


Apollo®
MASTER OF CREATIVITY



STERREN
FEEST
★ ★ ★

Feestelijke
recept
inspiratie



PROUD MEMBER OF

 SOLINA

www.apollofood.eu

Index

Velouté van prei en miso	4
Gebakken sint-jacobsschelpen	6
Kabeljauwfilet met kardinaalsaus	8
Kalfstournedos	10
Suprême van parelhoen	12
Hertenstoofpot grand veneur	14
Hotdog met eendenreepjes	16
Taco's met limoen-guacamole	18
Gourmet burger	20

STERREN
FEEST



Fleur het eindejaar op met onze feestelijke recept-ideeën en ontdek een verscheidenheid aan heerlijke gerechten verrijkt met onze smakelijke Apollo kruidenmelanges en sauzen. Breng smaak en magie op uw tafel met de selectie van uitzonderlijke culinaire creaties van onze chef-koks, perfect voor elke feestelijke gelegenheid.

Laat je inspireren en creëer blijvende herinneringen in deze unieke tijd van het jaar.

Add a pinch of Apollo!

Het Foodservice Team

Solina

We make food matter...



...for **people** and the **planet**
to be the leading **partner**
constantly rethinking
culinary food **solutions**
and **products**



**INGREDIENTEN**

- 15 st sint-jacobsnoten, gepeld
- 1,5 l water
- 750 g prei, fijn gesneden
- 200 g aardappelen
- 80 g **MISO BOUILLON APOLLO ESSENTIAL**
- 30 g **KRUIDENBOTER MELANGE APOLLO PROFESSIONAL**
- 100 g volle room
- 60 g boter
- 75 g **GLACE VIS APOLLO ESSENTIAL**
- 30 g **GLACE GEVOGELTE APOLLO ESSENTIAL**
- 180 g ui, fijn gesneden



Velouté van prei en miso

MET GEBAKKEN SINT-JACOBSSCHELPEN

METHODE

1. Stoof de prei, gesneden uien en in blokjes gesneden aardappelen in wat boter aan. Voeg water, **GLACE VIS**, **GLACE GEVOGELTE** en **MISO BOUILLON** toe. Laat 30 minuten sudderen, mix vervolgens het geheel. Voeg de room toe, monteer met boter en breng op smaak.
2. Snijd de sint-jacobsnoten in 2, bestrooi ze met de **KRUIDENBOTER MELANGE** en bak ze 1 tot 2 minuten aan elke kant.
3. Schenk de preivelouté in een diep bord en garneer met de gebakken sint-jacobsnoten. Werk af met kervel of gefrituurde preilinten.

Tip van de chef : Voeg een paar knoflookcroutons toe om deze velouté nog smakelijker te maken.



STERREN
 FEEST


INGREDIENTEN

- 50 st sint-jacobsnoten, gepeld
- 0,8 l water
- 80 g sjalotjes, gesneden
- 25 cl witte wijn
- 50 g **GLACE VIS APOLLO ESSENTIAL**
- 150 g culinaire room 20%
- 50 g **VLOEIBARE ROUX APOLLO ESSENTIAL**
- 2 kg butternut pompoen
- 50 g **INTENSES CURRY KOKOS CITROENGRAS APOLLO PROFESSIONAL**
- 100 g zachte boter voor de saus
- 100 g zachte boter voor de sint-jacobsnoten
- 50 g zonnebloemolie
- VISKRUIDEN APOLLO PROFESSIONAL**
- GROENTENBOUILLON APOLLO ESSENTIAL**

Gebakken Sint-Jacobsnoten

VELOUTÉ MET WITTE WIJN, ROOM
 EN AZIATISCHE POMPOENPUREE

METHODE

1. Laat de sjalotjes stoven in boter en blus af met witte wijn. Laat het geheel tot de helft inkoken. Voeg water, **GLACE VIS** en room toe. Laat 30 minuten sudderen en bind de saus met **VLOEIBARE ROUX**. Breng op smaak indien nodig.
2. Stoom de butternut tot deze gaar is. Mix ze aan het einde van de kooktijd. Voeg een beetje room en boter toe, gevolgd door **LES INTENSES CURRY KOKOS CITROENGRAS**. Breng op smaak.
3. Bestrooi de sint-jacobsnoten met **VISKRUIDEN**. Verwarm boter en olie in een pan en bak de sint-jacobsnoten op hoog vuur gedurende 2 tot 3 minuten. Serveer onmiddellijk.

Tip van de chef : Serveer dit feestelijk voorgerecht met een Sancerre witte wijn.
 Een perfecte combinatie.




