



*Dagschotel, met
een Groen(t)le twist*





DE **UNIEKE** COMBINATIE VAN BONDUELLE

KENNIS VAN GROENTEN & CULINAIRE EXPERTISE

Bonduelle is wereldwijd bekend om zijn uitgebreide productaanbod. Maar wist je dat onze producten het resultaat zijn van een ongeëvenaarde kennis van groenten en culinaire expertise? Die kennis en expertise passen we elke dag toe om oplossingen te ontwikkelen die het werk in de keuken gemakkelijker én leuker maken.

KENNIS VAN GROENTEN

We werken volop aan methodes die bijdragen aan de duurzame teelt van onze gewassen. In lijn met de ruime kennis die we bezitten op het vlak van agroecologie, zetten we de kracht van de natuur in om gewassen te laten groeien. We werken dus mét de natuur - en niet tegen haar. Bovendien zijn onze producten niet alleen vrij van GGO's (Genetisch Gemodificeerde Organismen): onze fabrieken zijn ook IFS- en BRC-gecertificeerd.

CULINAIRE EXPERTISE

Om de juiste producten te produceren voor de Food-servicemarkt, moet je snappen wat de behoeftes zijn van ondernemers. Door in diverse landen in Europa chefs te observeren in de keuken, begrijpen we bij Bonduelle wat er in hun hoofden omgaat tijdens het koken. We zien de uitdagingen waar zij voor staan. Samen met de chef ontwikkelen we oplossingen voor alle foodservice kanalen.



*Vormen en maten:
vergeet niet om ze
goed te kiezen!*

3 GOUDEN TIPS VOOR GESLAAGDE AFHAALMAALTIJDEN

1 | DE VERPAKKING

Warm of koud, origami doos of schaal: elk gerecht verdient zijn eigen bakje om mee te nemen!

- 🌿 Gebruik kartonnen dozen van origami-type om je warme gerechten in te serveren. Ze houden de warmte perfect vast en laten stoom ontsnappen tijdens het opwarmen. Ze geven bovendien een moderne uitstraling aan je gerecht.
- 🌿 Kies schalen van gerecycleerd plastic voor je koude gerechten. Zo kun je de gerechten mooier dresser en houd je rekening met de planeet!
- 🌿 Gebruik kleine bakjes: ze zorgen ervoor dat je ingrediënten goed blijven zitten en tijdens het transport niet gaan schuiven. Met kleine dozen lijken de porties ook groter. Kies dus voor een kleiner bakje en geef je gerecht een 100% verzadigend effect.
- 🌿 Gebruik bij voorkeur aparte potjes voor sauzen en aromatische kruiden zodat de bereiding fris blijft tijdens het vervoer.

2 | UITSTRALING

Voor afhaal- of tafelcatering staat de uitstraling van je gerecht centraal. Zet in op emotie om de ervaring van je gasten te verbeteren en geef gerust tips en advies om hun proeverij te begeleiden!

Smaak

Speel met texturen: combineer romig, hartig en knapperig om je gerechten smaakvol en aantrekkelijk te maken. Voor de romige kant kun je hummus of romige kaas gebruiken. Voor salades garneer je je gerecht met granen, peulvruchten of gestoomde groenten. En voor de knapperige kant: speel met rauwe groenten of toppings, zoals pompoenpitten of gepofte quinoa. Als de gast het gerecht nog moet opwarmen, gebruik je het best toppings die de warmte vasthouden. Zo blijven de gerechten ook na het opwarmen lekker knapperig.

Zet in op emoties! Creëer een "Wow"-effect voor je gasten!

Visueel

Verfraai je gerechten met krachtige ingrediënten: veenbessen, pompoenpitten, bessen of zelfs pittige kazen. Ze geven pep aan je gerecht en vormen een echte meerwaarde! Vermeld ze ook expliciet op je menukaart. Bijvoorbeeld: 'Gastronomische salade met een crunch van veenbessen'.

3 | DENK AAN GROENTEN

Met groenten kun je scoren! Of het nu een veggiegerecht is, een bijgerecht bij vis of vlees of een maaltijdsalade: ze verrijken het gerecht en geven het een gastronomische touch. Met Bonduelle-groenten bespaar je bovendien tijd: je hoeft de groenten niet langer te schillen of te snijden en ze zijn al gegaard. Je hoeft ze alleen nog op smaak te brengen.

