 kg kippendijen (uitgebeend, zonder vel)
- Paprika in stukjes (groen, geel, rood)
- Gunshapes 9cm

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE SATÉ**
AD01583-01

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kippendijen in mooie kleine blokjes van ongeveer 2cm op 2cm.
2. Marineer deze met de DRY GLAZE SATÉ.
3. Prik ze op de Gunshapes 9cm met telkens een stukje paprika ertussen.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: TEPPANYAKI VLEES

4 KALKOENSPIES MOSTERD DILLE

Ingrediënten:

- 1 kg kalkoenfilet (reepjes van 1cm op 8cm)
- zongedroogde tomaatjes
- Gunshapes 9cm

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE MOSTERD DILLE**
AD01582-01 - bevat mosterd

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de kalkoenreepjes met de DRY GLAZE MOSTERD DILLE.
 2. Prik op de Gunshapes 9cm en prik bovenop een zongedroogd tomaatje.
-

5 PARELHOEN PEPPER & SALT

Ingrediënten:

- 1 kg parelhoen(filet) met vel

Onze producten:

- 20 g **GRILL KRUIDEN OLIE**
AW04386-01
- 20 g **STEAKMIX SEA SALT**
AD03170-01

Bereiding & presentatie:

1. Snij de parelhoen in mooie plakjes van 40 gram.
 2. Kruid de plakjes met de STEAKMIX SEA SALT en de GRILL KRUIDEN OLIE.
-

6 LAMSKROONTJE KNOFLOOK

Ingrediënten:

- 1 kg lamskroon

Onze producten:

- 100 g **MARINADE PORTUGEES**
AW09342-01 - bevat melk

Bereiding & presentatie:

1. Snij tussen de beentjes de lamskroon in mooie porties.
 2. Bestrijk de lamskroontjes met de MARINADE PORTUGEES.
-

7 PEPPERSTEAK

Ingrediënten:

- 1 kg malse biefstukjes (geportioneerd in stukjes van 40 g)

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE PEPPER**
7048587

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de steaks met de DRY GLAZE PEPPER.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: TEPPANYAKI VLEES

8 KALFSSPIES MET SALIE

Ingrediënten:

- 1 kg mals kalfsvlees (in dunne plakken van 0,5 cm dikte)
- salieblaadjes
- kerstomaten
- Gunshapes 9cm

Onze producten:

- 50 g **MARINADE RODE PESTO**
AWO4149-01 - bevat melk
- 100 g **PANEERMIX EASY TOMATO**
JXO5651-01 - bevat gluten (tarwe), soja, melk

Bereiding & presentatie:

1. Strijk het kalfsvlees in met de MARINADE RODE PESTO en bedek met enkele blaadjes salie.
2. Rol dit op en paneer gedeeltelijk in de PANEERMIX EASY TOMATO.
3. Snij er nu stukjes af van ongeveer 40 gram en prik op de Gunshapes 9cm met op het begin en einde een half kerstomaatje.

9 KALKOENENVELOPPE MET ASPERGES

Ingrediënten:

- 1 kg kalkoenfilet
- 20 groene asperges (geblancheerd)

Onze producten:

- 30 g **GRILLMIX GEEL ZTG**
ADO6197-01 - bevat mosterd
- 100 g **PANEERMIX FANTASIE GEEL**
AD01547-01 - bevat gluten (tarwe), mosterd

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kalkoenfilet in dunne plakjes (volgens gewenste grootte) en kruid met de GRILLMIX GEEL ZTG.
2. Leg er 2 aspergetopjes in en zorg ervoor dat ze bij het oprollen licht uit het rolletje steken.
3. Rol mooi op en paneer de onderkant in PANEERMIX FANTASIE GEEL.

10 ITALIAANS NESTJE

Ingrediënten:

- 1 kg varkens gehaktvlees
- enkele plakjes gerookt spek
- mozzarellabolletjes

Onze producten:

- 55 g **VEKAMIX ZHERO**
ADO2987-01
- 25 g **TASTE SENSATION ITALIAANS**
7048359 - bevat mosterd

Bereiding & presentatie:

1. Vermeng het varkensgehakt met de VEKAMIX ZHERO.
2. Portioneer het gehakt in balletjes van ongeveer 30 gram.
3. Maak er een nestje van en rol er een plakje spek omheen.
4. Kruid de mozzarellabolletjes met de TASTE SENSATION ITALIAANS en leg in het nestje.

