



1

2

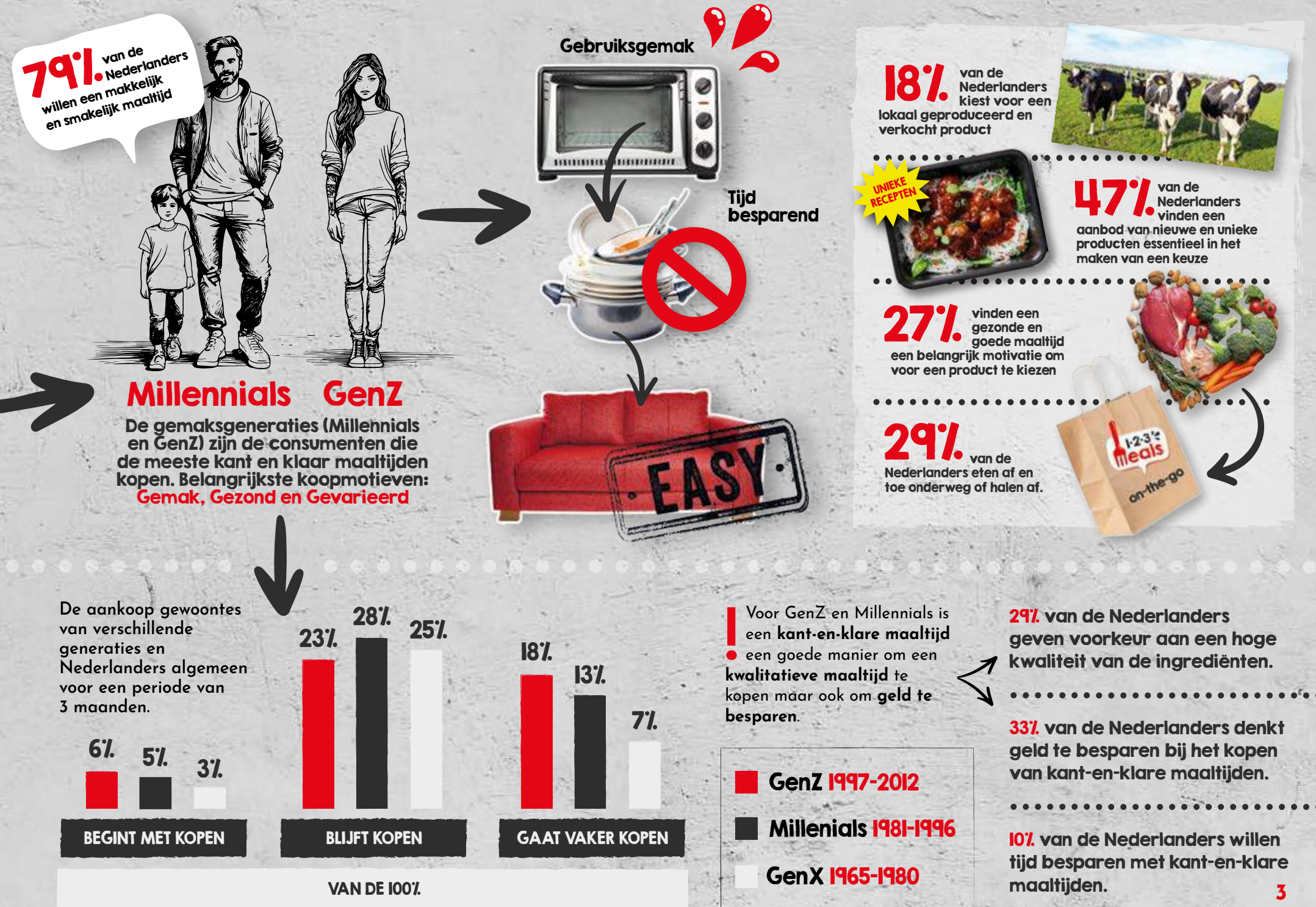
3



NIEUW

**HET SNELLE MAALTIJDCONCEPT
VOOR DE VERSSPECIALIST.
BEREID IN 1-2-3 STAPPEN
+ EEN LEKKERE MARGE!**





DE MAKKELIJKSTE MANIER
NAAR EEN INTERESSANTE
MARGE



NIEUW

MAKKELIJK BEREID ÉN EEN GOED AANBOD
RICHTING UW KLANTEN

De vraag naar smakelijke kant-en-klare maaltijden blijft groeien, en met het **1-2-3 meals** concept van Degens kunt u eenvoudig maaltijden met een aantrekkelijke marge aanbieden. Zo simpel is het! Ontdek onze heerlijke najaars- en winterrecepten om direct mee te starten. Met onze foto's heeft u alle visuele content die u nodig heeft om uw maaltijden te presenteren in uw toonbank, webshop, en op lokale of sociale media. Vraag uw vertegenwoordiger naar de mogelijkheden.

3 SIMPELE STAPPEN



STAP 1 Kruiden en garen van vlees, gevogelte of vis met Degens kruiden. Snij en bereid alle andere ingrediënten.



STAP 2 Bereid de groenten en zetmeelcomponenten, combineer met Degens producten.



STAP 3 Stel het gerecht samen met de Degens saus en garneer voor een smakelijke presentatie.



SCAN MIJ!
Voor meer informatie over het recept, de declaratie en tips & tricks.

Voorbeeldcalculatie

+/- €3,50
incl. verpakking

450GR 450 gram

ca. 55%

±€7,50

= ca. 30

TIPS VOOR DE CONSUMENT

180°C 15-20 min. 800 Watt 6 min. Kleine pit 12 min.