INGREDIENTEN

- 10 st kabeljauwhaasjes
- 25 g **GLACE VIS APOLLO ESSENTIAL**
- 25 g **GLACE KREEFT APOLLO ESSENTIAL**
- 1 l water
- 20 cl culinaire room 20%
- 50 g **VLOEIBARE ROUX APOLLO ESSENTIAL**
- 10 g truffelsnippers
- 150 g **VISKRUIDEN APOLLO PROFESSIONAL**
- boter
- olie
- PEPPER & SALT MIX APOLLO PROFESSIONAL**
- suiker
- bospeentjes



Kabeljauwfilet met kardinaalsaus

EN GEKONFIJTE BOSPEENTJES

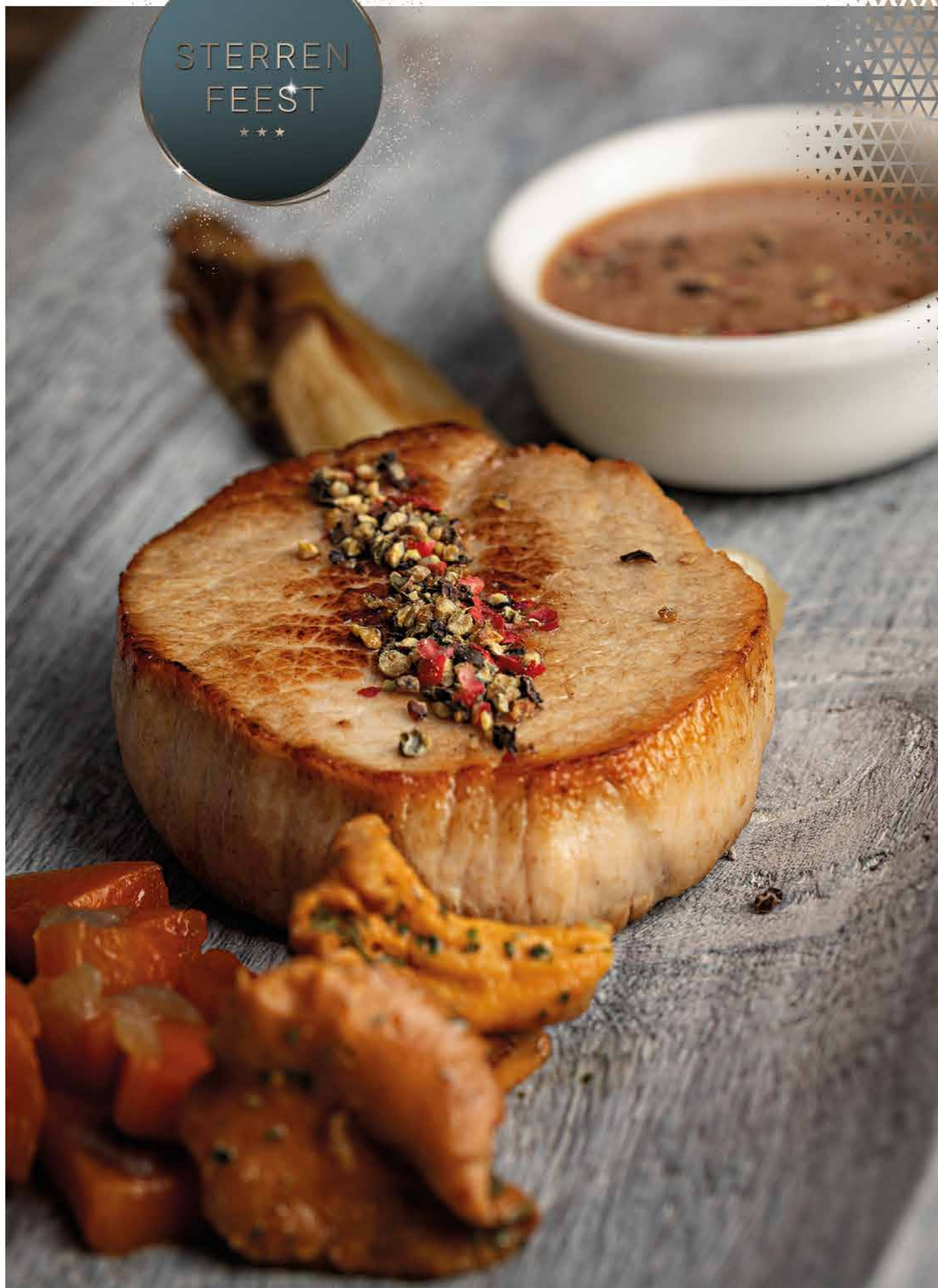
METHODE

1. Meng de **GLACE VIS** en **GLACE KREEFT**. Breng aan de kook en voeg de room toe. Bind met de **VLOEIBARE ROUX**, breng op smaak en voeg de truffelsnippers toe.
2. Konfijt de bospeentjes in een pan met water, boter, **PEPPER & SALT MIX** en suiker tot ze zacht en perfect gaar zijn.
3. Bestrooi de kabeljauwfilets met de **VISKRUIDEN** en bak ze vervolgens enkele minuten aan elke kant in een pan met wat vetstof.