11 MERGUEZ CHIPO'S

Ingrediënten:

- 650 g lamsvlees
- 350 g doorregen varkensvlees (buikspek)
- Schaapsnaren 24/26

Onze producten:

- 20 g **BRAADWORSTMIX DIAMANT**
AD01243-01 - bevat mosterd
- 25 g **TASTE SENSATION PIKANTO**
7048567

Bereiding & presentatie:

1. Vlees malen door 3,5 mm plaat en vermengen met de kruiden. Nogmaals door de plaat halen.
2. Vullen in de schaapsnaren.

TEPPANYAKI VLEES



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: FONDUE VLEES

1 GEPANEERDE BALLETTJES 🐷

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt

Bereiding & presentatie:

1. Maak balletjes van ongeveer 25 gram.
2. Paneer deze in de verschillende paneermelen.

Onze producten:

- **PANEERMIX FANTASIE GEEL**
ADO1547-01 - bevat gluten (tarwe), mosterd
- **PANEERMIX FANTASIE WIT**
ADO2585-01 - bevat gluten (tarwe), mosterd
- **PANEERMIX KIPPELING**
ADO3283-01 - bevat gluten (tarwe), mosterd, selderij
- **PANEERMIX EASY CAJUN**
ADO1245-01 - bevat gluten (tarwe), soja
- **PANEERMIX EASY HONGAARS**
SO2266 - bevat gluten (tarwe), soja
- **CORN FLAKES MIX**
SO5760 - bevat gluten (mout, gerst)

2 SPEKROLLETJE 🐷

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt
- enkele plakjes gerookt spek

Bereiding & presentatie:

1. Kruid het gehakt met de SLAVINKENMIX COMPLEET.
2. Rol balletjes van ongeveer 10 gram en rol ze in een half plakje gerookt spek.
3. Paneer de boven- en onderkant in DECO FANTASIE.

Onze producten:

- **70 g SLAVINKENMIX COMPLEET**
7048792 - bevat gluten (tarwe)
- **DECO FANTASIE**
7048312 - bevat selderij



**FONDUE
VLEES**



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: FONDUE VLEES

3 VARKENSBLOKJE

Ingrediënten:

- 1 kg varkenshaasje

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE SATÉ**
AD01583-01

Bereiding & presentatie:

1. Snij de varkenshaasjes in blokjes van ongeveer 25 gram.
2. Kruiden met de DRY GLAZE SATÉ.

4 BIEFSTUKBLOKJE

Ingrediënten:

- 1 kg malse steak

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE BISTRO**
AD01395-01

Bereiding & presentatie:

1. Snij de steaks in blokjes van ongeveer 25 gram.
2. Kruid de blokjes met de DRY GLAZE BISTRO.

5 KALKOENBLOKJE

Ingrediënten:

- 1 kg kalkoenfilet

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE INDIAN KERRIE**
AD01597-01

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kalkoenfilet in blokjes van ongeveer 25 gram.
2. Kruiden met de DRY GLAZE INDIAN KERRIE.

PLANCHA VIS



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: PLANCHA VIS

1 SCAMPI CRUNCHY CAJUN

Ingrediënten:

- 1 kg scampi (gepeld met kop)

Onze producten:

- 100 g **PANEERMIX EASY CAJUN**
AD01245-01 - bevat gluten (tarwe), soja
- 50 g **VLOEIBARE BATTER**
JX07736-01

Bereiding & presentatie:

1. Neem de scampi bij de kop en duw hem tot aan de kop in de VLOEIBARE BATTER.
 2. Paneer deze nu met de PANEERMIX EASY CAJUN.
-

2 COQUILLE BOURGUIGNONNE

Ingrediënten:

- 1 kg coquilles (vers of diepvries)
- 50 plakjes gerookt buikspek
- 1 kg zongedroogde tomaten
- Gunshapes 9cm

Onze producten:

- 70 g **MARINADE BOURGUIGNONNE**
AWO4025-01

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de coquilles met de MARINADE BOURGUIGNONNE 
 2. Draai een half plakje spek rond de coquille.
 3. Prik nu twee coquilles op een Gunshape 9cm met een zongedroogd tomaatje ertussen.
-

3 MINI SCAMPI BROCHETTE

Ingrediënten:

