

**REJO, MET
SMAAK
GEMAAKT**



FOLDER 2024 - EINDEJAARSINSPIRATIE
RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN

PROUD MEMBER OF
SOLINA

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

LUXEVULLING

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt
- 50 g rode Porto
- 80 g truffeltapenade
- 150 g witloofreepjes (gestoofd)
- 150 g oesterzwammen (gestoofd)
- 50 g rozijnen
- 50 g pompoenpitten

Onze producten:

- 50 g **TRUFFEL**
S00729
- 5 g **PEPPER & SALTMIX**
JX03060-01

ITALIAANSE VULLING

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt
- 100 g pijnboompitten
- 200 g mozzarella
- 100 g tomatenpuree
- 50 g Italiaanse ham (in fijne reepjes)
- 100 g lente-ui

Onze producten:

- 20 g **BASILICUM GESNEDEN**
BASIL2906-01

MEDITERRAANSE VULLING

Ingrediënten:

- 200 g fetakaas (verkruid)
- 100 g zongedroogde tomaten
- 100 g olijfringen
- 1 kg verse spinazie

Onze producten:

- 10 g **HERBES DE PROVENCE**
S08190
- 50 g **PAN TOSCANE**
S02268
- 5 g **PEPPER & SALTMIX**
JX03060-01

OOSTERSE VULLING

Ingrediënten:

- 1 kg gekruid gehakt
- 10 g soyasaus
- 100 g lente-ui (fijn gesneden)

Onze producten:

- 5 g **GEMBERWORTELGEMALEN**
GINGE0010-01
- 20 g **KNOFLOOKPUREE**
S05790
- 50 g **SESAMZAAD GEPELD**
SESAM2701-01

GEGRILDE GROENTENVULLING

Ingrediënten:

- 500 g gegrilde groenten (diepvries)
- 300 g zachte geitenkaas

Onze producten:

- 100 g **PESTO VERDE**
S10579
- 10 g **PEPPER & SALTMIX**
JX03060-01
- 50 g **PAN TOSCANE**
S02268



PERFECT OM TE VACUUMGAREN:

LUXEVULLING

**MEDITERRAANSE
VULLING**

**GEGRILDE
GROENTEN**

**ITALIAANSE
VULLING**

**OOSTERSE
VULLING**

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

ONTBEENDE KALKOENBILLEN MET JUSSAUS

Ingrediënten:

- 8 kg kalkoenbil (verkleind naar keuze)
- 1 l water



KALKOENPEKELMIX

Inhoud: 1,5 kg emmer

Artikelnr. JX11958-01

Onze producten:

- 230 g **KALKOENPEKELMIX**
JX11958-01
(Allergenen: ei, melk)

Bereiding & presentatie:

1. Maak de pekel aan met het water en de KALKOENPEKELMIX. Mix grondig door elkaar.
2. Trommel de kalkoen samen met de pekel (15% tov vlees) gedurende 1u aan 4 toeren/minuut, 100% vacuüm op 4°C. Of meng de pekel goed onder het vlees
3. Wikkel de gepekeld kalkoen in plasticfolie en span goed aan.
4. Doedeopgerolde kalkoelbolletjes in een VACUUMZAK trek vacuüm.
5. Gaar gedurende 2u30 op 95°C.
6. Koel zo snel mogelijk terug en serveer in een schotel met een gepaste culinaire saus.