Alle maaltijden zijn berekend o.b.v. ca. 30% vlees of vis.



de maaltijdsaus van Degens



de kruiden van Degens



NAJAAR/WINTER
RECEPTEN

- ASIAN SZECHUAN 6
- CHILLI CON CARNE 7
- GROOTMOEDERS STOOFPOTJE 8
- HONGAARSE GOULASH 9
- INDONESISCHE RENDANG 10
- IRISH STEW 11
- KOREAANSE YANGNYEOM STOOF 12
- SPEZZATINO KALFS 13
- SURINAAMSE KIP STOOF 14
- SURINAAMSE VIS STOOF 15
- VLAAMSE KIP STOOF 16
- ZARZUELA SPAANSE VISSTOOF 17

GROOTMOEDERS STOOFPOTJE



INGREDIËNTEN

- 1 kg Rundersukade
- 500 gr Courgette*
- 250 gr Sperziebonen*
- 20 gr Peterselie
- 750 gr GROOTMOEDERS STOOFPOTJE A426365-03
- 15 gr STOOFVLEESKRUIDEN M/Z - 7048543
- 1 kg PUREE PARFAIT - POTAT1701-02

*= diepvries (DV)

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid met de STOOFVLEESKRUIDEN M/Z en vacumeer, laat het vlees 24 uur rusten. Gaar het in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Meng het vlees met de groenten en de GROOTMOEDERS STOOFPOTJE. Doe de PUREE PARFAIT in een spuitzak en spuit aan één kant van het disposable bakje en schep het vlees met de groenten en saus aan de andere kant. Garneer af met de peterselie.

Calculatie

€3,49
incl. verpakking

450 gram

ca. 55%

€7,75

IX SAUCE = ca.

50

CONSUMENTEN TIP

180°C
15-20 min.

800 Watt
6 min.

Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️

TIP Garneer af met tros tomaatjes en een takje rozemarijn.