- 1 kg scampi (gepeld en ontdarmd)
- Gunshapes 9cm

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE GROENE KRUIDEN**
AD01611-01

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de scampi met de DRY GLAZE GROENE KRUIDEN.
2. Prik ze per 2 op een Gunshape 9cm.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: PLANCHA VIS

4 WITVISFILET KNOFLOOKPEPER

Ingrediënten:

- 1 kg witvisfilet naar keuze (in stukjes van 40 gram)

Onze producten:

- 10 tot 20 g **KNOFLOOKPEPER**
A370520-01 - bevat gluten (tarwe), selderij
- 10 tot 20g **CITROENPEPER**
A360800-09 - bevat gluten (tarwe), selderij

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de kleine filets aan met de KNOFLOOKPEPER of CITROENPEPER.
-

5 KABELJAUW MOSTERD DILLE

Ingrediënten:

- 1 kg kabeljauwfilet

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE MOSTERD DILLE**
AD01582-01 - bevat mosterd

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kabeljauwfilet in kleine stukjes van ongeveer 40 gram.
 2. Kruid de stukjes aan met de DRY GLAZE MOSTERD DILLE.
-

6 ZALMSPIESJE CITROEN-ROZEMARIJN

Ingrediënten:

- 1 kg zalmfilet
- Gunshapes 9cm

Onze producten:

- 70 g **MARINADE CITROEN ROZEMARIJN**
A457945-02

Bereiding & presentatie:

1. Snij de zalmfilet in stukjes van ongeveer 40 gram.
2. Marineer deze met de MARINADE CITROEN ROZEMARIJN.
3. Prik het stukje zalm op een stokje.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: PLANCHA VIS

7 TONGROLLETJE

Ingrediënten:

- 1 kg tongfilet
- Gunshapes 9cm

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE GROENE KRUIDEN**
AD01611-01

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de tongrolletjes met de DRY GLAZE GROENE KRUIDEN.
 2. Rol ze op en steek op een Gunshape 9cm.
-

8 WOKREEPJES VAN WITVIS

Ingrediënten:

- 1 kg stevige witte vis
- 50 g verse venkel
- 50 g wortel (in kleine blokjes)

Onze producten:

- 70 g **MARINADE SPAANS**
AW03798-01

Bereiding & presentatie:

1. Snij de witvis in reepjes of blokjes.
 2. Marineer deze met de MARINADE SPAANS
 3. Snij de venkel en de wortel in blokjes en blancheer deze.
 4. Vermeng de groenten met de reepjes.
 5. Presenteer in kleine potjes op de schotel.
-

9 VIS CORN BURGER

Ingrediënten:

- 600 g kabeljauwfilets
- 400 g zalmfilets

Onze producten:

- 100 g/kg **GEBRADEN GEHAKTMIX CULINA**
AD01278-01 - bevat gluten (tarwe), soja
- 100 g **CORN FLAKES MIX**
S05760 - bevat gluten (mout, gerst)

Bereiding & presentatie:

1. Snij de vis in fijne stukjes en vermeng met de GEBRADEN GEHAKTMIX CULINA.
2. Maal de vis door de 3 mm plaat en meng de fijngedraaide vis even tot er een binding ontstaat.
3. Maak gehaktballen van circa 40 gram en paneer deze met de CORN FLAKES MIX.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: TEPPANYAKI MIX

1 KALKOENBROCHETTE DONER KEBAB

Ingrediënten:

- 1 kg kalkoenfilet
- paprika (in stukjes, groen, geel en rood)
- rode ui (in stukjes)
- satéstokjes 15cm

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE DONER KEBAB**
JX08013-01

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kalkoenfilet in kleine blokjes van 15 à 20 gram.
2. Kruid deze met de DRY GLAZE DONER KEBAB.
3. Prik deze op de stokjes afwisselend met een stukje paprika en rode ui.