En nu, aan de slag!

Lasagne van gegrilde aubergines

LASAGNE VAN GEGRILDE AUBERGINES

Aantal porties: 10

INGREDIËNTEN

- 1,5 kg Gegrilde Aubergines Vriesvers Bonduelle
- 2,5 kg tomatenblokjes, blik
- 500 g mozzarella, in plakjes
- 200 g geraspte parmezaan
- 100 ml olijfolie
- 50 g pijnboompitten
- 20 g knoflookpuree
- 10 g chimichurri kruiden
- 20 g basilicum
- 6 st tomaat, in dunne plakjes
- 2 st rode ui, fijngesnipperd
- 2 st rode chilipeper, pitjes verwijderd

Garnering:

- Rucola

BEREIDING

1. Laat de vriesverse producten ontdooien in de koeling.
2. Stoof in de olijfolie de rode ui, chilipeper en knoflook aan, zonder te kleuren.
3. Voeg de tomatenblokjes en de chimichurri kruiden toe en laat dit 10 minuten langzaam sudderen. Bind eventueel af tot gewenste dikte en werk af met basilicum, roer goed door. Breng eventueel verder op smaak met peper en zout.
4. Vorm nu een lasagne. Leg eerst een laagje saus op de bodem, daarna een laag met de aubergines, daarna weer de saus en vervolgens de tomaat en mozzarella. Eindig met een laagje aubergine en bestrooi met de parmezaan en pijnboompitten.
5. Als je de lasagne onmiddellijk wil serveren, gratineer je hem 30 minuten op 200 °C. Voor takeaway sla je die stap over.

TIP:

Serveer met rucola. Je kunt ook variaties maken met de Groentegrill Andalusië van Bonduelle of een variatie aan grillproducten, zoals gegrilde courgettes en gegrilde rode en gele paprika.

Runderstoofpot met parelgerst

Varkensstoofschotel met ratatouillegroenten en pasta

RUNDERSTOOFPOT MET PARELGERST

Aantal porties: 10

INGREDIËNTEN

1 kg	Duo van Wortel Vriesvers Bonduelle Minute
1 kg	Groentegrill Andalusie Vriesvers Bonduelle
500 g	Parelgerst Minute Vriesvers Bonduelle
1,1 kg	mager rundvlees, in reepjes
500 g	uien, in halve ringen
500 g	aardappelen, in blokjes voorgekookt
200 g	tomatino (of tomatensaus)
150 g	peterselie, gehakt
100 ml	vloeibare vetstof
20 g	puree van paprika
20 g	sambal oelek
1 dl	vloeibare boter

BEREIDING

1. Ontdooi alle vriesvers producten van tevoren in de koeling.
2. Verhit de vetstof en bak hierin het rundsvlees met de ui kort aan.
3. Voeg de tomatensaus, paprikapuree en de Sambal Oelek toe en laat alles ongeveer 25 minuten sudderen. Koel vervolgens snel terug
4. Voeg de aardappelen, duo van wortel, groentegrill andalusie en de parelgerst samen en meng met de vloeibare boter. Voeg een deel van de gehakte peterselie en peper en zout naar smaak toe.
5. Schep in presenterschaaltjes. Garneer met peterselie.

TIP:

Plaats verschillende groenteschotels in uw toeg en laat de keuze over aan uw klanten.

VARKENSSTOOFSCHOTEL MET RATATOUILLEGROENTEN EN PASTA

Aantal porties: 10

INGREDIËNTEN

1 kg	Ratatouille Niçoise Vriesvers Basics Bonduelle
1 kg	Prinsessenbonen zeer fijn gesneden Vriesvers Minute Bonduelle
500 g	Zilveruitjes Basics Bonduelle
1,5 kg	pasta stijl penne
1,2 kg	magere varkensblokjes
1,2 kg	tomatensaus (stijl Tomatino)
80 ml	olijfolie
10 g	chimichurri
10 ml	sherry