Tip van de chef: Kardinaalsaus past ook perfect bij zeewolffilet.



STERREN
 FEEST



Kalfstournedos

MET PEPELSAUS, GESTOOFD WITLOF
 EN GEBAKKEN CANTHARELLEN

METHODE

1. Voor de saus: stooft de sjalotten aan in de boter. Blus af met rode wijn en laat inkoken. Voeg water toe en meng de **GLACE KALF** en **PEPER VIERSEIZOENEN** erdoor. Laat 1 uur sudderen, voeg room toe en laat de saus indikken. Breng op smaak.
2. Snijd het witlof over de lengte doormidden, zet aan in boter, voeg wat **GLACE GEVOGELTE** en vocht toe en bak ze vervolgens 20 tot 30 minuten in de oven.
3. Bak de cantharellen in een pan met wat boter. Bestrooi met de **KRUIDENBOTER MELANGE** en laat nog enkele minuten stoven.
4. Bak de kalfstournedos in een pan met wat vetstof.

Tip van de chef : Voor een wat mildere saus kun je aan het einde van de bereiding **BOURBON WHISKEY BBQ SAUS** toevoegen.



INGREDIENTEN

- 10 st kalfstournedos
- 10 st witlof
- 10 g **PEPER VIERSEIZOENEN APOLLO PROFESSIONAL**
- 50 g **GLACE KALF APOLLO ESSENTIAL**
- 1 l water voor de saus
- 100 g sjalotten
- 20 cl rode wijn
- 15 cl culinaire room 20%
- 50 g **VLOEIBARE ROUX APOLLO ESSENTIAL**
- 1 kg cantharellen
- 300 g **KRUIDENBOTER MELANGE APOLLO PROFESSIONAL**
- 50 g **GLACE GEVOGELTE APOLLO ESSENTIAL**
- 50 cl water voor witlof
- boter
- zonnebloemolie




INGREDIENTEN

- 10 st suprême van parelhoen
 1 kg **CHAMPIGNONROOMSAUS**
APOLLO PROFESSIONAL
 50 g gedroogde morilles
 2 kg aardappelen
 200 g boter
 50 g **TOSCAANSE MELANGE APOLLO**
PROFESSIONAL
 1,5 kg pastinaak
 50 g **ITALIAANSE KRUIDEN APOLLO**
PROFESSIONAL
 20 g **KNOFLOOKPEPER APOLLO**
PROFESSIONAL
 olijfolie

Suprême van parelhoen

MET CHAMPIGNONROOMSAUS, FRIETJES
 EN GEKONFIJTE PASTINAAK

METHODE

1. Voor de saus: laat de morilles minstens 2 uur weken in warm water, giet ze af en bewaar het vocht. Voeg het vocht toe aan de **CHAMPIGNONSAUS** van Apollo tijdens het opwarmen.
2. Bak de parelhoenfilets in de pan goudbruin, bestrooi ze met **KNOFLOOKPEPER** en bak ze 15-20 minuten in de oven op 180°C.
3. Schil en snijd de aardappelen in frietvorm. Bak ze en bestrooi ze daarna met de **ITALIAANSE KRUIDEN**.
4. Schil en snijd de pastinaak in dikke julienne. Bak ze in de pan met een beetje olijfolie en **TOSCAANSE MELANGE**.

Tip van de chef: De parelhoen kan ook worden gebakken in een gietijzeren braadpan om de malsheid van het vlees te behouden.