2 VARKENSREEPJES TOSCAANS

Ingrediënten:

- 1 kg varkensvlees (in fijne reepjes)
- 100 g wit van prei (in julienne)

Onze producten:

- 100 g **MARINADE TOSCAANS**
AW04422-01

Bereiding & presentatie:

1. Meng alle ingrediënten met de MARINADE TOSCAANS.
2. Presenteer in kleine potjes op een schotel.

3 EENDENBORST

Ingrediënten:

- 1 kg eendenborstfilet

Bereiding & presentatie:

1. Snij de eendenborst in porties van ongeveer 40 gram.

VERDER OP DEZE SCHOTEL:

- 4 SCAMPI CRUNCHY CAJUN (zie recept bij VIS PLANCHA)
- 5 COQUILLE GREEN HERBS (zie recept bij VIS PLANCHA)
- 6 WITVISFILET KNOFLOOKPEPER (zie recept bij VIS PLANCHA)
- 7 ZALMSPIESJE CITROEN-ROZEMARIJN (zie recept bij VIS PLANCHA)
- 8 TONGROLLETJE (zie recept bij VIS PLANCHA)
- 9 LAMSKROONTJE (zie recept bij TEPPANYAKI VLEES)
- 10 VARKENSHAASJE IN GROENE KRUIDENKORST (zie recept bij TEPPANYAKI VLEES)



TEPPANYAKI MIX



GOURMET VLEES



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: GOURMET VLEES

1 KAASBURGER OF CHEDDAR CHEESE BURGER

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt
- 300 g Cheddar cheese (in kleine stukjes)

Bereiding & presentatie:

1. Meng het gehakt met de HAMBURGERMIX.
2. Voeg de Cheddar cheese of de TASTE SENSATION KAAS toe.
3. Paneer in PANEERMIX EASY GOUDA.

Onze producten:

- 30 g **HAMBURGERMIX**
AD01246-01 - bevat mosterd
- 25 g **TASTE SENSATION KAAS**
(niet voor de Cheddar Cheese burger)
7048360 - bevat melk
- **PANEERMIX EASY GOUD**
AD01246-01 - bevat gluten (tarwe), soja, melk

2 LAMSFILET GEKRUID

Ingrediënten:

- 1 kg lamsfilet (zonder zilvervlies)

Bereiding & presentatie:

1. Snij de lamsfilet in plakjes van 40 g
2. Kruid de plakjes met de MARINADE GROENE KRUIDEN.

Onze producten:

- 70 g **MARINADE GROENE KRUIDEN**
AW04150-01

3 KIPBROCHETTE GEVOGELTE


Ingrediënten:

- 1 kg kippendijen uitgebeend zonder vel
- Rode ui in kleine partjes
- Verschillende kleuren paprika in kleine partjes
- Gunshapes 9cm

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kippendijen in kleine blokjes
2. Kruiden met de MARINADE WILD ALL-IN en laat dit overnacht marinieren.
3. Prik de blokjes op een stokje met de ui en paprika.

Onze producten:

-  70 g **MARINADE WILD ALL-IN**
AW04137-01 - bevat gluten (tarwe), mosterd, selderij

4 SUBLIEM BEEF BURGER

Ingrediënten:

- 1 kg rundergehakt 80/20 of 70/30
- 10% water

Bereiding & presentatie:

1. Maal het gehaktvlees door de 5 mm plaat en meng het gehakt vervolgens met de SUBLIEM-BURGERMIX inclusief water en draai nogmaals door de 3 of 5 mm plaat en meng daarna de HAMBURGERPASTA TOMATO er doorheen.
2. Maak ronde burgertjes.
3. Paneer in PANEERMIX FANTASIE WIT.

Onze producten:

- 40 g **SUBLIEM-BURGERMIX P&Z ZHERO**
AD03035-01
- 50 g **HAMBURGERPASTA TOMATO**
7024473
- **PANEERMIX FANTASIE WIT**
AD02585-01

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: GOURMET VLEES

5 KIPSCHNITSEL

Ingrediënten:

- 1 kg kipfilet

Onze producten:

- 100 g **MARINADESAUS ZHERO**
AW08344-01 - bevat mosterd, soja)
- **PANEERMEEL CURCUMA GEEL**
7021147 - bevat gluten (tarwe)

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kipfilet in kleine schnitsels van 40 g
2. Leg de kipschnitsels een nacht in de MARINADESAUS ZHERO.
3. Paneer in de PANEERMEEL CURCUMA GEEL.

6 VARKENSHAASJE BOURSIN

Ingrediënten:

- 1 kg varkenshaasje
- 100 g kruidenkaas
- 20 plakjes gerookt spek

Onze producten:

- 20 g **SATÉKRUIDEN**
AD01191-01 - bevat selderij

Bereiding & presentatie:

1. Snij het varkenshaasje zijdelings open en bestrooi met de SATÉKRUIDEN.
2. Strijk nu de kruidenkaas over de volledige binnenzijde van het varkenshaasje en rol dit mooi dicht.
3. Leg het gerookt spek mooi overlappend naast elkaar en rol het varkenshaasje hier mooi in.

