

**REJO, MET
SMAAK
GEMAAKT**



THEMAFOLDER - Fondue, gourmet, teppanyaki

**RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN**

PROUD MEMBER OF

SOLINA

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: TEPPANYAKI VLEES

VARKENSHAASJE IN GROENE KRUIDENKORST

Ingrediënten:

- 1 kg varkenshaasje

Onze producten:

- 100 g **PAN PANKO**
S06863 - bevat gluten (tarwe)
- 100 g **TOP MARINADE GREEN HERBS**
S06964
- 100 g **MOUTARDO GARNI**
S00901 - bevat soja, mosterd en selderij

Bereiding & presentatie:

1. Strijk de varkenshaasjes in met de MOUTARDO GARNI.
2. Meng het PAN PANKO met de TOP MARINADE GREEN HERBS.
3. Rol het haasje in de panko mengeling.
4. Snij in mooie plakjes van 40 g

VARKENSSPIES PEPPER

Ingrediënten:

- 1 kg varkensrug (mager)

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE COATING PEPPER**
D7048587
- **STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 9cm**
S01303

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 STOKJE TEPOKUSHI/HANDVAT.

KIPSATÉ GIROLLES

Ingrediënten:

- 1 kg kippenbovendijen (uitgebeend, zonder vel)
- Paprika in stukjes (groen, geel, rood)

Onze producten:

- 100 g **TOP MARINADE GIROLLES**
JX01196 - bevat melk
- **STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 9cm**
S01303

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kippenbovendijen in mooie kleine blokjes van ongeveer 2cm op 2cm.
2. Kruid deze met de TOP MARINADE GIROLLES.
3. Prik ze op de STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT met telkens een stukje paprika ertussen.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: TEPPANYAKI VLEES

KALKOENSPIES MOSTERD DILLE

Ingrediënten:

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

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE MOSTERD DILLE**
D7048552 - bevat mosterd
- **STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 9cm**
S01303

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de kalkoenreepjes met de DRY GLAZE MOSTERD DILLE.
 2. Prik op de STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT en prik bovenop een zongedroogd tomaatje.
-

PARELHOEN PEPPER & SALT

Ingrediënten:

- 1 kg parelhoen(filet) met vel

Onze producten:

- 20 g **KRUIDENOLIE**
D7033157
- 4 g **APOLLO PROFESSIONAL PEPPER & SALTMIX**
JX02989

Bereiding & presentatie:

1. Snij de parelhoen in mooie plakjes van 40 gram.
 2. Kruid de plakjes met de PEPPER & SALTMIX en de KRUIDENOLIE.
-

LAMSKROONTJE GEKRUID

Ingrediënten:

- 1 kg lamskroon

Onze producten:

- 100 g **TOP MARINADE SWEET THAY**
JX07969-01

Bereiding & presentatie:

1. Snij tussen de beentjes de lamskroon in mooie sneetjes.
 2. Bestrijk de lamskroontjes met de TOP MARINADE SWEET THAY.
-

BIEFSTUKJE STEAKÖL KRUIDEN

Ingrediënten:

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

Onze producten:

- 25 g **STEAKÖL KRUIDEN**
S01885 - bevat gluten, selderij
- 20 g **KRUIDENOLIE**
D7033157

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de steaks met de STEAKÖL KRUIDEN EN DE KRUIDENOLIE.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: TEPPANYAKI VLEES

KALFSSPIES MET SALIE

Ingrediënten:

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

Onze producten:

- 50 g **MARINADE RODE PESTO**
D7041258
- 100 g **PAN NAPOLI**
S02266 - bevat gluten, ei, selderij
- **STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 9cm**
S01303

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 PAN NAPOLI.
3. Snij er nu stukjes af van ongeveer 40 gram.
4. Prik op STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT met op het begin en einde een half kerstomaatje.

KALKOENENVELOPPE MET ASPERGES

Ingrediënten:

- 1 kg kalkoenfilet
- 20 groene asperges (geblancheerd)

Onze producten:

- 20 g **KIPKRUIDEN**
S02686 - bevat mosterd, selderij
- 100 g **PAN FOOTBURGERMIX**
S02209 - bevat gluten (tarwe)

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kalkoenfilet in dunne plakjes (volgens gewenste grootte) en kruid met de KIPKRUIDEN.
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 PAN FOOTBURGERMIX.

