

**REJO, MET  
SMAAK  
GEMAAKT**



**DEMOBROCHURE - Oosterse Demo**  
**RECEPTINSPIRATIE VOOR**  
**VANDAAG & MORGEN**

PROUD MEMBER OF  
**SOLINA**

## APERITIEFHAPJES MET SMAAK GEMAAKT

### 18. LOEMPJA (春卷)



#### Onze producten:

- TARTAARSAUS SPECIAL (S01002)
- WOKSAUS SWEET & SOUR (A415285-01)

### 23. KIPSPIESJES MET OOSTERSE SESAM (雞肉串)



#### Ingrediënten:

- 1 kg kippenhaasjes
- lente-ui
- 20 g KIPKRUIDEN EXOTIQUE (S02689)
- WOKSAUS OOSTERS SESAM (A410475-03)
- SESAMZAAD GEPELD (SESAM2701-01)
- STOKJES TEPOKUSHI/HANDVAT 9 CM (S01303)

#### Bereiding:

1. Kruid de kippenhaasjes met KIPKRUIDEN EXOTIQUE en bak ze in de grillpan.
2. Dresseer de spiesjes op een schaal en garneer royaal met WOKSAUS OOSTERS SESAM.
3. Werk af met SESAMZAAD GEPELD en lente-ui.

### 34. GEFRITUURDE SCAMPI (炸蝦)



#### Ingrediënten:

- 1kg scampi's
- 720 g SFINC BATTER UNIVERSEEL (S04889)
- 400 g PIRI PIRI SAUS (S03530)
- 500 g PAN PANKO (S06863)
- 50 g VISKRUIDEN MZ (A133600-01)

#### Bereiding:

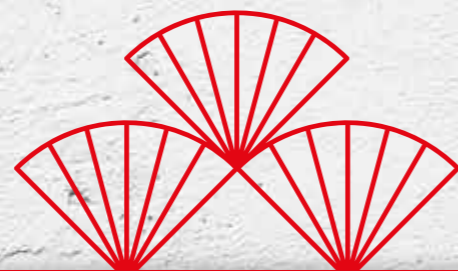
1. Scampi pellen, darmkanaal verwijderen, staartjes behouden.
2. Bereid de batter: meng de SFINC BATTER UNIVERSEEL & VISKRUIDEN MZ met het water.
3. Vervolgens paneren in PAN PANKO en frituren op 170°C.
4. Een kleine hoeveelheid PIRI PIRI SAUS in een schaaletje presenteren samen met de gefrituurde scampi.

### 42. SUSHI ROLLS MET WASABI MAYO (煎壽司)



#### Onze producten:

- MAYO WASABI FLAVOUR 250ml (AW04851-01)



## RIJSTTAFEL MET SMAAK GEMAAKT

### 51. NASIRIJSTMIX (糙米)

#### Ingrediënten:

- 2 liter water

#### Onze producten:

- 1 kg NASIRIJSTMIX (S02678)
- 20 g/kg GLACE GEVOGELTE (A456325-02)
- KOOKZAK (afmeting naar keuze)

#### Bereiding & presentatie:

1. Los de GLACE GEVOGELTE op in het water.
2. Doe alles in een KOOKZAK en kook 1 uur op 95°C.
3. Koel zo snel mogelijk terug.
4. Bewaar in de koeling tot 6 weken.



## RIJSTAFEL MET SMAAK GEMAAKT

### 59. NASI GORENG MET KIP (印尼炒)

#### Ingrediënten:

- 800 g kipfilet
- 50 ml sesamololie ( of een andere plantaardige olie)
- 1,6 l water
- 150 g wortelen, in fijne brunoise
- 150 g baby maiskolven, in stukjes gesneden
- 30 g lente-ui, in fijne ringen gesneden
- 125 g pindakaas

#### Onze producten:

- 800 g INDISCHE RIJSTMIX (S01824)
- 25 g KNOFLOOKPUREE (S05790)
- 350 g WOKSAUS CHINEES (A410465-03)
- 20 g/kg KIPKRUIDEN EXOTIQUE (S02689)
- 350 g PIRI PIRI SAUS (S03530)

#### Bereiding & presentatie:

1. Kruid de kipfilets met de KIPKRUIDEN EXOTIQUE.
2. Verhit de sesamololie en bak de kippenfilets met de KNOFLOOKPUREE kort aan, neem van het vuur.
3. Meng de WOKSAUS CHINEES, PIRI PIRI SAUS, pindakaas, water en de groentjes in een diepe gastrobak, voeg de kip en de INDISCHE RIJSTMIX toe en meng alles goed onder elkaar.
4. Gaar in een combi steamer: opwarmen tot 150°C, gastrobak met deksel bovenop in de oven plaatsen, nu de oven instellen op combi-steam 110°C gedurende 35 minuten met 40% stoom.
5. Haal uit de oven en koel zo snel mogelijk terug. Blijf regelmatig omroeren tijdens de afkoeling.
6. Presenteer in een mooie schotel en garneer met de lente-ui.