STERREN
 FEEST

**INGREDIENTEN**

- 2,5 kg hertenvlees
 2 l **JUSSAUS APOLLO PROFESSIONAL**
 150 g aalbessengelei
 10 g **BOURGUIGNONNE KRUIDENMELANGE APOLLO PROFESSIONAL**
 2,5 kg aardappelen
 250 g boter
 10 g truffelolie
 naar smaak **PEPPER & SALTMIX APOLLO PROFESSIONAL**

Hertenstoofpotje "grand veneur"

MET GEPRAKTE AARDAPPELEN EN TRUFFELOLIE

METHODE

1. Braad het hertenvlees gedurende 15 minuten op 180°C in de oven en zet daarna opzij. Voeg vervolgens het voorgebraden hertenvlees toe aan de **JUSSAUS**. Laat 1,5 tot 2 uur sudderen, onder toevoeging van de **BOURGUIGNONNE KRUIDENMELANGE**. Maak de saus af door de aalbessengelei toe te voegen. Breng indien nodig op smaak met **PEPPER & SALTMIX**.
2. Kook de aardappelen met de schil. Als ze gaar zijn, pel ze en prak fijn. Meng er boter en truffelolie doorheen. Breng op smaak naar wens.

Tip van de chef : Dit gerecht smaakt heerlijk in combinatie met een krachtige rode wijn met tannines.




INGREDIENTEN

- 10 st hotdog broodjes
- 1,2 kg eendenreepjes
- 50 g **PULLED PORK/BEEF/CHICKEN APOLLO PROFESSIONAL**
- 60 g gele uien
- 25 g **SHOARMA MELANGE APOLLO PROFESSIONAL**
- 300 g **RAVIGOTTE SAUS APOLLO PROFESSIONAL**
- 1 zakje rucola
- 250 g kaas type Tomme de Savoie
- 100 g boter
- 30 g **GLACE KALF APOLLO ESSENTIAL**



Hotdog met eendenreepjes

IN PULLED PORK-STIJL, GEKONFIJTE UIEN, TOMME DE SAVOIE EN RUCOLA

METHODE

1. Marineer het eendenvlees met de **PULLED PORK KRUIDEN** enkele uren in de koelkast en kook het vervolgens 5 uur op 92°C sous-vide. Laat het aan het einde van de kooktijd uitlekken en trek het vlees uit elkaar.
2. Snijd de uien in dunne ringen. Laat ze stoven in het vet, voeg de **SHOARMA MELANGE** en de **GLACE KALF** toe en laat 30 minuten koken om ze te konfijten.
3. Snijd de Tomme de Savoie in julienne.
4. Vul de hotdogbroodjes met uienconfijt, leg de gekookte eendenreepjes in pulled pork-stijl erop, garneer met julienne van kaas en rucola. Besprenkel royaal met **RAVIGOTTESAUS**.

Tip van de chef: Kies een hotdogbroodje van ambachtelijke kwaliteit voor een geslaagd recept.



STERREN
 FEEST

★★★


INGREDIENTEN

- 10 st maïstortilla
- 5 st rijpe advocado's
- 1 zakje ijsberg salade
- 75 g **MAYO LIMOEN KORIANDER APOLLO PROFESSIONAL**
- 50 g **PIRI PIRI SAUS APOLLO PROFESSIONAL**
- 10 st zalmsteak
- 50/70 g **CAJUN KRUIDENMELANGE APOLLO PROFESSIONAL**
- 10 st Gerookte zalmreepjes
- 250 g maïskorrels
- 25 g **RAS EL HANOUT APOLLO PROFESSIONAL**

Taco's met limoen-guacamole

ZALM IN KRUIDENKORST EN GEROOKTE ZALM

METHODE

1. Prak het vruchtvlees van de avocado en meng het met de **PIRI PIRI SAUS** en **RAS EL HANOUT** kruiden.
2. Wrijf de zalmsteaks in met de **CAJUN KRUIDENMELANGE**. Leg ze in een ovenschaal en bak ze 12 tot 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.
3. Verwarm de tortilla's en vul ze met guacamole. Verkruiemel de gebakken zalm steaks en leg ze op de guacamole. Garneer met reepjes gerookte zalm.
4. Strooi er maïs en ijsbergsla overheen. Besprenkel royaal met de **LIMOEN KORIANDER MAYO**.

Tip van de chef : Voor een nog originelere versie: maak burrito's met dezelfde ingrediënten en voeg wat geraspte kaas toe. Bak ze kort in de oven. De ontdekking van warme guacamole zal je mee op reis nemen.




