

**REJO, MET  
SMAAK  
GEMAAKT**



**FOLDER 2024 - EDITIE 06**

**RECEPTINSPIRATIE VOOR  
VANDAAG & MORGEN**

PROUD MEMBER OF

**SOLINA**

## VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

### GRILLWORST 🍷

#### Ingrediënten:

- 4 kg varkensvlees
- 4 kg keëlspiek
- 2 l koud water

#### Onze producten:

- 70 g/kg **GRILLWORSTMIX**  
S02377  
(Allergenen: melk, gluten, mosterd)
- 16 g/kg **NITRIETPEKELZOUT**  
S02847
- 1 pak **VECTOR 4003 60/38 TRANSP CL+L 50cm**  
S01215
- 20 g/kg **SATEKRUIDEN ZTZ**  
S02633  
(Allergenen: mosterd)

#### Bereiding & presentatie:

1. Vlees en keëlspiek door een 3,5 mm plaat malen.
2. Water, GRILLWORSTMIX en NITRIETPEKELZOUT onder het deeg mengen.
3. Opnieuw goed mengen, vullen in VECTOR 4003 60/38 TRANSP CL+L 50cm.
4. 40 min koken op 72°C, afkoelen in koud water.
5. Plaats 1 nacht in de koelkast.
6. Kunst darm verwijderen, bestrooien met SATEKRUIDEN ZTZ.
7. Kort grillen of 10 min afbakken in een voorverwarmde oven van 180°C. Hou dit goed in gaten zodat ze niet aanbakken.



**GRILLWORSTMIX**  
Inhoud: 1,5 kg doos  
Artikelnr: S02377



**CHINESE SAUS ROOD**  
Inhoud: 3,5 kg emmer  
Artikelnr: A439520-01

## MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

### GRILLWORST SPECIAAL 🍷

#### Ingrediënten:

- Grillworst niet afgebakken
- Gemalen gruyèrekaas

#### Onze producten:

- 5 g **SATEKRUIDEN ZTZ**  
S02633  
(Allergenen: mosterd)
- 50g **CHINESE SAUS ROOD**  
A439520-01  
(Allergenen: selderij)

#### Bereiding & presentatie:

1. Darm van de grillworst verwijderen.
2. Worst inrijven met SATEKRUIDEN ZTZ.
3. In gelijke stukken van 15 à 20 cm snijden. Overlangs 3/4 insnijden.
4. CHINESE SAUS ROOD inbrengen, ongeveer 50 g.
5. Bestrooien met gemalen kaas.
6. Afbakken in de oven op 160°C voor 10 min of zo verkopen en klant bakadvies meegeven.



## VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

### SMEERPATÉ

#### Ingrediënten:

- 4 kg varkenslever
- 3 kg rugspek, 25 min koken ( afbroeien)
- 3 kg toppen van varkensbuiken, 25 min koken( afbroeien)
- 0,25 l verse room
- 1 l melk
- 250 g hoeveboter
- 500 g eieren (= 10 stuks)

#### Onze producten:

- 40 g/kg **PATE KOMPLET**  
S06970  
(Allergenen: mosterd)
- 16 g/kg **NITRIETPEKELZOUT**  
S02847
- 5 g/kg **AUFSCHNITT COLOR**  
S00658
- 2 g/kg **TOASTZWIEBELPULVER**  
S00727
- 20 g/kg **FRISCH**  
S01374

#### Bereiding & presentatie:

1. Breng de melk aan de kook, neem van het vuur en voeg de room en boter toe, meng goed tot boter gesmolten is.
2. Plaats de varkenslever, rugspek, buiktoppen, melkmengsel, PATE KOMPLET, TOASTZWIEBELPULVER en eieren in de cutter.
3. Laten cutteren tot fijne massa. Voeg nu het NITRIETPEKELZOUT toe.
4. Cutter tot volle binding.
5. Voeg AUFSCHNITT COLOR, en FRISCH toe, en cutter licht even verder.
6. Vullen in de gewenste vormen, bedekken met spekbanden.
7. Koken op 75°C tot kern 70°C.
8. Koel zo snel mogelijk terug.
9. Na afkoeling instrijken met papje van 2 eierendooiers met 5 g bloem en 5 g kristalsuiker, vervolgens afbranden.



## MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

### APPELPATÉ

#### Ingrediënten:

- 5 kg smearpaté
- 150 g appeljenever of calvados

#### Onze producten:

- 500 g **APPELSTUKJES GEDROOGD 3-5%**  
S02665
- **GELAC**  
JX01518-01  
(Allergenen: soja, selderij)

#### Bereiding & presentatie:

1. De APPELSTUKJES GEDROOGD 30 minuten wellen in de likeur.
2. Mengen met het smearpatédeeg. Vullen in potten en bedekken met spekbanden en plasticfolie.
3. Koken van paté op 75°C tot kern 70°C.
4. Afwerken met GELAC en bijpassende garnituur.



## VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

# CHAMPIGNONPATÉ

### Ingrediënten:

- 2 kg smeerpaté deeg
- 1 kg champignons vers, fijn gesneden

### Onze producten:

- 10 g/kg **GROENTENBOUILLON**  
JX07690-01  
(Allergenen: selderij, gluten)
- 5 g/kg **HEROKAL 84**  
S02081  
(Allergenen: gluten, melk)
- **GELAC**  
JX01518-01  
(Allergenen: soja, selderij)

### Bereiding & presentatie:

1. De champignons vacuüm garen met GROENTENBOUILLON.
2. Meng de champignons met de HEROKAL 84.
3. Meng met het smeerpaté deeg.
4. Vullen in de gewenste potten en eventueel beleggen met bandspek en plasticfolie.
5. Koken op 75°C tot kern 70°C.
6. Koel zo snel mogelijk terug.
7. Afwerken met GELAC en garnituur naar wens.



## MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

# BOERENPATÉ

### Ingrediënten:

- 4 kg varkenslever
- 6 kg keelspek, 5 min afgebroeid
- 1 l melk
- 500 g eieren (= 10 stuks)

### Onze producten:

- 40 g/kg **PATE KOMPLET**  
S06970  
(Allergenen: mosterd)
- 16 g/kg **NITRIETPEKELZOUT**  
S02847
- 2 g/kg **TOASTZWIEBELPULVER**  
S00727
- 20 g/kg **FRISCH**  
S01374

### Bereiding & presentatie:

1. Alles malen door een 3,5 mm plaat, zeer goed mengen (voeg de FRISCH altijd als laatste ingrediënt toe).
2. Vullen in gewenste vormen, afdekken met bandspek en varkensnetten.
3. Bakken op 95°C tot kern 45°C in een vochtige oven.
4. Vervolgens verder bakken op 105°C zonder vocht tot kern 68°C.
5. Koel zo snel mogelijk terug.
6. Garneer de paté naar wens en presenteer in de toonbank.



## VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

### HERTENPATÉ (VACUÛMBEREIDING)

#### Ingrediënten:

- 1 kg mager stoofvlees van hert
- 3 dl rode wijn
- 100 sjalot grof gesneden
- 100 g gemengde mirepoix (prei, wortel, selder)
- 1 kg smeerpaté deeg
- 1 kg boerenpaté deeg
- 300 g gemalen keelspek (door een 4 mm plaat)
- 50 cl cognac

#### Bereiding & presentatie:

1. Vacuümeer alle ingrediënten van de marinade met het NITRIETPEKELZOUT en de kruiden.
2. Steek in een KOOKZAK 200 x 300. Laat 2 dagen marinieren in de koeling, gaar dan op 75°C gedurende 6 uur.
3. Koel zo snel mogelijk terug. (Dit kan in de diepvries bewaart worden tot een volgende productie.)
4. Meng 750 g verkleind gegaard hertenvlees met 200 g kookvocht, 1 kg smeerpaté, 1 kg boerenpaté (zie recept), 300 g gemalen keelspek, de cognac en HEROKAL 84 ZTG, RODE VRUCHTENMIX
5. Vul in de gewenste potten en bak af.
6. Kamertemperatuur 95°C tot kern 55°C met gesloten kleppen.
7. Naden kamertemperatuur 110°C, tot kern 70°C, kleppen 25% open.
8. Verwarm 750 g GELAC REF512 met 250 g warm water tot 40°C à 55°C.
9. Garneer de paté naar keuze en bedek alles met de GELAC REF512.