BEREIDING

1. Ontdooi de vriesverse producten in de koeling.
2. Verhit de helft van de olijfolie en bak hierin de varkensblokjes aan. Kruid met een deel van de chimichurri.
3. De tomatensaus en sherry toevoegen en laat onder deksel stoven tot alles $\frac{3}{4}$ gaar is en maak evt gewenste dikte met bindmiddel.
4. Voeg de zilveruitjes en ratatouille samen met beetje olijfolie en verhit deze een 5 tal minuten (120 graden 20 % stoom combi oven). Koel vervolgens snel af.
5. Meng de prinsessenbonen met de ratatouille en de zilveruitjes.
6. Kook de pasta beetgaar in gezouten water en koel af. Besprenkel met olijfolie en de rest van de chimichurri kruiden. Meng met de groenten.
7. Schep in de presenterschaaltjes en koel het geheel met de stoof snel terug.

TIP:

Vervang de pasta door 2,5 kg Bonduelle Kikkereruten Minute.

HARTIGE GRIEKSE TAART MET GROENE LINZEN

Aantal porties: 10

INGREDIËNTEN

1 kg	Bladspinazie losgevroren Vriesvers Bonduelle
250 g	Groene linzen Vriesvers Minute Bonduelle
350 g	Gegrilde Aubergines Vriesvers Bonduelle
500 g	bladerdeeg plakjes, ontdooid
200 g	ui, gesnipperd
150 g	Griekse yoghurt
100 ml	culinaire room
80 ml	olijfolie
100 g	feta, verkruimeld
30 g	Griekse kruiden
10 g	knoflook, in puree of fijn gesnipperd
10 st	eieren

BEREIDING

1. Laat de vriesvers producten ontdooien in de koeling.
2. Verdeel het bladerdeeg over de 2 taartvormen van 25 cm. Prik gaatjes in het deeg en bak 10 à 12 minuten goudkleurig op 180 graden in een heteluchtoven. U kunt het deeg ook blind bakken door bakpapier op het deeg te leggen en deze met bakbonen te bedekken.
3. Stoof de ui en knoflook aan in de resterende olijfolie. Laat dit vervolgens terugkoelen.
4. Klop de eieren los met de room en Griekse yoghurt. Voeg daarna de feta, Griekse kruiden, spinazie en het uienmengsel toe.
5. Meng de groene linzen met het spinazie mengsel en schep dit in de taartvorm. Garneer met de aubergineplakjes.
6. Bak in een oven 160 graden gedurende 45 minuten. Serveer of laat afkoelen.

TIP:

Serveer met een rucola met parmezaanse kaas, pijnboompitjes en wat olijfolie.

*Hartige Griekse
taart met
groene linzen*

Kip met citroen en gegrilde groenten



Stoofschotel van bloemkool en pens



KIP MET CITROEN EN GEGRILDE GROENTEN

Aantal porties: 10

INGREDIËNTEN

2,5 kg	Groentegrill Andalusie Vriesvers Bonduelle
1,5 kg	Spelt & Koraallinzenmix Vriesvers Minute Bonduelle
200 g	broodcroutons
150 g	roomboter
150 ml	koolzaadolie
50 ml	olijfolie
2 dl	olijfolie
30 g	kipkruiden
30 g	primerba dragon
20 g	knoflook puree of snippers.
12 g	sjalot puree
30 st	kippendrumsticks met vel
10 st	takje dragon garnering
4 st	citroen

BEREIDING

1. Laat de vriesvers producten ontdooien in de koeling.
2. Rasp de citroenen en pers deze uit.
3. Vermeng de rasp en het sap van de citroen met de olijfolie, kippenkruiden en 30 gr dragon. Verdeel de kipdrumsticks over een vacuümzak en overgiet met de marinade. Trek vacuüm en leg in de koeling voor 12 uur.
4. Verdeel de kip drumsticks over een bakplaat en bak in een combisteamer op 175° C hete lucht gedurende een 20 tal minuten. Koel snel terug.
5. Vermeng de groentegrill met wat olijfolie en de rest van de dragon. Voeg naar smaak met peper en zout toe.
6. Meng de spelt en koraallinzenmix met wat olijfolie en voeg de sjalot puree toe.
7. Bak de broodcroutons krokant in de koolzaadolie, roomboter en knoflook. Laat uitlekken op keukenpapier.
8. Schik de kip drumsticks op de schaaltes en bestrijk ze eventueel met wat van de marinade en strooi de broodcroutons erover.
9. Dresseer de groenten en de spelt en koraallinzenmix naast elkaar in het schaalte en garner met takje dragon.