## RIJSTAFEL MET SMAAK GEMAAKT

### 63. KIPPENBALLETJES OOSTERSE STIJL (雞肉丸子)

#### Ingrediënten:

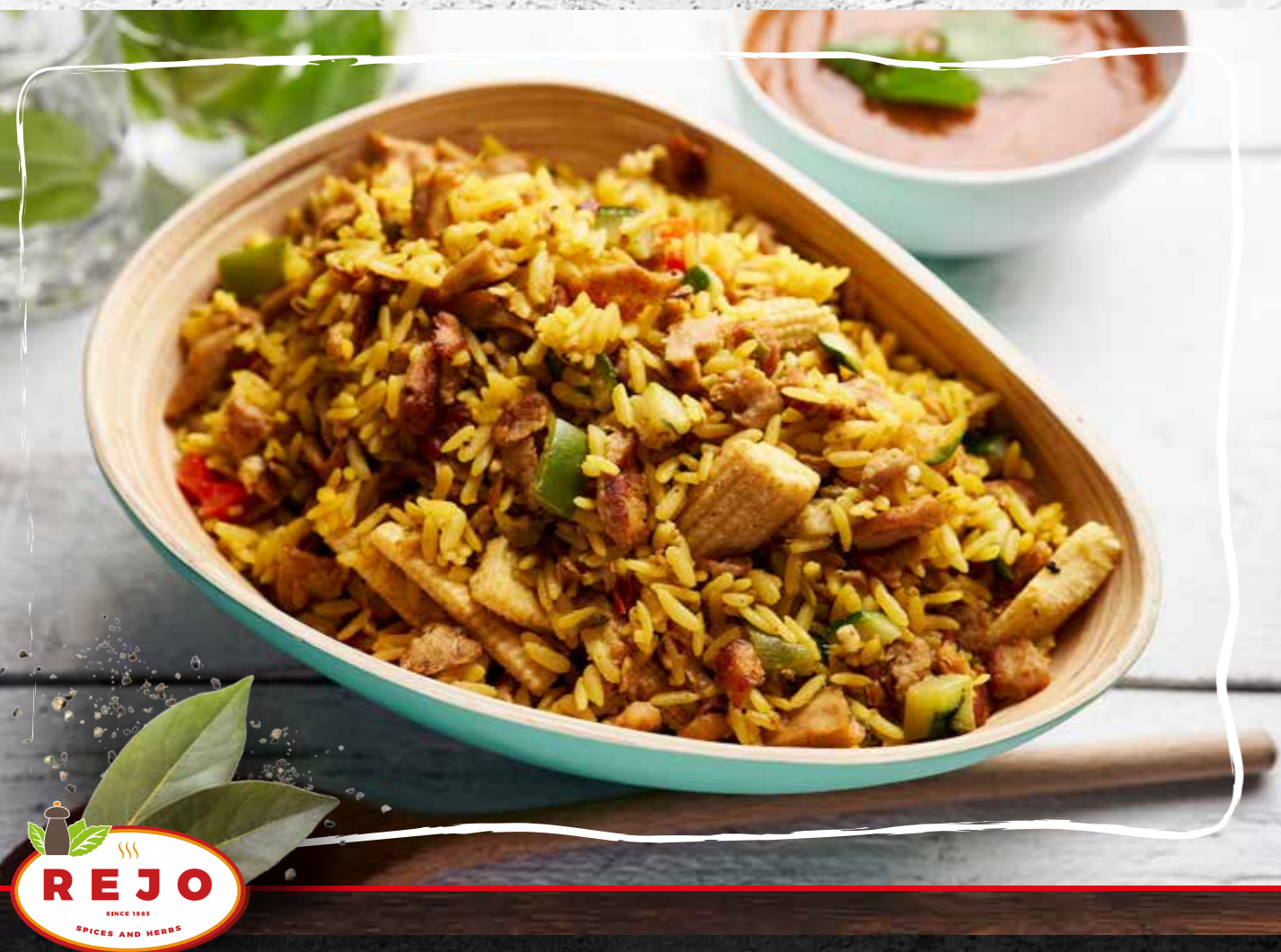
- 1 kg kippendijenvlees met vel

#### Onze producten:

- 25 g MIX SPECIAL ZK (S06820)
- 20 g KIPPEBRAADWORSTMIX M/Z (S02701)
- 100 g WOKSAUS OOSTERSE SESAM (A410475-03)
- 100 g PAN PANKO (S06863)

