

Apollo
DARE IT.
taste it.

Add a pinch of taste

Hoogwaardig gamma in
9 veelzijdige smaken

Groentenbouillon
Rundsbouillon
Gevogelbouillon
Blanke Gevogeltond
Bruine Fond
Visfumet
Schaaldierenfumet
Gebraden Kip Jus
Kalfsjus

Nieuw!



ESSENTIAL Bouillons • Fonds Fumet • Jus

Verrassend resultaat,
efficiënt en veelzijdig
toepasbaar voor elke chef.

- Zoutarm
- Geschikt voor natriumbepaalde diëten
- Gezonder alternatief
- Volle smaak met minder zout
- Geschikt voor verschillende voedingsvoorkeuren
- Compleet gamma, veelzijdige smaken
- Gemakkelijk te doseren
- Laag verbruik - groot rendement
- Veelzijdigheid in gebruik
- Gedehydrateerde producten
- In een handige hersluitbare verpakking
- Bewaren bij kamertemperatuur
- Lange houdbaarheid

PROUD MEMBER OF

SOLINA

Bezoek apollofood.eu
voor recepteninspiratie,
trends en praktisch advies



1

Aziatische Gyoza

MET GEMENGD GEHAKT



INGREDIENTEN

- 250 g Kippengehakt(of een andere vlees
soort / groentjes / veggie alternatief)
- 200 g Chinese kool-fijn gesneden
- 2 st Lente ui, fijn gesneden
- 2 g **GEMBERPOEDER GEMALEN
APOLLO PROFESSIONAL**
- 10 g **KNOFLOOKPUREE
APOLLO ESSENTIAL**
- 15 g **GROENTENBOUILLON ZOUTARM
POEDER APOLLO ESSENTIAL**
- 10 g **KIPPENBOUILLON ZOUTARM
POEDER APOLLO ESSENTIAL**
- 500 g Culinaire room 20%
- 1 pak Dumpling vellen
- GLAZE WASABI SOYA APOLLO
ESSENTIAL**

METHODE

1. Meng het gehakt (of groenten) in een kom met de fijn gesneden kool, lente-ui, **GROENTENBOUILLON, KNOFLOOKPUREE, GEMALEN GEMBER** en **KIPPENBOUILLON POEDER**.
2. Neem een dumplingvel en leg een kleine lepel van de vulling in het midden.
3. Maak de rand van het dumplingvel vochtig met een beetje water. Vouw het vel dubbel over de vulling en druk de randen goed aan, zodat je een halve maantje krijgt.
4. Zorg ervoor dat de randen goed gesloten zijn, zodat de vulling er niet uitloopt tijdens het bakken of stomen.

BAKKEN

Verhit een beetje olie in een pan met een deksel op middelhoog vuur.

Leg de dumplings voorzichtig in de pan, zodat ze niet tegen elkaar aan liggen.

Bak de dumplings aan de onderkant totdat ze goudbruin en knapperig zijn (ongeveer 2-3 minuten).

STOMEN

Voeg voorzichtig een klein beetje water toe aan de pan (ongeveer 50 ml), snel het deksel erop zetten en laat de dumplings 5-7 minuten stomen totdat de vulling goed gaar is.

Het water zal verdampen en de dumplings worden zacht aan de bovenkant terwijl ze knapperig blijven aan de onderkant.

PRESENTATIE

Presenteer afgewerkt met de **GLAZE WASABI-SOJA**.



2

Frisse soep van erwten

MET MUNT & LENTEUI EN EEN KROKANTJE
VAN PARMEZAANSE KAAS



INGREDIENTEN

- 50 g Olijfolie
- 50 g Boter
- 1 pak Lente-uien
- 900 g Erwtjes(diepvries)
- 1 l Water
- 1 pak Verse munt
- 500 g Gemalen Parmezaanse kaas
- 150 g Room
- 500 g Culinaire room 20%
- 20 g **VLOEIBARE ROUX
APOLLO ESSENTIAL**
- 20 g **KIPPENBOUILLON POEDER
ZOUTARM APOLLO ESSENTIAL**
- 2 g **DIPPER ITALIAANS MET KAAS
APOLLO PROFESSIONAL**
- 4 g **ZWARTE PEPER GEMALEN APOLLO
PROFESSIONAL**

METHODE

1. Smelt de boter samen met de olijfolie in de pan.
2. Laat de lente-uien even zweten in de boter en olijfolie.
3. Bevochtig met het water en **KIPPENBOUILLON POEDER**, breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes sudderen.
4. Voeg de erwten en de culinaire room toe en laat opnieuw 5 minuten zachtjes koken, breng op smaak met de zwarte peper, bind met de **VLOEIBARE ROUX**.
5. Neem van het vuur, voeg de fijngesneden munt toe en mix of blend.
6. Maak de kaaskoekjes, leg de gemalen Parmezaan op kleine hoopjes op een bakplaat, bak af in een oven van 200°C tot ze lichtbruin zijn.
7. Strooi er wat **DIPPER ITALIAANS MET KAAS** op.
8. Presenteer de soep met de fijn gesneden munt en de krokantjes.



ESSENTIAL BOUILLONS

ARTIKELNR.	ARTIKELOMSCHRIJVING	ALLERGENEN	GEBRUIK/L	OPBRENGS PER POT	INHOUD
R059609	Groentebouillon - Geconcentreerd - Gedehydrateerd - Zoutarm	geen	10-12 g	75-90 l	900 g
R061209	Rundsbouillon - Geconcentreerd - Gedehydrateerd - Zoutarm	geen	10 g	90 l	900 g
R057801	Gevogeltebouillon - Geconcentreerd - Gedehydrateerd - Zoutarm	geen	10 g	90 l	900 g
R057901	Blanke Gevogeltefond - Geconcentreerd - Gedehydrateerd - Zoutarm	geen	13 g	61 l	800 g
R058201	Bruine Fond - Gebonden - Gedehydrateerd - Zoutarm	geen	20-30 g	30-45 l	900 g
R058301	Visfumet - Geconcentreerd - Gedehydrateerd - Zoutarm	vis	15 g	60 l	900 g
R062201	Schaaldierenfumet - Gebonden - Gedehydrateerd - Zoutarm	vis/schaaldieren	30 g	33 l	1 kg
R058001	Gebraden Kip Jus - Geconcentreerd - Gedehydrateerd - Zoutarm	geen	25 g	32 l	800 g
R058101	Kalfsjus - Gebonden - Gedehydrateerd - Zoutarm	geen	25-35 g	23-32 l	800 g



Een omdoos bevat 8 potten.

Herbs and Spices Saltwell

35% minder Natrium,
zonder verlies in smaak!

De combinatie van de van nature aanwezige mineralen in Saltwell geven Saltwell een zachte zout smaak die zeer goed vergelijkbaar is met de smaak van keukenzout. Het natrium gehalte van het natuurlijk gewonnen saltwell is 35% lager dan van natuurlijk gewonnen keukenzout.



SALTWELL ZOUT
Gewicht: 500 g



Apollo
DARE IT.
taste it.



JAPANESE
KRUIDENMELANGE
Gewicht: 330 g

KRUIDENMELANGE
VOOR GEHAKT
Gewicht: 280 g

KRUIDENRUB VOOR
BARBECUE-GRILL
Gewicht: 270 g

Herbs and Spices No Added Salt

Het zoutgehalte in je recepten hou je volledig onder controle met de No Added Salt kruidenmengelingen van Apollo. Wij voorzien de pure smaak van kruiden, jij beslist hoeveel zout je toevoegt.

Scan hier de Qr code
voor meer informatie