ITALIAANS NESTJE

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt
- enkele sneden gerookt spek
- mozzarellabolletjes

Onze producten:

- 100 g **APOLLO PROFESSIONAL DIPPER TOSCAANS**
A375880-01 - bevat gluten

Bereiding & presentatie:

1. Portioneer het gehakt in balletjes van ongeveer 30 gram.
2. Maak er een nestje van en rol er een sneetje spek omheen.
3. Kruid de mozzarellabolletjes met de DIPPER TOSCAANS. en leg in het nestje.

MERGUEZ

Ingrediënten:

- 650 g lamsvlees
- 350 g doorregen varkensvlees (buikspek)

Onze producten:

- 100 g **MERGUEZ SAUS**
S08921
- 1st **SCHAAPSNAREN 24/26 SOFT TUBES**
CASIN1777-01

Bereiding & presentatie:

1. Vlees malen door 3,5 mm plaat en goed mengen met de MERGUEZ SAUS. Maal het vlees nogmaals.
2. Vullen in SCHAAPSNAREN 24/26.

TEPPANYAKI VLEES



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.eu

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: FONDUE VLEES

GEPANEERDE BALLETTJES

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt

Bereiding & presentatie:

1. Maak balletjes van ongeveer 20 gram.
2. Paneer deze in de verschillende paneermelen.

Onze producten:

- 100 g PAN DECO GEEL
S02248 - bevat gluten (tarwe)
- 100 g PAN CRUNCHY CORN
S02265 - bevat gluten, ei,
mosterd, selderij
- 100 g PAN DECO WIT
S01786 - bevat gluten
- 100 g PAN FOOTBÜRGERMIX
S02209 - bevat gluten (tarwe)
- 100 g PAN NAPOLI
S02266 - bevat gluten, ei,
selderij

SPEKROLLETJE

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt
- enkele sneetjes gerookt spek

Bereiding & presentatie:

1. Rol balletjes van ongeveer 10 gram en rol ze in een half sneetje gerookt spek.
2. Paneer de boven- en onderkant in GROENTENMIX

Onze producten:

- 100 g GROENTENMIX
S02256



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: FONDUE VLEES

VARKENSBLOKJE

Ingrediënten:

- 1 kg varkenshaasje

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE SATÉ**
D7048553

Bereiding & presentatie:

1. Snij de varkenshaasjes in blokjes van ongeveer 20 gram.
2. Kruiden met de DRY GLAZE SATÉ.

RUNDSBLOKJE

Ingrediënten:

- 1 kg malse steak

Onze producten:

- 50 g **DROGE GLANSMARINADE BEEF**
S12654

Bereiding & presentatie:

1. Snij de steaks in blokjes van ongeveer 20 gram.
2. Kruid de blokjes met de DROGE GLANSMARINADE BEEF.

KALKOENBLOKJE

Ingrediënten:

- 1 kg kalkoenfilet

Onze producten:

- 10 g **KRUIDENOLIE**
D7033157
- 5 g **INDISCHE GRILLKRUIDEN**
S04536 - bevat mosterd

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kalkoenfilet in blokjes van ongeveer 20 gram.
2. Kruiden met de KRUIDENOLIE en de INDISCHE GRILLKRUIDEN.

PLANCHA VIS



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: PLANCHA VIS

SCAMPI CRUNCHY CAJUN

Ingrediënten:

- 1 kg scampi (gepeld met kop)

Onze producten:

- 100 g **PAN CRUNCHY CAJUN**
JX09157-02 - bevat gluten, ei
- 100 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 PAN CRUNCHY CAJUN.

COQUILLE GREEN HERBS

Ingrediënten:

- 1 kg coquilles (opgekuisd, vers of diepvries)
- 50 sneden gerookt spek
- 1 kg zongedroogde tomaten

Onze producten:

- 100 g **TOP MARINADE GREEN HERBS**
S06964
- **STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 9cm**
S01303

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de coquilles met de TOP MARINADE GREEN HERBS.
2. Draai een half sneedje spek rond de coquille.
3. Prik nu twee coquilles op een STOKJE TEPOKUSHI/HANDVAT met een zongedroogd tomaatje ertussen.

MINI SCAMPI BROCHETTE

Ingrediënten:

- 1 kg scampi (gepeld en ontdarmd)

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE GROENE KRUIDEN LOOK**
D7048572
- **STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 9cm**
S01303

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de scampi met de DRY GLAZE GROENE KRUIDEN LOOK.
2. Prik ze per 2 op een STOKJE TEPOKUSHI/HANDVAT.

