



# Apollo

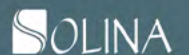
## PROFESSIONAL

### BBQ Season



[www.apollofood.eu](http://www.apollofood.eu)

PROUD MEMBER OF







## Get your grill on!

Het BBQ seizoen brengt vele families samen aan tafel. Jij, beste chef, weet smaak, textuur en efficiëntie te combineren. Met kwalitatieve ingrediënten zoals kruiden zonder toegevoegd zout, plantaardige proteïnen, handig verpakte sauzen, heerlijke BBQ Rubs, en nog veel meer ... proberen wij bij Apollo ons steentje bij te dragen.

Ontdek het BBQ assortiment van Apollo Professional. **Speciaal ontwikkelt voor foodservice**, met oog voor kwaliteit, smaak en textuur.

Kijk snel hoe wij jou kunnen helpen dit BBQ seizoen.  
**We make food matter.**

*Het Foodservice team*



**NEW**





# Seafood Rub

AD05153-01  
Apollo BBQ Seafood Rub  
600 gr



## Coquilles St-Jacques op de zoutsteen gegrild

### Voor 10 personen

10-20 verse Sint-Jacobsnootjes  
1 venkelknol met groen  
2 dl droge witte wijn  
1 dl room  
50 gr ijskoude boter  
100 gr dungseden pancetta

**Apollo Professional Saffraan**

**Apollo Professional Saltwell**

**Apollo Professional Peper uit de Molen**

**2 el Apollo Professional BBQ Seafood Rub**

**Apollo Professional Zoute Citroen (NL)**

**1 el Apollo Professional Chilli Pepper Stripes (NL)**

Kook voor de saus de wijn in met saffraan, fijne venkelblokjes, iets zout en peper, tot een derde. Voeg de room toe en laat nog iets inkoken. Zet weg.

Kruid de Sint-Jacobsnootjes met de BBQ seafood rub, besmeer ze met wat olijfolie. Zet inmiddels een zoutsteen op de hete barbecue en laat deze zeker een half uur heet worden. Grill de Sint-Jacobsnootjes kort om en om op de hete zoutsteen, grill ook de plakjes pancetta kort en krokant.

Verwarm de saus en voeg de ijskoude boter toe en ook het fijn gesneden venkelgroen en de reepjes zoute citroen. Schep de saus in de schelpen, leg de nootjes erop en decoreer met de plakjes pancetta,, chili-stripes en eventueel zeegroenten.







## Beef - Cavemanstyle

Voor 10 personen:

2 kg beef- rood vlees aan een stuk  
bijv. cote de boeuf, picanha/staartstuk, rib-eye of diamanthaas

**Apollo Professional BBQ Beef Rub**

Stook de barbecue goed heet op, kruid het vlees niet anders verbranden de kruiden. Leg het vlees rechtstreeks op de hete kolen, sluit de barbecue voor 6 minuten. Open de barbecue en draai het vlees om, grill nogmaals 6 minuten. Haal het vlees uit de barbecue, kruid het met de BBQ beef rub en laat het rusten. Snij in plakjes vlak voor het doorgeven.

**TIP :** Kies de Apollo Professional bearnaise- of Stroganoffsaus als toevoeging voor dit gerecht.



# Beef Rub

AD03976-02  
Apollo BBQ Beef Rub  
580 gr

## Gegrilde Lamsburgers

Voor 10 personen

1500 gr lamsgehakt  
4 el fijngehakte zongedroogde tomaatjes  
komkommer, tomaten, rucola,  
1 dl olijfolie.  
10 hamburger broodjes bijv. brioche

**1 fles Apollo Professional Tomaten - Chutney**

**1 fles Apollo Professional Knoflooksaus**

**Apollo Professional Saltwell**

**Apollo Professional Peper uit de molen**

**3 el Apollo Professional BBQ Lamb-Pork-Rub**

Meng het lamsgehakt, zongedroogde tomaatjes en de BBQ rub. Vorm 10 burgers en zet deze koud. Snijd de komkommer en tomaten in julienne. Meng en breng op smaak met olijfolie, Saltwell en Peper uit de molen. Voeg vlak voor het doorgeven de rucola toe. Grill op een hete barbecue of grill (ca. 220 gr.C.) de burgers mooi bruin met een kerntemperatuur tot ca.60 gr. Snij de broodjes open en besprenkel ze met wat olijfolie. Roast de broodjes aan beide zijden. Besmeer de onderkant met de Tomaten Chutney. Doe wat salade op het broodje en leg de lamsburger erop. Doe wat Knoflooksaus op de burger en nog wat salade, bedek met de bovenkant van het broodje.