STOOFSCHOTEL VAN BLOEMKOOI EN PENS

Aantal porties: 10

INGREDIËNTEN

2,5 kg	Bloemkool (20/35 mm) Vriesvers Bonduelle
1,5 kg	Gratin met courgettes Vriesvers Bonduelle
1 kg	spek, in blokjes
10 st	witte pens
100 ml	vloeibare vetstof
250 g	gratinkaas, geraspt

BEREIDING

1. Laat de vriesverse producten ontdooien in de koeling.
2. Verhit de vetstof en bak hierin de witte pens, laat deze snel afkoelen.
3. Doe hetzelfde met de spekblokjes, laat het vervolgens uitlekken op keukenpapier.
4. Snijd de witte pens in schijven en verdeel onder in het bakje en bestrooi met het spek .
5. Schep nu de gratin met courgettes over de pens schijfjes en dresseer hierop de bloemkoolroosjes. Bestrooi vervolgens de kaas hierover.
6. Indien serveren, gratineer dan op 225 graden in een heteluchtoven gedurende een 15 tot 20 minuten. Voor takeaway sla je die stap over.

TIP:

*Wenst u dit gerecht met vis te maken?
Pocheer dan eerst de vis en werk af met Gratin à la Provençale Vriesvers Bonduelle.*

RISOTTO MET PARELHOEN, MASCARPONE EN BOSPADDENSTOELEN

Aantal porties: 10

INGREDIËNTEN

2 kg	Bospaddenstoelenmengeling deluxe
	Vriesvers Bonduelle
2 kg	Risotto noble Vriesvers Bonduelle
200 gr	mascarpone
100 gr	geraspte parmezaanse kaas of flakes
10 st	Gegrilde parelhoenfilets
10 st	bladpeterselie takjes
10 st	trosjes trostomaten
200 ml	vloeibare vetstof

BEREIDING

1. Ontdooi alle vriesvers producten in de koeling.
2. Verhit 100 ml vetstof en voeg de bospaddenstoelen mengeling toe. Bak ze kort aan op een hoog vuur. Zet vervolgens apart.
3. Kruid en grill de parelhoender filets tot deze gaar zijn. Koel vervolgens snel terug.
4. Vermeng de risotto noble met de mascarpone en de bospaddenstoelen mengeling. Koel vervolgens snel terug.
5. Rooster de trostomaatje met de olijfolie besprenkeld met een beetje zout in een heteluchtoven op 225 graden gedurende 3 minuten. Koel hierna snel terug.
6. Dresseer de risotto en de parelhoen in presenterschaaftje en gaarneer met de bladpeterselie, kaas en de trostomaatjes.

Wenst u onmiddellijk te serveren? Verwarm dan de risotto gedurende een 5 minuten al roerend op zacht vuur.

TIP:

Dek de risotto af met een plastic folie en verwarm in de microgolf voor 8 minuten op 750 Watt.

*Risotto met
parelhoen, mascarpone
en bospaddenstoelen*

Pannetje van linzen met spek en rookworst



PANNETJE VAN LINZEN MET SPEK EN ROOKWORST

Aantal porties: 10

INGREDIËNTEN

100 ml olijfolie
250 g ui, fijn gesnipperd
2 st rookworst, grote
500 g spek gegaard, stijl Breydel
1,5 kg **Bonduelle Groen Linzen Minute**
1 kg **Bonduelle duo van Wortel Minute**
50 g bieslook, gesnipperd
peper & zout

BEREIDING

1. Verhit de olijfolie en stoof hierin de ui, zonder te laten kleuren.
2. Snij de rookworst in schijven en het spek in blokjes, fijne brunoise, voeg toe aan de uien en laat even meebakken.
3. Haal van het vuur en voeg de nog diepgevroren Groene Linzen en Duo van Wortel toe. Laat snel afkoelen en breng op smaak met peper en zout.
4. Werk het gerecht af met de bieslook.
5. Schep in de presenteerschaaftjes, of verwarm in een grote gastroschaal voor een buffet.