PANGASIUSFILET KNOFLOOKPEPER

Ingrediënten:

- 1 kg pangasiusfilet (in stukjes van 40 gram)

Onze producten:

- 10 g **APOLLO PROFESSIONAL KNOFLOOKPEPER**
A370520-01 - bevat gluten, selderij

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de kleine filets aan met de KNOFLOOKPEPER.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: PLANCHA VIS

KABELJAUW MOSTERD DILLE

Ingrediënten:

- 1 kg kabeljauwfilet

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE MOSTERD DILLE**
D7048552 - 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.

ZALMSPIESJE

Ingrediënten:

- 1 kg zalmfilet

Onze producten:

- 100 g **TOP MARINADE GREEN HERBS**
S06964
- **STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 9cm**
S01303

Bereiding & presentatie:

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

TONGROLLETJE

Ingrediënten:

- 1 kg tongrolletjes

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE GROENE KRUIDEN LOOK**
D7048572
- **STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 9cm**
S01303

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de tongrolletjes met de DRY GLAZE GROENE KRUIDEN LOOK.
2. Rol ze op en steek op een STOKJE TEPOKUSHI/HANDVAT

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: PLANCHA VIS

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**
D7041209

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.

VISBURGER

Ingrediënten:

- 600 g kabeljauwfilets
- 400 g zalmfilets

Onze producten:

- 100 g/kg **GEBRADEN GEHAKTMIX CULINA**
D7048715 - bevat gluten, soja
- 100 g **PANEERMIX EASY SPECIAAL**
D7048760 - bevat gluten, soja

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 PANEERMIX EASY SPECIAAL.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: TEPPANYAKI MIX

KALKOENBROCHETTE DONER KEBAB

Ingrediënten:

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

Onze producten:

- 50 g **DRY GLAZE DONER KEBAB**
JX08013-01
- **STOKJES 15cm**
SO1357

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 één stukje paprika en rode ui.

VARKENSREEPJES SWEET THAY

Ingrediënten:

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

Onze producten:

- 100 g **TOP MARINADE SWEET THAY**
JX07969-01

Bereiding & presentatie:

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

EENDENBORST

Ingrediënten:

- 1 kg eendenborstfilet

Bereiding & presentatie:

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

VERDER OP DEZE SCHOTEL:

- SCAMPI CRUNCHY CAJUN (zie recept bij VIS PLANCHA)
- COQUILLE GREEN HERBS (zie recept bij VIS PLANCHA)
- PANGASIUS KNOFLOOKPEPER (zie recept bij VIS PLANCHA)
- ZALMSPIESJE (zie recept bij VIS PLANCHA)
- TONGROLLETJE (zie recept bij VIS PLANCHA)
- LAMSKROONTJE (zie recept bij TEPPANYAKI VLEES)



TEPPANYAKI MIX



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.eu

GOURMET VLEES



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: GOURMET VLEES

KAASBURGER

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt
- 300 g jonge kaas (in kleine stukjes)

Onze producten:

- 100 g **PAN KAAS**
S02249 - bevat gluten, melk, mosterd

Bereiding & presentatie:

1. Meng het gehakt met de kaas en maak kleine burgertjes.
2. Paneer in PAN KAAS.

LAMSFILET GEKRUID

Ingrediënten:

- 1 kg lamsfilet natuur

Onze producten:

- 150 g/kg **MARINADE GREEN HERBS**
S06964

Bereiding & presentatie:

1. Snij de lamsfilet in plakjes van 40 g
2. Kruid de plakjes met de MARINADE GREEN HERBS

KIPBROCHETTE GEVOGELTE

Ingrediënten:

- 1 kg kippendijen uitgebeend zonder vel
- Rode ui in kleine partjes
- Verschillende kleuren paprika in kleine partjes
- Kleine brochettestokjes 10cm

Onze producten:

- 200 g/kg **GEVOGELTE MARINADE**
S04329 - bevat soja, mosterd, selderij
- **STOKJES TEPOKUSHI/
HANDVAT 9cm**
S01303

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kippendijen in kleine blokjes
2. Kruiden met de GEVOGELTE MARINADE en laat dit overnacht marinieren.
3. Prik de blokjes op een STOKJE TEPOKUSHI/HANDVAT met de ui en paprika.