# Lamb - Pork Rub

AD05178-01  
Apollo BBQ Lamb/Pork Rub  
700 gr





# Rib Rub

AD05287-01  
Apollo BBQ Rib Rub  
500 gr



## Spare - ribs met Bourbon Whisky BBQ saus

### Voor 10 personen

10	spare ribs
2 dl	appelsap
1 st	bosui
100 g	cashewnoten
100 g	spekjes

**200 g** Apollo Professional BBQ Rib Rub  
**1 fles** Apollo Professional Bourbon Whisky BBQ

Maak mooie carrés van de ribben. Marineer de ribben ruim met de rub. Bestrijk ze met olijfolie en grill ze mooi bruin aan op de barbecue.

Pak de gegrilde ribben in folie in en gaar ze verder in de barbecue met deksel op ca. 120 gr. Gaar ze afhankelijk van de dikte 2-3 uur. Haal voor het serveren uit de folie. Meng de Barbecuesaus met wat appelsap en glaceer daar de ribben mee op de barbecue.

Server met dun gesneden bosuiringetjes, fijn gesneden cashewnoten en krokant gebakken kaantjes spek on top.



# Hot Jalapeno Rub

AD04879-01  
Apollo BBQ Hot Jalapeno Rub  
600 gr



## Chicken Club Sandwich

### Voor 10 personen

10 st kippendijfilets  
500 g mayonaise  
30 sneetjes casinobrood  
100 g roomboter  
100 g rucola  
100 g gedroogde tomaatjes op olie

**3 el Apollo Professional BBQ Rub Hot Jalapeno**  
**200 g Apollo Professional Pesto Genovese**  
**Apollo Professional Glaze Balsamico**  
**2 el Apollo Professional No Added Salt**  
**Melange voor Kruidenboter**

Leg de kippijfilets tussen plastic folie en sla plat. Kruid met de rub en grill ze net gaar op de barbecue. Meng in een kom mayonaise met pesto naar smaak.

Meng de zachte boter met de melange voor kruidenboter en besmeer de sneetjes brood lichtjes met de kruidenboter. Rooster ze lichtjes op de barbecue.

Bestrijk 10 sneetjes brood met de pesto, leg de helft van de kip erop en bedek met wat rucola. Dek af met opnieuw 10 sneetjes geroosterd brood bestreken met pesto, garneer met kip, tomaatjes en rucola. Leg de laatste 10 sneetjes brood er boven op. Decoreer met de Glaze Balsamico.

**Tip:** Ook lekker met chips erbij.





# Apollo Vegan Melanges

Met NEXTERA introduceert de Solina Group een nieuwe generatie plantaardige proteïnevoeding die een geheel nieuwe eetervaring biedt. Dat laat ook klanten van Apollo toe om innovatieve vegetarische of veganistische gerechten te serveren zonder aan de smaak, structuur of looks van de gerechten in te leveren.

  
**NEXTERA**  
BY SOLINA



APOLLO VEGAN-  
MELANGE ROOD  
Gewicht: 900 g



APOLLO VEGAN-  
MELANGE WIT  
Gewicht: 900 g

De lekkerste worstjes en burgers? Die maak je toch zelf! Een deel water, olie en de Apollo Vegan Melange (wit of rood), meer heb je niet nodig. Voeg je eigen stijl toe door middel van verse of gedroogde kruiden of door het toevoegen van verse ingrediënten zoals bv kaas, champignons, bieten, ...