TIP:

Varieer uw groenten volgens de seizoenen. Gebruik in de lente Bonduelle 4-seizoenen melange en in de zomer Bonduelle Cordiale Vital. Gebruik gerust ook de andere kleurrijke melanges in het assortiment.

Risotto met zalm en gegrilde courgettes



RISOTTO MET ZALM EN GEGRILDE COURGETTES

Aantal porties: 10

INGREDIËNTEN

2 kg **Risotto Verde Bonduelle**
1 kg **Cordiale Forme Minute Bonduelle**
500 g **Gegrilde Courgette Grilled Bonduelle**
10 st zalmfilet van 180 g, zonder vel
30 g viskruiden
300 g mozzarella, in sneetjes
100 g zure room
20 g kervelpluksels

BEREIDING

1. Leg de porties zalmfilet op een bakplaat, kruid met de viskruiden en bedek dakpansgewijs met de mozzarella en de Gegrilde Courgette.
2. Bak gedurende 8 minuten in een combisteamer op 180 °C met 20% vocht. Koel snel af.
3. Vermeng de risotto Verde met de zure room, voeg de Cordiale Forme toe en vermeng nogmaals.
4. Verdeel de risotto in de presenteerschalen en leg de zalm met de grill courgette ernaast, garneer met de kervel.
5. Breng grote hoeveelheden risotto ongeveer 15 minuten op temperatuur in gastroschalen. Bak de zalm apart en serveer.

TIP:

Voor takeaway: dek de risotto af met een plasticfolie en verwarm 8 minuten in de microgolf op 750 Watt.

COUSCOUS MET KALKOEN, BULGUR EN KIKKERERWTEN

Aantal porties: 10

INGREDIËNTEN

- 2,5 kg Campagnarde Roerbakgroenten Vriesvers Minute Bonduelle
- 1,25 kg Bulgur Vriesvers Minute Bonduelle
- 250 g Kikkererwten Vriesvers Minute Bonduelle
- 10 st kalkoentournedos gekruid
- 50 ml vloeibare vetstof
- 150 ml olijfolie, eerste persing
- 50 ml citroensap
- 10 g gemberpuree
- 10 g gerookt paprikapoeder
- 20 g kurkuma
- 5 g kaneelpoeder
- 1 dl olijfolie
- 3 st tomaat, in blokjes
- 30 g platte peterselie of koriander, grof gehakt

BEREIDING

1. Ontdooi de vriesverse producten in de koeling.
2. Kleur de kalkoen snel aan in de vetstof en laat dit doorgaren op laag vuur. Koel vervolgens snel terug.
3. Meng de olijfolie, citroensap, gember, paprikapoeder, kurkuma en kaneelpoeder. Voeg eventueel een beetje zout aan het mengsel toe.
4. Vermeng koud de marinade met de campagnarde Roerbakgroenten en de Kikkererwten.
5. Meng de bulgur met de olijfolie en zout naar smaak. Voeg 15 gr van de gehakte platte peterselie of koriander toe.
6. Verdeel de groentemengeling en de bulgur naast elkaar in presenterschaaltjes. Verdeel per schaalje de kalkoen tournedos en garneer met tomaat en de rest van de platte peterselie of koriander.
7. Voor serveren eventueel opwarmen in een oven of microgolf. In grote hoeveelheden opwarmen met de combi-steamer.

*Couscous met
kalkoen, bulgur
en kikkererwten*



ESPAÑA

ITALIA

GRATIN

PREI A LA
CRÈME

RODE KOOL
MET APPEL

SPINAZIE A
LA CRÈME

Bijgerechten

Ga je voor echte gemak dan biedt Bonduelle een aantal smaakvolle bijgerechten. Prima zoals ze zijn en perfect van smaak en kleur.

Bekijk het hele assortiment op bonduelle-foodservice.be

BONDUELLE FOODSERVICE BENELUX

Postadres:
Postbus 28058
5602 JB Eindhoven
Nederland

Bezoekadres:
Hooge Zijde 26
5626 DC Eindhoven
Nederland
Tel. NL +31 (0)40 261 88 33