VOORDELIG ZELF TE MAKEN

PRIJSBEREKENING

KOSTPRIJS:

• Kalkoenbillen ontbeend:	8 kg	€ 6,50/kg	= € 52,00
• Water	1 kg	€ 0,20/kg	= € 0,20
• KALKOENPEKELMIX	230 g	€ 16,33/kg	= € 3,76
			TOTAAL: 9,23 kg = € 55,96

- 1 % gewichtsverlies tijdens productie = 9,14 kg
- Overheadkost (45%) = € 25,18

TOTAAL: 9,14 kg = € 81,14 (= €8,88/kg)

WINKELVERKOOPPRIJS:

€ 8,88 + productiekost (41,4%) + brutowinst (55,9%) + btw (6%) = € 20,75/kg



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

VERFIJNDE SAUZEN VOOR HET EINDEJAAR

Bij Rejo Spices begrijpen we dat de feestdagen een drukke periode zijn voor slaggers, traiteurs en verhandelars zoals u. Daarom hebben we opnieuw een inspirerende eindejaarsfolder samengesteld om u te ondersteunen bij de voorbereidingen en om uw klanten te verrassen met nieuwe, betoverende smaken.

Dit jaar leggen we de focus op twee heerlijke recepten die perfect zijn voor vacuümgaan: rollades met diverse vullingen en kalkoenbillen. Deze kon u hiervoor al zien.

Vacuümgaan, hoewel bekend bij ervaren vakmensen zoals uzelf, blijft een superieure techniek om de smaak en textuur van gerechten te optimaliseren. Door ingrediënten vacuüm te verpakken en op lage temperatuur te garen, blijven de natuurlijke sappen en smaken behouden, wat resulteert in malse, sappige en perfect bereide gerechten. En het is vooral een makkelijke manier om uw voorbereidingen te doen voor de aankomende drukke periode.

Naast deze bijzondere gerechten presenteren we ook onze uitgebreide eindejaarsmenu met drie soepen, drie voorgerechten en drie hoofdgerechten.

Elk eindejaarsrecept kan perfect gecombineerd worden met een van onze culinaire sauzen:



**Grand
Veneursaus**
A455610-01



**Portosaus
Culinair**
A458045-01



**Rode Wijnsaus
Culinair**
A458055-01



**Jussaus
Culinair**
A397935-07

Deze sauzen zijn zorgvuldig samengesteld om uw gerechten te verrijken en uw klanten te verwennen met heerlijke smaken. Voor elke saus bieden we smaakvolle recepten aan die u kunt uitproberen en aanpassen naar uw eigen creativiteit.

Dus blader door onze folder, laat u inspireren door de mogelijkheden van vacuümgaan en ontdek hoe onze sauzen uw eindejaarsgerechten naar een hoger niveau kunnen tillen. Rejo Spices staat voor u klaar met hoogwaardige producten en nieuwe culinaire ontdekkingen, zodat we samen een feestelijke ervaring creëren die uw klanten niet snel zullen vergeten.

We wensen u een succesvol en smaakvol eindejaar!



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

ELEGANTE SOEPEN

AGNÈS SOREL SOEP

Ingrediënten:

- 500 g gekookte kipfilet (verkleind)
- 250 g Parijse champignons (verkleind en gestoofd)
- 150 g rundstong (gekookt of gerookt)
- 3 l water
- verse peterselie
- 1 kg **BASISCREMESOEP** (S05689)
- 60 g **KIPPENBOUILLONPOEDER** (S02747)



PREI VELOUTÉ MET COQUILLE

Ingrediënten:

- 350 g wit van prei, gewassen en gesneden
- 1 st ui, fijn gesnipperd
- 200 ml witte wijn
- 2 l water
- 15 st coquille, kort aangebakken of gepocheerd
- 10 g **VISKRUIDEN MET ZOUT** (A133600-01)
- 1 kg **BASISCREMESOEP** (S05689)
- 2 g **BIESLOOK RINGEN** (S02666)
- 20 à 30 g **VISFUMET** (S05855)

BRETOENSE VISSOEP

Ingrediënten:

- 10 l water
- 600 g witte visfilets
- 500 g surimi, verkleind
- 250 g grijze garnalen
- 20 g **VISKRUIDEN MET ZOUT** (A133600-01)
- 1 kg **BRETOENSE VISSOEP** (JX08470-01)



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

VERFIJNDE VOORGERECHTEN

BRETOENS VISPANNETJE

Ingrediënten:

