

LUIKSE
SALADE

4 PERSONEN



Ingrediënten

- 300 g sperzieboontjes
- 500 g aardappelen
- 2 sjalotten
- 4 plakjes gerookte spek
- Ciderazijn
- Eieren
- Peper en zout
- Grof zeezout
- Vandemoortele® Bieslook vinaigrette
- Risso® Evolution

BIESLOOK
VINAIGRETTE

73002349 - 1 l

Werkwijze

- Kook de aardappelen gaar in de schil. Laat licht afkoelen, Snijd in schijfjes of blokjes.
- Gaar de sperziebonen beetgaar, spoel ze onder koud stromend water.
- Kook de eieren 8 min, spoel koud en pel ze.
- Pel de sjalotten en snijd fijn. Snijd het spek in reepjes of blokjes.
- Stof de sjalot samen met het spek goudbruin in Risso® Evolution.
- Voeg de sperziebonen toe, bak kort mee en kruid met peper, zout en een scheutje azijn.
- Meng de aardappelen met de sperziebonen en het spek.
- Halveer de eieren en schik ze bovenop. Werk af met grof zout en Vandemoortele® Bieslook vinaigrette.

GRIEKSE
SALADE

4 PERSONEN



Ingrediënten

- 1 rode puntpaprika
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- Handvol zwarte olijven
- Bladpeterselie
- Gedroogde oregano
- Zwarte peper
- Chilivlokken
- 1 blok feta
- Vandemoortele® Yogorette
- Risso® Buffet



YOGORETTE

73002348 - 1 l

Werkwijze

- Verwijder de zaadlijsten en pitjes van de paprika's en snij in reepjes.
- Snijd de rode ui in fijne ringen.
- Snijd de feta in blokjes en marineer kort in Risso® Buffet.
- Kruid met chilivlokken en gedroogde oregano.
- Snijd de komkommer in reepjes van ongeveer 3 cm.
- Meng de paprika, komkommer en rode ui tot een kleurrijk geheel.
- Verdeel de fetablokjes met de olie over de groenten.
- Strooi de olijven erover. Voeg enkele plukjes bladpeterselie toe.
- Werk royaal af met Vandemoortele® Yogorette voor een frisse, romige toets.

HARTIGE VIJGENTAART
MET GEITENKAAS

4 PERSONEN



Ingrediënten

- 1/4 Banquet d'Or plakken bladerdeeg 2,5 mm
- 400 g jonge geitenkaas
- 6 tot 8 vijgen
- 1 koffielepel gele rozijnen
- Noten
- 1 koffielepel pitten en/of zaden
- 1 theelepel honing
- Enkele takjes verse tijm
- Peper & zout
- Mesclun
- Vandemoortele® Honing-mosterd vinaigrette

HONING-
MOSTERD
VINAIGRETTE

401360 - 2 l

Werkwijze

- Snijd 1/4 van het bladerdeeg in de gewenste vorm. Leg op een bakplaat met bakpapier.
- Prik het deeg enkele keren in met een vork. Beleg de randen met een extra reepje bladerdeeg.
- Verdeel een laag jonge geitenkaas over het deeg.
- Kruid met peper, zout en tijm.
- Schik de sneetjes buche geitenkaas en de vijgen (in schijfjes) over de taart.
- Werk af met enkele takjes verse tijm. Laat ±30 min. rusten.
- Bak ±35 min. goudbruin in een oven van 170 °C.
- Werk onmiddellijk na het bakken af met honing en Vandemoortele® Honing-mosterd vinaigrette en serveer met mesclun. Strooi er rozijntjes, noten, pitten en/of zaden over.

GEGRATINEERDE MOSSELEN MET MOSTERDDIP

10 HAPJES



Ingrediënten

- 20 grote Spaanse mosselen
- 100 g vers broodkruim
- Peterselie
- Optioneel: look
- Peper en zout
- Lanterna Focaccia trancio ligure rozemarijn
- Vandemoortele® Mosterd vinaigrette
- Risso® Evolution



MOSTERD VINAIGRETTE

73002799 - 1 l

NEW FORMAT

Werkwijze

- Open de mosselen, leg de schelp met het mosselvlees op een bakplaat met bakpapier.
- Meng broodkruim met fijngesneden peterselie en eventueel look.
- Verdeel royaal over de mosselen.
- Besprenkel met Risso® Evolution en kruid met peper en zout.
- Bak ±10 min. goudbruin gagratineerd in een oven van 180 °C.
- Serveer warm met stukjes Lanterna Focaccia en Vandemoortele® Mosterd vinaigrette als dip.

ITALIAN BUDDHA BOWL

4 BOWLS



Ingrediënten

- 1-2 zoete aardappelen
- 1 blik kikkererwten
- 2 avocado's
- 300 g fregola pasta
- 4 mini-komkommers
- Kerstomaten
- Komijn
- Paprikapoeder
- Chilipoeder
- Vandemoortele® Italian vinaigrette
- Risso® Evolution



ITALIAN VINAIGRETTE

3875 - 2 l

VERBETERD RECEPT

Werkwijze

- Schil de zoete aardappelen en snijd in kleine blokjes.
- Verdeel de blokjes over een bakplaat.
- Kruid met komijn, paprikapoeder en zout.
- Spoel de kikkererwten en leg ze op dezelfde bakplaat.
- Kruid op dezelfde manier.
- Besprenkel met Risso® Evolution, meng goed.
- Bak ±15 minuten goudbruin in een oven van 180 °C. Laat afkoelen.
- Kook de fregola pasta, spoel kort na en laat afkoelen.
- Snijd de avocado, komkommers en kerstomaten.
- Verdeel pasta en groenten over de bowls.
- Werk af met Vandemoortele Italian vinaigrette.

GEGRILDE GAMBA'S MET FRISSE SALADE

4 PERSONEN



Ingrediënten

- 20 gamba's
- Sla naar keuze
- 1 voorgegaarde maïskolf
- 2 gele zoete paprika's
- 1 komkommer
- Kerstomaten
- Microsla
- Citroen
- Japanse kruidenmix
- Peper en zout
- Stukjes Banquet D'Or® rustieke baguette
- Vandemoortele® Olijfolie vinaigrette



VINAIGRETTE MET OLIJFOLIE

73002800 - 1 l

NEW FORMAT

Werkwijze

- Marineer de gamba's met citroen, peterselie, look en olijfolie.
- Grill de gamba's en kruid met Japanse kruidenmix.
- Grill ook de maïskolf en de gele pepers.
- Snijd komkommer en kerstomaten in stukken.
- Verdeel de sla over de borden en leg er per bord vijf gamba's op.
- Voeg de groenten toe en besprenkel met citroensap.
- Werk af met microsla en Vandemoortele® Olijfolie vinaigrette.
- Serveer met krokant gebakken stukjes baguette.