

**REJO, MET  
SMAAK  
GEMAAKT**



**Scor deze  
sportzomer met  
extra smakelijke,  
makkelijke  
recepten**

**FOLDER 2024 - EDITIE 04**

**RECEPTINSPIRATIE VOOR  
DE SPORTZOMER**

PROUD MEMBER OF  
**SOLINA**

# MAAK DE WEDSTRIJDDAG COMPLEET

## MET MAKKELIJK TE SERVEREN SNACKS EN MAALTIJDEN

Maak het uw klanten deze sportzomer extra makkelijk! Met een goed gevulde toonbank met snacks en maaltijden die thuis enkel nog moeten worden opgewarmd of afgebakken. Deze zomer vraagt om gemak uit alle werelddelen. Succes verzekerd!

## NACHO'S MET PULLED PORK 🍔



Scan  
de QR  
code  
voor  
het  
recept



**REJO**  
SINCE 1982  
SPICES AND HERBS

Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



GO GO RODE DUIVELS!!

## MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

## NACHO'S MET KAAS EN TOMATENSALSA 🍷

### Ingrediënten:

- Tortillachips
- Lente-ui (in ringen)
- Geraspte kaas (Cheddar/Chimay...)
- 1 rode puntpaprika (in reepjes)
- Maïs (uit blik, uitgelekt)
- Zure room

### Onze producten:

- **TORTILLASAUS**  
AW10354-01

### Bereiding & presentatie:

1. Doe de tortillachips in een ovenschaal en bestrooi rijkelijk met de kaas, de paprika, de lente-ui, de maïs en de TORTILLASAUS.
2. Herhaal dit in lagen tot de schaal vol is.



**TORTILLASAUS**  
Inhoud: 700 ML  
Artikelnr: AW10354-01

Kijk voor meer inspiratie op [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

## EMPANADAS MET LAMSGEHAKT

Scan de QR code voor het recept



## LAMSBURGER MET YOGHURTSAUS



Scan de QR code voor het recept



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



Pak die beslissende matchpoint met deze winnaar uit de usa!

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

## PASTA CALIFORNIA

Ingrediënten:

- 1 liter water
- 1 kg surimi flakes
- 20 st scampi
- 300 g zoete maïs
- 500 g ananas

Bereiding & presentatie:

1. Wel de SPIRELLI MAISON in het water en laat een nacht rusten in de koeling.
2. Bak de scampi in de PEPPER & SALTMIX.
3. Verklein de surimi flakes.
4. Doe de SPIRELLI MAISON, scampi, surimi, maïs en ananas in een mengkom en kruid af met de JAPANSE KRUIDENMELANGE.
5. Voeg de THOUSAND ISLANDS SAUS en de TOPMA CLEAN toe aan de massa en meng voldoende.
6. Presenteer in een take away pastabeker of in een schaal voor in de toonbank.

Onze producten:

- 500 g SPIRELLI MAISON S02180 (Allergenen: gluten, selder)
- 1,5 kg THOUSAND ISLANDS SAUS D7021490 (Allergenen: mosterd, ei)
- 10 g/kg JAPANSE KRUIDENMELANGE ADO2876-01 (Allergenen: mosterd, melk)
- 2 g/kg TOPMA CLEAN JX03559
- PEPPER & SALTMIX JX03060-01



THOUSAND ISLANDS SAUS  
Inhoud: 2,5 L  
Artikelnr: D7021490

Kijk voor meer inspiratie op [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

## VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

### PATATAS "BELGAS" 🍷

#### Ingrediënten:

- 1 kg vastkokende aardappelen

#### Onze producten:

- 15 g **KIPKRUIDEN EXOTIQUE**  
S02689  
(Allergenen: mosterd, selder)
- 750 g **TORTILLASAUS**  
AW10354-01
- 20 g **KNOFLOOKPUREE**  
S05790
- 5 g **PIRI PIRI MELANGE**  
A356600-01
- 1 g **CAYENNE**  
S01614
- 250 g **MAYONAISE GYMA**  
S08881  
(Allergenen: ei, mosterd)



#### MAYONAISE GYMA

Inhoud: 9,5 L  
Artikelnr: S08881

#### Bereiding & presentatie:

1. Snij de aardappelen in blokjes van 3 cm x 3 cm en kook ze 7 minuten voor.
2. Laat afkoelen en bestrooi met de KIPKRUIDEN EXOTIQUE.
3. Bak ze vervolgens in de frituur of in de oven op 180°C.
4. Meng intussen de MAYONAISE GYMA met de KNOFLOOKPUREE.
5. Mix ook de TORTILLASAUS met de PIRI PIRI MELANGE en de CAYENNE.
6. Doe de aardappelen in een schaal en serveer de 2 sauzen erbij.

VOOR DE  
ECHTE  
THUIS  
SUPPORTERS



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...

## MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

### WRAP MET GEROOKTE ZALM EN AVOCADO 🐟



Scan  
de QR  
code  
voor  
het  
recept



Scan  
de QR  
code  
voor  
het  
recept



### WRAP MET GEBAKKEN KIP 🐔



Kijk voor meer inspiratie op [www.rejospices.be](http://www.rejospices.be)

## VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

### DUIVELSALADE 🍴👤

#### Ingrediënten:

- 6 hard gekookte eieren, verkleind
- 600 g gebakken kip, in stukjes
- 400 g gekookte ham
- 50 g verse chili, in fijne brunoise gesneden

#### Onze producten:

- 1 kg **CHILLI SAUS**  
S00927  
(Allergenen: mosterd, ei)
- 2 g **TOPMA CLEAN**  
JX03559

#### Bereiding & presentatie:

1. Meng alle ingrediënten goed onder elkaar.
2. De salade afwerken met de brunoise van chili.



**CHILLI SAUS**  
Inhoud: 2,5 L  
Artikelnr: S00927



Bekijk  
de video



## MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

### PLUKBROOD "ORLOFF" 🍴👤



Bekijk  
de video



Scan  
de QR  
code  
voor  
het  
recept



### VOL AU VENT FINGERS 🍴👤



Scan  
de QR  
code  
voor  
het  
recept



Altijd goed en  
makkelijk na de  
wedstrijd: een  
vers bereide  
salade





## VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

# KEBAB PARTY MET KIPPENVLEES

### Ingrediënten:

- 500 g kippendijenvlees ontbeend en kraakbeen verwijderd.

### Onze producten:

- 1 **KEBAB STOKJES** SKWE0036-02
- 75 g **BAKRIB MARINADE** JX06966

### Bereiding & presentatie:

1. Marineer het kippenvlees met de BAKRIB MARINADE, laat minimum 12 uur marineren in de koeling.
2. Spies het vlees op de KEBAB STOKJES, werk af met een stukje ui of paprika bovenop.
3. Presenteer in de toonbank.



**Het ideale gerechtje voor in de rust: 45 min. in de oven afbakken**



**BAKRIB MARINADE**  
Inhoud: 5 L  
Artikelnr: JX06966

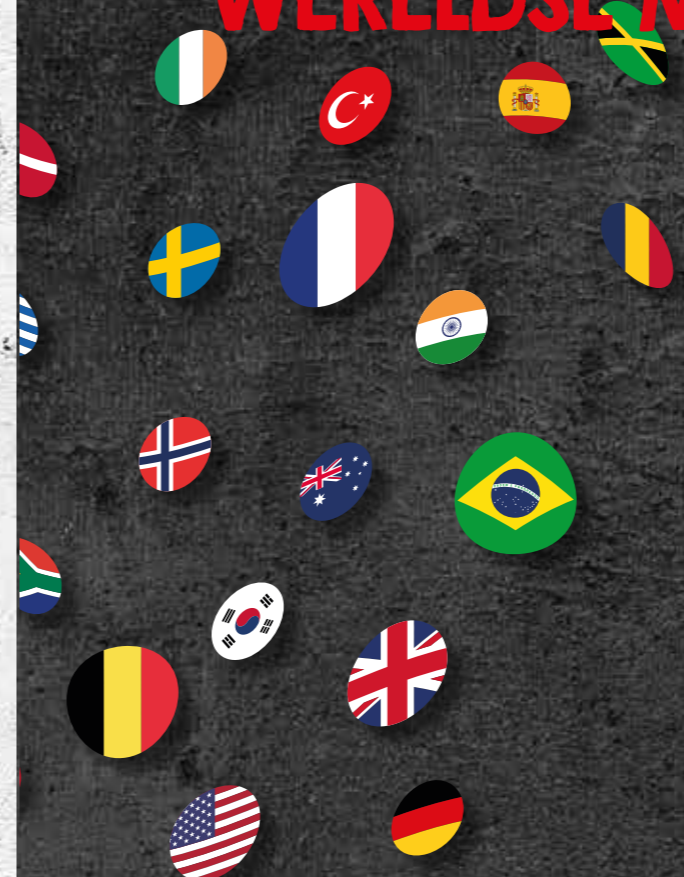
# SCOOR DEZE SPORTZOMER MET WERELDSE MARINADES

## GEEF UW GERECHT DE SMAAK VAN DE WEDSTRIJD MET ONZE INTERNATIONALE SMAKEN

Met de Rejo MARINADES kunt u in een handomdraai uw (snack)gerecht de smaak van de wedstrijd geven. Spelen we tegen America? Gebruik de AMERICAN SMOKEY JOE MARINADE. Halve finale tegen Italië? Dan is de DRY GLAZE TOSCAANS de absolute winnaar in uw toonbank.

Zo eenvoudig kan het zijn om de hele sportzomer in uw voordeel te laten uitvallen. Met internationale creaties verrast u uw klanten en biedt u ze optimaal gemak. Even in de oven of enkel koud te serveren... en ze zijn klaar voor de volgende match!

Bekijk hier het hele assortiment Rejo MARINADES



Kijk voor meer **scorende recepten** 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**