#### Onze producten:

- LAURIERBLAD / TIJM HEEL / PEPPERBOLLEN WIT / JENEVERBESSEN (marinade)
- 10 g NITRIETPEKELZOUT  
S02847
- 30 g HEROKAL 84 ZTG  
S06972  
(Allergenen: melk)
- KOOKZAKKEN 200x300  
S01285
- 150 g RODE VRUCHTENMIX  
S00912
- GELAC  
JX01518-01  
(Allergenen: soja, selderij)



## MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

### HAZENPATÉ (VACUÛMBEREIDING)

#### Ingrediënten:

- 1 kg uitgebeend hazenvlees
- 3 dl rode wijn
- 100 g sjalot grof gesneden
- 100 g gemengde mirepoix (prei, wortel, selder)
- 50 cl rode porto

#### Onze producten:

- LAURIERBLAD / TIJM HEEL / PEPPERBOLLEN WIT / JENEVERBESSEN (marinade)
- 10 g NITRIETPEKELZOUT  
S02847
- 30 g HEROKAL 84 ZTG  
S06972  
(Allergenen: melk)
- KOOKZAKKEN 200x300  
S01285
- 100 g RODE VRUCHTENMIX  
S00912
- GELAC JX01518-01  
(Allergenen: soja, selderij)

#### Bereiding & presentatie:

1. Vacuümeer alle ingrediënten van de marinade met het NITRIETPEKELZOUT en de kruiden.
2. Laat 2 dagen marinieren in de koeling, gaar dan op 75°C gedurende 6 uur.
3. Koel zo snel mogelijk terug. (Dit kan in de diepvries bewaart worden tot een volgende productie.)
4. Meng 1 kg verkleind gegaard hazen vlees met 150 g kookvocht, 1,5 kg boerenpaté, RODE VRUCHTENMIX en HEROKAL 84 ZTG.
5. Vul in de gewenste potten en bak af.
6. Afbakken stap 1: Kamertemperatuur 95°C tot kern 55°C met gesloten kleppen.
7. Nadien afbakken stap 2: kamertemperatuur 110°, tot kern 70°C, kleppen 25% open.
8. Verwarm de GELAC REF512 met warm water tot 40°C à 55°C.
9. Garneer de paté naar keuze en bedek alles met de GELAC REF512.



## VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

### INCASALADE

#### Ingrediënten:

- 6 hard gekookte eieren, verkleind
- 800 g kipfilet

#### Onze producten:

- 800 g **CHILLI SAUS**  
S00927  
(Allergenen: mosterd, ei)
- 10 g **SALATWURZE**  
S02847

#### Bereiding & presentatie:

1. Gaar de kipfilet vacuum gedurende 1u30 op 80°C en laat afkoelen.
2. Meng de kip met de eieren, de CHILI SAUS en de SALATWURZE.
3. Serveer in een schotel naar wens voor toonbankverkoop.



**CHILLI SAUS**  
Inhoud: 2,5 kg emmer  
Artikelnr: S00927



## MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

### FRICANDON MET CRANBERRIES

#### Ingrediënten:

- 3,5 kg varkensvlees
- 3,75 kg keelspek
- 1 l melk
- 500 g eieren (=10 stuks)
- 50 gr / kg gedroogde cranberies

#### Onze producten:

- 1 kg **PAN WIT SPECIAAL**  
S02237  
(Allergenen: gluten)
- 18 g/kg **NITRIETPEKELZOUT**  
S02847
- 4 g/kg **FOODSAFETY KL CONC**  
S02107
- 60 g/kg **HOEVEKOEK MIX**  
S04248  
(Allergenen: gluten, melk)
- **SATEKRUIDEN ZTZ**  
S02633  
(Allergenen: mosterd)
- **MOSTERD BREUGEL**  
S12532  
(Allergenen: mosterd)

#### Bereiding & presentatie:

1. Maal het varkensvlees en keelspek door een 4 mm of 5 mm plaat.
2. Voeg alle kruiden en vloeistoffen (behalve FOODSAFETY KI CONC) aan het gemalen vlees toe en meng zeer goed.
3. Voeg nu de FOODSAFETY KL CONC toe (altijd als laatste ingrediënt)
4. Vul het deeg in de gewenste vorm. (plaats in de vacuüm machine om gaten in het deeg te vermijden indien men geen vacuümvulbus heeft)
5. Bestrijk de bovenkant met een laagje MOSTERD BREUGHEL en bestrooi met SATEKRUIDEN ZTZ.
6. Bakken op 95°C tot kern 45°C in een vochtige oven.
7. Vervolgens uit de vorm halen en verder bakken op rooster temperatuur 105°C zonder vocht tot kern 68°C.
8. Koel zo snel mogelijk terug.

Kijk voor meer inspiratie 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