RUNDSBURGER

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt

Onze producten:

- 40 g **HAMBURGER AROMA**
S08528
- 50 g **KETCHUP**
S03503

Bereiding & presentatie:

1. Meng het gekruid gehakt met HAMBURGER AROMA.
2. Meng er nu de KETCHUP onder en vorm in vierkante burger van 40 g.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT: GOURMET VLEES

KIPSCHNITSEL

Ingrediënten:

- 1 kg kipfilet
- 200 g gecondenseerde melk

Onze producten:

- 1 kg **KIP MARINADE**
MARIN1715-01 - bevat melk
- 500 g **PAN KIPSCHNITSELMIX**
S02214 - bevat gluten, mosterd, selderij

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kipfilet in kleine schnitsels van 40 g
2. Meng de KIP MARINADE met de gecondenseerde melk en laat dit overnacht marineren.
3. Paneer in de PAN KIPSCHNITSELMIX.

VARKENSHAASJE BOURSIN

Ingrediënten:

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

Onze producten:

- 20 g **SATÉKRUIDEN ZTZ/ZMSG**
S02656 - bevat mosterd

Bereiding & presentatie:

1. Snij het varkenshaasje zijdelings open en bestrooi met de SATÉKRUIDEN ZTZ/ZMSG.
2. Strijk nu de kruidenkaas open 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.

KALKOENLAPJE

Ingrediënten:

- 1 kg kalkoenfilet

Onze producten:

- 20 g **KIPKRUIDEN EXOTIQUE**
S02689 - bevat mosterd, selderij

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kalkoenfilet in dunne lapjes van 40 g
2. Bestrooi met de KIPKRUIDEN EXOTIQUE als afwerking als je de lapjes reeds op de schotel hebt gelegd.

BIEFSTUKJE BOURGUIGNONNE

Ingrediënten:

- 1 kg mals biefstuk
- 250 g malse boter

Onze producten:

- 25 g/kg **BOURGUIGNONNE MELANGE**
D7041287 - bevat gluten, 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.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT: GOURMET VLEES

KALFSLAPJE PEPPER & SALT

Ingrediënten:

- 1 kg kalfsgebraad

Onze producten:

- 10 g/kg **APOLLO PROFESSIONAL PEPPER & SALTMIX**
JX02989

Bereiding & presentatie:

1. Snij het kalfsgebraad in mooie lapjes van 40 g
 2. Leg ze mooi op de schotel en bestrooi met de PEPPER AND SALTMIX
-

CHIPOLATA

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid en afgewerkt chipolatadeeg

Onze producten:

- 10 g **FINES HERBES**
S02547
- **SCHAAPSNAREN KAL 22/24**
S01103

Bereiding & presentatie:

1. Meng het afgewerkte deeg met de FINES HERBES. Afvullen in SCHAAPDARMEN.





Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

HEERLIJK ALS SIDEDISH: **PATATAS BRAVAS**

Ingrediënten:

- 1 kg krielpatatjes

Onze producten:

- 1 st. **KOOKZAKKEN 300x400**
S01286
- 50 g **AJUINCREME**
JX01716
- 20 g **REJOFIX GOLD**
JX03177 - bevat melk, mosterd

Bereiding & presentatie:

1. Spoel de krieltjes.
2. Doe ze in een KOOKZAK 300 x 400.
3. Bestrooi met de REJOFIX GOLD.
4. Trek vacuüm.
5. Kook ze in de steamer op 95°C gedurende 40 à 50 min. (afhankelijk dikte krieltjes)
6. Koel zo snel mogelijk terug.
7. Halveer de krieltjes en meng ze met de AJUINCREME.

Tip: bak ze nog eens lichtjes af voor een bereide schotel.

Ander smaakje? Probeer gerust eens met een andere TOP MARINADE uit ons ruim assortiment.

PROBEER DEZE HEERLIJKE SAUZEN UIT ONS ASSORTIMENT



EXOTISCHE SAUS

S08444 - bevat ei, mosterd
5 kg



SPAANSE SALADESAUS

S00956 - bevat ei, mosterd
5 kg



TARTAARSAUS SPECIAAL

S01002 - bevat ei, mosterd, selderij
5 kg



SAMOURAI

SAUCE1826-01 - bevat ei, mosterd
3 kg

Kijk voor meer inspiratie op
www.rejospices.eu



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.eu

PROUD MEMBER OF

 SOLINA