- 1 kg visfilets in blokjes gesneden (neem hiervoor best stevige vissoorten bv; pollak, poon, rode poon, roodbaars, schelvis, wijting, enz...)
- 500 g water
- **500 g** WITTE WIJNSAUS (A395470)
- **10 g** VISFUMET (S05855)
- **50 g** BRETOENSE VISSOEP (JX08470-01)



VITELLO TONATO

Ingrediënten:

- 1 kg kalfsrosbief
- 3 dl witte wijn
- 6 ansjovisfilets (facultatief)
- 400 g tonijn uit blik, mooi uitgelekt
- 2 limoenen
- **500 g** SALADESAUS VIS (S03461)
- **20 g** BASIS KALFSFOND GEBONDEN (S05897)
- **50 g** KAPPERTJES NON PAREILLE (CAPER2914-10)
- **1 st** LAURIERBLAD (S02477)
- **2 g** TIJM HEEL (THYME2904-01)

SURF & TURF - COQUILLE & WITTE PENS

Ingrediënten:

- coquilles
- witte pens in stukjes (dikte gelijk aan coquilles)
- STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 18CM (S01362)
- PEPPER & SALT MIX (JX03060-01)





MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

HERTENRAGOUT

Ingrediënten:

- 1 kg boerderijhertenvlees, in blokjes gesneden (in diepvries verkrijgbaar)
- 1 dl culinaire room
- 0.5 l rode wijn

Onze producten:

- 1,3 kg **RODE WIJNSAUS CULINAIR**
A458055-01
(Allergenen: selderij, sulfiet)
- 15 g **PEPPER & SALTMIX**
JX03060-01

Bereiding & presentatie:

1. Het vlees kruiden met de PEPPER & SALT MIX en mooi kleuren in boter of margarine.
2. Blussen met de rode wijn en zachtjes gaar stoven.
3. Het kookvocht inkoken en de RODE WIJNSAUS CULINAIR toevoegen.
4. De culinaire room onder de saus roeren en alles doorkoken.
5. Meng de het vlees met de bekomen saus, laat even kort doorkoken.
6. Koel zo snel mogelijk terug.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

SINAASAPPELSAUS MET JUS (VOOR BIJ EEND)

Ingrediënten:

- 500 ml sinaasappelsap
- 50 à 100 ml Mandarijn Napoleon of Grand Marnier
- 1 st appelsien (zestes ervan kort gekookt)



VLOEIBARE ROUX

Inhoud: 2,12L fles

Artikelnr: AW09499-01

Onze producten:

- 20 g **BASIS KALFSFOND GEBONDEN**
S05897
(Allergenen: gluten)
- 500 g **JUSSAUS CULINAIR**
A397935-07
(Allergenen: melk, selderij)
- 30 g **VLOEIBARE ROUX**
AW09499-01

Bereiding & presentatie:

1. Breng het sinaasappelsap, de BASIS KALFSFOND GEBONDEN en de JUSSAUS met de Mandarijn Napoleon al roerend aan de kook. Laat een 3-tal min zachtjes inkoken.
2. Breng opgewenste dikte met de VLOEIBARE ROUX, laat deze nog een 5 tal min doorkoken om de gewenste dikte te bekomen.
3. Werk de saus af met sinaasappelzeste.
4. Als garnituur kunt u partjes appelsien toevoegen. Laat de saus even doorwarmen alvorens te verpakken.





MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

FOYOTSAUS (VOOR BIJ HERT)

Onze producten:

- 1 kg **CULINAIRE BEARNAISESAUS**
A419225-04
(Allergenen: soja, melk, ei)
- 500 g **JUSSAUS CULINAIR**
A397935-07
(Allergenen: melk, selderij)

Bereiding & presentatie:

1. Meng de 2 sauzen koud onder elkaar tot een homogene massa.



Kijk voor meer inspiratie op www.rejospices.be

Kijk voor meer inspiratie op
www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

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

PROUD MEMBER OF

 SOLINA