HONGAARSE GOULASH

INGREDIËNTEN

- 1 kg Mager runderstoofvlees
- 500 gr Champignons*
- 100 gr Gele puntpaprika*
- 20 gr Platte peterselie
- 20 gr GOULASH KRUIDEN - SO2548
- 1,1 kg HONGAARSE GOULASH SAUS - AW12604-01
- 600 gr KRIELTJES IN BLIK - POTAT2702

*= diepvries (DV)



BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid met de GOULASH KRUIDEN, vacumeer en laat het 24 uur rusten. Gaar het vlees in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Bak de champignons met zout en peper. Laat de KRIELTJES IN BLIK uitlekken en snijd eventueel doormidden.

STAP 3 Meng het vlees samen met de HONGAARSE GOULASH SAUS, groenten en de KRIELTJES IN BLIK. Schep het geheel in een disposable bakje en garneer met paprikaringen en peterselie.

RECEPT INSPIRATIE

Gebruik de SUBLIEM SOUSVIDEMIX BASISMIX ZHERO voor meer rendement. Vervang de krieltjes door PUREE PARFAIT of rijst.

CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️

Calculatie

€3,70
incl. verpakking

450 gram

ca. 55%

€7,45

IX SAUCE = ca.

18

INDONESISCHE RENDANG



NIEUW

CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄

INGREDIËNTEN

- 1 kg Mager runderstoofvlees
- 250 gr Sperziebonen*
- 750 gr Witte rijst
- 25 gr Rode peper
- 10 gr Waterkers
- 750 gr INDONESISCHE RENDANG SAUS - AW12602-01
- 50 gr DRY GLAZE INDONESISCH - AD07441-01
- 10 gr UIENSTUKJES (GEFRUIT) - 7048315

*= diepvries (DV)

Calculatie



€3,65
incl. verpakking



450GR 450 gram

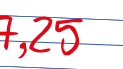


ca. 50%



€7,25



IX SAUCE = ca. 

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid met de DRY GLAZE INDONESISCH, vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Kook de rijst gaar in water, kook het ei, spoel koud en pel ze.

STAP 3 Meng het vlees met de INDONESISCHE RENDANG SAUS en groenten. Schep de rijst in een disposable bakje en verdeel het vlees en de INDONESISCHE RENDANG SAUS erover. Garneer af met ei, dunne rode peper-ringetjes en de UIENSTUKJES (GEFRUIT).

RECEPT INSPIRATIE

Voor een zachte volle smaak en om meer volume te creëren, voeg 500 ml cocos crème toe aan 1 emmer INDONESISCHE RENDANG SAUS.

Voeg SAMBAL RUDJAK MANIS NR AWO3979-01 of een verse rode peper er aan toe voor extra pit!

IRISH STEW



NIEUW

Calculatie



€3,85
incl. verpakking



450GR 450 gram



ca. 50%



€7,95



IX SAUCE = ca. 

INGREDIËNTEN

- 1 kg Runder onderrib / borstvlees
 - 375 gr Tuinbonen*
 - 375 gr Wortel*
 - 5 gr Oregano
 - 750 gr IERSE STOVERIJ SAUS - AW12600-01
 - 60 gr SUBLIEM SOUSVIDEMIX BASISMIX ZHERO- AD03031-01
 - 10 gr GRILLMIX ECONOOM - AD01489-01
 - 600 gr KRIELTJES IN BLIK - POTAT2702
- *= diepvries (DV)

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid met de SUBLIEM SOUSVIDEMIX BASISMIX ZHERO en GRILLMIX ECONOOM, vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 8 uur (voeg eventueel 10% water toe).

STAP 2 Laat de KRIELTJES IN BLIK uitlekken en snijd eventueel doormidden.

RECEPT INSPIRATIE

Vervang het rundvlees voor lamsvlees van de schouder of bout.

STAP 3 Meng het vlees met de groenten, KRIELTJES IN BLIK en de IERSE STOVERIJ SAUS. Schep het geheel in een disposable bakje en garneer met de oregano.

CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄



KOREAANSE YANGNYEOM STOOF



Calculatie

 €3,35
incl. verpakking

 450GR 450 gram

 ca. 55%

 €7,25

 IX SAUCE = ca.  19

INGREDIËNTEN

- 1 kg Runderstoofvlees
- 500 gr Wortel*
- 240 gr Paprikamix*
- 750 gr (Voorgegaarde) dikke noedels
- 3 gr Bosui
- 5 gr Koriander
- 750 gr KOREAANSE YANGNYEOM SAUS - AW12601-01

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid met de DRY GLAZE HOISIN, vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Spoel de dikke noedels in lauwwarm water en laat goed uitlekken.

STAP 3 Meng het vlees met de groenten, noedels en de KOREAANSE YANGNYEOM SAUS. Schep het geheel in een disposable bakje en garneer af met de bosui en de koriander.



- 50 gr DRY GLAZE HOISIN - AD01666-01
- *= diepvries (DV)

CONSUMENTEN TIP

 180°C
15-20 min.

 800 Watt
6 min.

 Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄



NIEUW

SPEZZATINO KALFS INGREDIËNTEN

- 1 kg Kalfsnek
- 375 gr Knolselderij*
- 500 gr Wortel*
- 375 gr Courgette*
- 1 kg Pasta
- 5 gr Bosui
- 3 gr Affilla cress
- 8 gr SALTWELL SEA SALT SALT_0902-05
- 750 gr SUGO ITALIANO - AW08005-02
- 25 gr TASTE SENSATION ITALIAANS - 7048359

*= diepvries (DV)



BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd het vlees, kruid het met de TASTE SENSATION ITALIAANS en SALTWELL ZOUT, vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 180 minuten.

STAP 2 Kook de pasta beetgaar, koel terug.

STAP 3 Meng het vlees met de SUGO ITALIANO. Meng de pasta met de groenten. Schep de pasta en groenten in een disposable bakje en verdeel het vlees en de SUGO ITALIANO erover. Garneer af met bosui en cress.

RECEPT INSPIRATIE

Rasp er eventueel verse parmezaanse kaas over.



Calculatie

 €3,35
incl. verpakking

 450GR 450 gram

 ca. 55%

 €7,25

 IX SAUCE = ca.  22

CONSUMENTEN TIP

 180°C
15-20 min.

 800 Watt
6 min.

 Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄

SURINAAMSE KIP STOOF



Calculatie

€2,90
incl. verpakking

450GR

450 gram

ca. 55%

€7,25

IX SAUCE

= ca.

21

INGREDIËNTEN

- 1 kg Kippendijen
- 375 gr Sperziebonen*
- 350 gr Courgette*
- 250 gr Paprika rood*
- 1 Ei

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd de kippendijen, meng met 100 gr SURINAAMSE SAUS ZHERO vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 70 minuten.

STAP 2 Laat de KRIELTJES IN BLIK uitlekken en snijd eventueel doormidden. Kook de eieren, spoel koud en pel ze.

STAP 3 Meng de kip samen met de groenten, KRIELTJES IN BLIK en de resterende SURINAAMSE SAUS ZHERO. Schep dit in een disposable bakje en garneer af met een ei en een takje waterkers.



- 100 gr Waterkers
- 750 gr SURINAAMSE SAUS ZHERO - AW08924-01
- 750 gr KRIELTJES IN BLIK - POTAT2702

*= diepvries (DV)

CONSUMENTEN TIP

180°C
15-20 min.

800 Watt
6 min.

Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄



SURINAAMSE VIS STOOF



Surinaamse Saus
Zhero

INGREDIËNTEN

- 1 kg Witvis naar keuze
- 375 gr Paprikamix*
- 375 gr Courgette*
- 375 gr Broccoli*
- 1 kg Rijst
- 3 gr Platte peterselie
- 3 gr Bosui
- 750 gr SURINAAMSE SAUS ZHERO - AW08924-01

*= diepvries (DV)

Calculatie

€3,40
incl. verpakking

450GR

450 gram

ca. 55%

€7,25

IX SAUCE

= ca.