#### Bereiding & presentatie:

1. Maal de kippendijen door een 3 mm plaat.
2. Meng er de MIX SPECIAL ZK, KIPPEBRAADWORSTMIX M/Z en PAN PANKO onder.
3. Meng er dan de WOKSAUS OOSTERSE SESAM onder.
4. Maal nog eens door een 3 mm plaat, vorm balletjes.



## RIJSTAFEL MET SMAAK GEMAAKT

### 69. ZOETE VARKENSTRIBBEN (甜豬排骨)



#### Ingrediënten:

- 1 kg varkensribben

#### Onze producten:

- 20 g OVENSPEKKRUIDEN (S02421)
- 150 g PUSTA MARINADE (MARIN1701-01)
- 1 st VACUUMZAKKEN 150x500 150µ (S05361)
- 100 g LAKMARINADE HONING (JX02392)

#### Bereiding & presentatie:

1. Meng de PUSTA MARINADE met de LAKMARINADE HONING, borstel de ribben met deze mengeling.
2. Strooi de OVENSPEKKRUIDEN erover en stop in de VACUÛMZAKKEN 150x500 (150µ), vacuüm trekken.
3. Gaar in de steamer op 75°C gedurende 3 uur 30 minuten.
4. Koel zo snel mogelijk terug. Deze kunnen na afkoeling in de foonbank.

## RIJSTAFEL MET SMAAK GEMAAKT

### 71. INDISCHE RIJSTMIX (印度米)

#### Ingrediënten:

- 2 liter water

#### Onze producten:

- 1 kg INDISCHE RIJSTMIX (S01824)
- 20 g/kg GLACE GEVOGELTE (A456325-02)
- KOOKZAK (afmeting naar keuze)

#### Bereiding & presentatie:

1. Los de GLACE GEVOGELTE op in het water.
2. Doe alles in een KOOKZAK en kook 1 uur op 95°C.
3. Koel zo snel mogelijk terug
4. Bewaar in de koeling tot 6 weken.



## RIJSTAFEL MET SMAAK GEMAAKT

### 74. CHICKEN SZECHUAN (四川雞)

#### Ingrediënten:

- 1 kg malse kippenbilreepjes
- 300 g wokgroentenmix (niet te fijn)

#### Bereiding & presentatie:

1. Kruid de vleesreepjes met de PEPPER & SALTMIX.
2. Bak het vlees gaar in de wok, voeg de wokgroenten eraan toe en werk af met de WOKSAUS SZECHUAN.
3. Laat het geheel even garen tot de groenten beetgaar zijn.

#### Onze producten:

- 50 g WOKSAUS SZECHUAN (AW05293-01)
- 20 g PEPPER & SALTMIX (JX03060-01)



## RIJSTAFEL MET SMAAK GEMAAKT

### 83. BABI PANGANG (烤豬肉)

#### Ingrediënten:

- 1 kg varkensvlees, bv spiering, reepjes gesneden.

#### Onze producten:

- 10 g CHINEES VIJFKRUIDENPOEDER (A006800-01)
- 300 g WOKSAUS TERIYAKI (A410480-04)
- 10 g PEPPER & SALT MIX (JX03060-01)
- 500 g BABI PANGANGSAUS (A411040-01)

#### Bereiding & presentatie:

1. Kruid het vlees met CHINEES VIJFKRUIDENPOEDER en de PEPPER & SALTMIX.
2. Bak de reepjes af in de wok en voeg de WOKSAUS TERIYAKI en de BABI PANGANGSAUS eraan toe.