## Apollo Vegan worstjes van de barbecue

### Saucijsjes voor 1 kg basisgehakt :

600 ml	ijskoud water
100 ml	zonnebloemolie
<b>300 gr</b>	<b>Apollo Vegan Melange Rood</b>
<b>15 gr</b>	<b>Apollo Professional BBQ Hot Jalapeno Rub</b>

Maak eerst de farce voor de worstjes door de mix te mengen met het ijskoude water, de olie en de rub. Zet dit gedurende minimaal drie uur in de koeling en vorm daarna kleine worstjes. Grill kort op de BBQ. Combineer met brood en geroosterde groente.

**Tip!** Heerlijk met de **Apollo Tomato Chutney** als dip.



# Bestel eenvoudig

Onze producten zijn verkrijgbaar via de foodservice groothandel.

Wil je Apollo producten bestellen? Neem vandaag nog contact op met je Solina contactpersoon.

	Artnr. België	Artnr. Nederland	Productnaam	Gewicht	Sales Unit
<b>Apollo Professional</b>					
KRUIDEN NO ADDED SALT	AD02703-02	AD02703-02	BOURGUIGNONNE KRUIDENMELANGE	225 g	1x6
	AD02863-01	AD02863-01	KRUIDENRUB BARBECUE-GRILL	220 g	1x6
	AD02830-01	AD02830-01	MELANGE KRUIDENBOTER	200 g	1x6
	AD02825-01	AD02825-01	SATE KRUIDENMELANGE	300 g	1x6
SALTWELL	SALT_0902-06	SALT_0902-06	SALTWELL ZOUT	500 g	1x6
KRUIDEN EN SPECERIJEN CLASSIC	S06101	A091250-02	PEPER VIERSEIZOENEN	400 g	1x6
	S07651	CHILIO909-01	PAPRIKA SMOKED	250 g	1x6
	A045900-02	A045900-02	PROVENCAALSE MELANGE	130 g	1x6
	S04971	A373630-01	AMERICAN STEAKKRUIDEN	300 g	1x6
	-	A360790-04	BRUSCHETTAMIX	350 g	1x6
	AD05178-01	AD05178-01	BBQ LAMB-PORC RUB	700 g	1x6
	AD05153-01	AD05153-01	BBQ SEAFOOD RUB	600 g	1x6
	AD04879-01	AD04879-01	BBQ HOT JALAPENO RUB	600 g	1x6
	AD05287-01	AD05287-01	BBQ RIB RUB	500 g	1x6
	AD05286-01	AD05286-01	BBQ BEEF RUB	580 g	1x6
CULINAIRE SAUZEN	A419225-03	-	BEARNAISESAUS	1 kg	1x6
	A428845-01	A428845-01	STROGANOFFSAUS	1 kg	1x6
SPECIALE SAUZEN	S05980	A410480-04	WOKSAUS TERIYAKI	960 ml	1x6
	S05985	A415285-01	WOKSAUS SWEET & SOUR	960 ml	1x6
	S07649	A455710-01	BOURBON WHISKEY BBQ SAUS	670 ml	1x8
	S07648	A455720-01	PULLED PORK BBQ SAUS	670 ml	1x8
	S06132	A399905-02	PIRI PIRISAUS	670 ml	1x8
	-	A381485-02	WHISKEY COCKTAILSAUS	670 ml	1x8
	S05977	A383440-02	TOMATENCHUTNEY SAUS	670 ml	1x8
	A410445-01	A410445-01	BARBECUESAUS	670 ml	1x8
	GLAZE & SPECIALE MAYO'S	S05993	A399430-02	MAYO LIMOEN-KORIANDER	250 ml
S05991		A407125-01	GLAZE WASABI-SOYA	250 ml	1x6



	Artnr. België	Artnr. Nederland	Productnaam	Gewicht	Sales Unit
<b>Apollo Professional</b>					
DRESSINGS	-	A409805-03	KNOFLOOKSAUS	670 ml	1x8
	A406090-02	A406090-02	HONING MOSTERDSAUS	670 ml	1x8
DELICATESSEN	CAPER2914-10	CAPER2914	KAPPERS NONPAREILLES	950 g	1x6
	CAPER2915-10	CAPER2915	KAPPERS CAPOTES	950 g	1x6
	S05790	GARLI1906	KNOFLOOKPUREE	1 kg	1x6
	PESTO1901	PESTO1901	PESTO GENOVESE	500 ml	1x6