22

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Marineer de vis een nacht in 100 gr SURINAAMSE SAUS ZHERO, bak de vis in een pan of braadslee of stoom deze op bakpapier in de combisteamer.

STAP 2 Kook de rijst in water.

STAP 3 Meng de groenten met de overige SURINAAMSE SAUS ZHERO. Schep de rijst in een bakje, leg de groenten en gebakken vis erop, en garneer met dunne ringetjes bosui en platte peterselie.

RECEPT INSPIRATIE

Pluk de vis en vervang de rijst door een roti vel en rol deze op.

CONSUMENTEN TIP

180°C
15-20 min.

800 Watt
6 min.

Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄

VLAAMSE KIP STOOF

INGREDIËNTEN

- 1 kg Kippendijen
- 250 gr Broccoli*
- 250 gr Mais*
- 250 gr Champignons*
- 200 gr Wortel*
- 200 gr Knolselderij*
- 50 gr Cherrytomaatjes rood
- 50 gr Basilicum
- 5 gr BOURGUIGNONNEMELANGE - A473245-01
- 1 kg STOVERIJSAUS VLAAMS - AWO4161-02
- 750 gr KRIELTJES IN BLIK - POTAT2702

*= diepvries (DV)



BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Snijd de kippendijen doormidden en kruid met BOURGUIGNONNEMELANGE, vacumeer, laat het 24 uur rusten. Gaar in de combisteamer op 100% vocht gedurende 70 minuten.

STAP 2 Laat de KRIELTJES IN BLIK uitlekken en snijd indien nodig doormidden.

STAP 3 Meng de kip met de STOVERIJ-SAUS VLAAMS en alle groenten. Schep het geheel in een disposable bakje en garneer af met cherrytomaatjes en basilicum.

RECEPT INSPIRATIE

Vervang de KRIELTJES IN BLIK door PUREE PARFAIT - POTAT1701-02 of rijst.



Calculatie



€3,25
incl. verpakking



450 gram



ca. 55%



€7,25



= ca.



CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️

ZARZUELA SPAANSE VISSTOOF



Calculatie



€3,50
incl. verpakking



450 gram



ca. 55%



€7,75



= ca.



INGREDIËNTEN

- 250 gr Mosselen
- 250 gr Gamba's
- 250 gr Zalm
- 250 gr Scholfilet
- 500 gr Wortel*
- 500 gr Doperwt*
- 2 gr KNOFLOOKPUREE - GARLI1906
- 500 gr Rijst

BEREIDINGSWIJZE

STAP 1 Was de mosselen, kook ze met knoflook, VISKRUIDENMIX en witte wijn tot ze openstaan. Pocheer de vis en gamba's in het mosselvocht.

STAP 2 Kook de rijst met water in een pan of combisteamer samen met de PAELLAMIX en KURKUMA GEMALEN.

STAP 3 Meng de GROOTMOEDERS TOMATENSAUS voorzichtig met de vis, gamba's en groenten. Schep de paella rijst in een disposable bakje en leg het



- 20 gr Peterselie of basilicum
- 100 ml Witte wijn
- 1 kg GROOTMOEDERS TOMATENSAUS A444740-02
- 4 gr VISKRUIDENMIX AD01295-01
- 50 gr KURKUMA GEMALEN TURME0010-02
- 150 gr PAELLAMIX - AD01386-01

*= diepvries (DV)

vismengsel eraast. Garneer af met peterselie of basilicum.

TIP Leg een partje limoen erbij voor de frisheid.

CONSUMENTEN TIP



180°C
15-20 min.



800 Watt
6 min.



Kleine pit
12 min.

let op: dit zijn richttijden en -temperaturen.

DE MAALTIJD KAN WORDEN INGEVROREN IN DE VRIEZER BIJ -18°C. ❄️

NOTITIES



NOTITIES

ARE YOU READY?



Ontvang elke 2 weken nieuwe
receptinspiratie en speciale acties!
meld u aan via deze QR-code!



@degensbv



@degens_tastemakers