## RIJSTTAFEL MET SMAAK GEMAAKT

### 87. ATJAR TJAMPOER (泡菜)

#### Ingrediënten:

- 1 kg witte kool, in fijne julienne
- 200 g wortel, in fijne julienne

#### Onze producten:

- 600 ml AZIJN 7% (S03499)
- 600 ml FRUITMARINADE (A381500-02)
- 40 g KURKUMA GEMALEN (TURME0701-07)

#### Bereiding & presentatie:

1. Meng de AZIJN 7% met de FRUITMARINADE, meng de KURKUMA erbij en meng goed zodat de KURKUMA oplost in de pekel.
2. Meng de witte kool en de wortel goed onder elkaar en giet de pekel er bovenop.
3. Plaats in de koeling en laat minimum 12 uur marineren.

*Je kan dit ook met andere groenten gaan bereiden, probeer bv eens met rode kool en appel, gebruik dan wel geen kurkuma, of bloemkool, venkel, Kerstomaat, denk vooral aan hardere soorten groentjes. Je kan ook vloeibare paprika gebruiken om de groenten een rode kleur te geven. De groentjes op smaak brengen kan ook met een lekkere specerijenmix, bv JAPANSE KRUIDEN MELANGE NO ADDED SALT. Je kan ook de groentjes en pekel vacumeren, zo zijn ze direct inzetbaar en meteen ook extra lang houdbaar. Probeer verschillende soorten azijn om verschillende smaken in het eindproduct te bekomen: witte wijnazijn, chardonnayazijn, rode wijnazijn, sherryazijn, dragonazijn, balsamicoazijn, mirin, enz...*

## RIJSTTAFEL MET SMAAK GEMAAKT

### 95. KIPPENREEPJES MET OOSTERSE SAUS (雞條)

#### Ingrediënten:

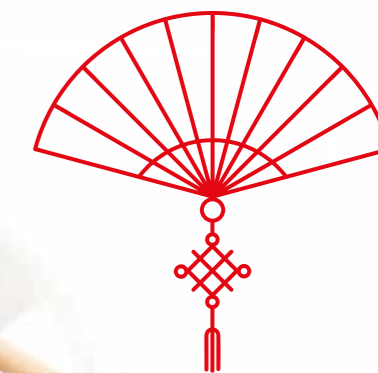
- 1 kg ontbeende bovenbillen in reepjes

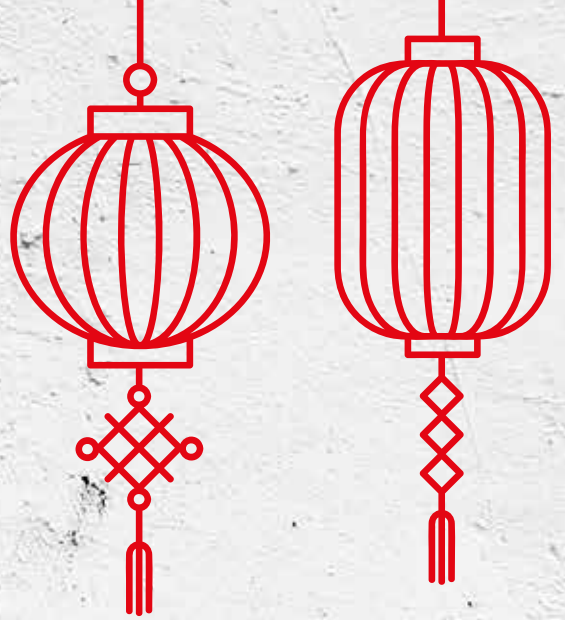
#### Onze producten:

- 100 g/kg TENDRINE LIQUIDE NEW (JX08805-01)
- 20 g/kg INDISCHE GRILLKRUIDEN (S04536)
- 1,25 kg OOSTERSE SAUS MET GROENTEN (D7022554)

#### Bereiding & presentatie:

1. Trommel de kippenbillenreepjes met de TENDRINE LIQUIDE NEW (30min a 6 t/min)
2. Voeg de INDISCHE GRILLKRUIDEN toe en trommel de kruiden in het vlees.
3. Bak de reepjes krokant af (in de pan of steamer).
4. Koel de reepjes af.
5. Voeg alles samen met de OOSTERSE SAUS MET GROENTEN en meng homogeen.
6. Dreseer alles in een schotel voor toonbankverkoop of in bakjes / portie met rijst voor stukverkoop.





**Kijk voor meer Oosterse recepten  
en andere receptinspiratie op**

**[www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)**



SOLINA BELGIUM NV  
Rozenstraat 15  
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15  
E: [rejo@solina-group.eu](mailto:rejo@solina-group.eu)  
W: [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

PROUD MEMBER OF  
 SOLINA