7 KALKOENLAPJE

Ingrediënten:

- 1 kg kalkoenfilet

Onze producten:

- 20 g **KIP-GRILLMIX DEGENS**
AD01487-01 - bevat gluten (tarwe), selderij

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kalkoenfilet in dunne lapjes van 40 g
2. Bestrooi met de KIP-GRILLMIX DEGENS als afwerking als je de lapjes reeds op de schotel hebt gelegd.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: GOURMET VLEES

8 BIEFSTUKJE BOURGUIGNONNE

Ingrediënten:

- 1 kg mals biefstuk
- 250 g malse boter

Onze producten:

- 30 g **BOURGUIGNONNEMELANGE**
A473245-01 - bevat gluten (tarwe), soja

Bereiding & presentatie:

1. Snij de biefstukken in mooie porties van 40 g
2. Meng de boter met de BOURGUIGNONNE MELANGE
3. Smit de malse boter in mooie dotjes op de steaks.

9 KALFSLAPJE PEPPER & SALT

Ingrediënten:

- 1 kg kalfsbraadstuk / fricandeau

Onze producten:

- 25 g **STEAKMIX SEA SALT**
ADO3170-01

Bereiding & presentatie:

1. Snij het braadstuk in mooie lapjes van 40 g
2. Leg ze mooi op de schotel en bestrooi met de STEAKMIX SEA SALT.

10 CHIPOLATE CAMPAGNARD

Ingrediënten:

- 1 kg runder gehaktvlees 80/20 of 70/30
- Schaapsnaren kal 22/24

Onze producten:

- 30 g **BRAADWORSTMIX SUPER**
AD01178-01 - bevat mosterd
- 25 g **TASTE SENSATION CAMPAGNARD**
7048557

Bereiding & presentatie:

1. Maal het gehaktvlees door 5 mm plaat en meng het gehakt vervolgens met de BRAADWORSTMIX SUPER en TASTE SENSATION CAMPAGNARD en draai nogmaals door de 3 of 5 mm plaat.
2. Afvullen in schaapsnaren.





HEERLIJK ALS SIDEDISH: PATATAS BRAVAS

Ingrediënten:

- Zonnebloemolie

Onze producten:

- **AARDAPPELTJES BLIK**
POTAT2702 - 3 blikken van 2,5 kg
- 15 g/kg **PATAT MELANGE**
AO89000-01 - strooibus 800 g

Tip :
Serveer dit gerecht
samen met de APOLLO
SPICY COCKTAIL SAUS
A471715-01 - 670ml



Bereiding & presentatie:

1. AARDAPPELTJES BLIK afgieten, daarna afspoelen en laten uitlekken.
2. De krielaardappeltjes kruiden met de PATAT MELANGE.
3. Bak of grill de krielaardappeltjes op een bakplaat 200 C in 5 tot 10 min goud bruin (sprenkel een laagje olie op de bakplaat) Wanneer de aardappeltjes goudbruin zijn, draai je ze om.
4. Presenteer in een mooie schotel met bovenop eventueel een takje rozemarijn in de toonbank.

PROBEER DEZE HEERLIJKE SAUZEN UIT ONS ASSORTIMENT



EXOTISCHE SAUS

SO8444 - bevat ei, mosterd
5 kg



SPAANSE SALADESAUS

SO0956 - bevat ei, mosterd
5 kg



DONERSAUS

AWO4375-01 - bevat ei, mosterd
2,5 kg



TARTAARSAUS SPECIAAL

SAUCE1761 - bevat ei, mosterd, selderij
5 kg



BURGERSAUS

AWO8857-01 - bevat ei, mosterd
2,5 kg



SHOARMASAU NR

AWO3872-01
3 kg

graag GEDAAN



Henry Zomer

Vertegenwoordiger
Noord-Nederland
+31 (0)6 21 57 20 19



Ernst Hemmer

Vertegenwoordiger
Oost-Nederland
+31 (0)6 50 88 91 66



John Vugts

Vertegenwoordiger
Zuid-Nederland
+31 (0)6 21 57 20 16



Arie Ottenhof

Vertegenwoordiger
West-Nederland
+31 (0)6 21 54 20 86