INGREDIENTEN

- 10 st burgerbroodjes
- 1,5 kg rundergehakt
- 50 g **BBQ BEEF RUB APOLLO PROFESSIONAL**
- 10 st foie gras van eend
- 30 g **GLACE KALF GLACE KALF APOLLO ESSENTIAL**
- 500 g gele uien
- 150 g **BOURBON WHISKY BBQ SAUS APOLLO PROFESSIONAL**
- 150 g **MAYO TRUFFEL APOLLO PROFESSIONAL**
- boter
- olie

Gourmet burger

GEBAKKEN FOIE GRAS EN UIENCOMPOTE

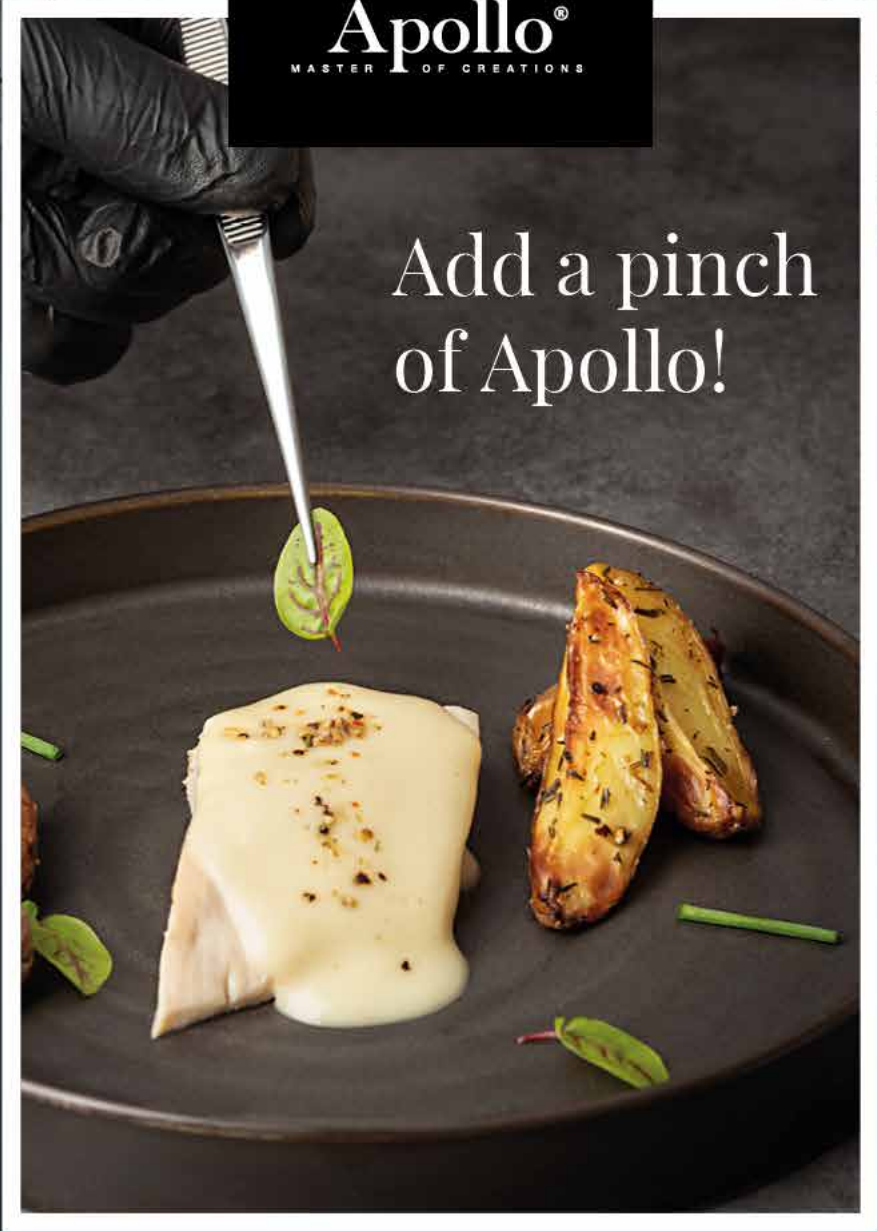
METHODE

1. Meng het gehakt met de **BBQ BEEF RUB** kruidenmix. Vorm vervolgens de hamburgers en laat ze in de koelkast rusten.
2. Snijd de uien in dunne plakjes en bak ze in vetstof. Voeg de **GLACE KALF** en de **BOURBON WHISKY BBQ SAUS** toe en laat 30 minuten sudderen.
3. Bak de runderburgers in de pan.
4. Bak de plakjes foie gras en dep ze aan het einde van de baktijd droog met keukenpapier.
5. Stel de burger samen door afwisselend de hamburger, foie gras, gestoofde uien en **MAYO TRUFFEL** toe te voegen.

Tip van de chef : Door een paar blaadjes ijsbergsla toe te voegen, wordt de burger knapperiger.

Serveer deze burger met in olijfolie en met kruiden geroosterde aardappelen.





Add a pinch
of Apollo!

www.apollofood.eu