## Add a pinch of Apollo

kom snel in contact met de juiste specialist  
en help je keuken een stap verder

Voor België:  
foodserviceBE@solina-group.eu

Voor Nederland:  
foodserviceNL@solina-group.eu



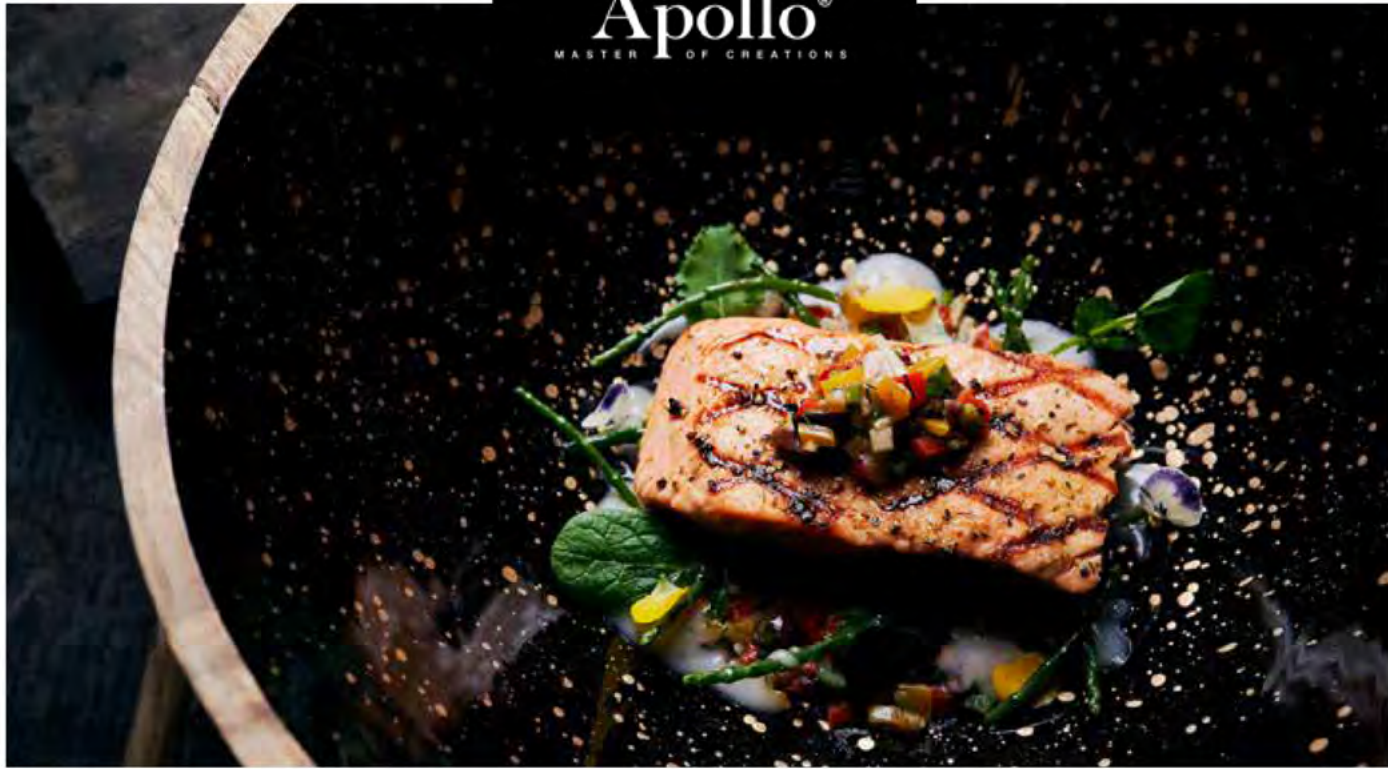
Ga voor receptinspiratie, trends en praktische tips naar  
**apollofood.eu**







**Apollo**<sup>®</sup>  
MASTER OF CREATIONS



[www.apollofood.eu](http://www.apollofood.eu)