

③ To share

Pizza Onion delight



INGREDIENTEN

- 2 kg Pizza bloem 00
- 1 l Water, lauw warm
- 180 g Verse gist
- 50 g Olijfolie
- 20 g Zeezout
- 20 g Suiker
- 500 g Basis tomaten saus of couli
- 500 g **GEKARAMELISEERDE UI**
Apollo Essential
- 50 g **ITALIAANSE KRUIDEN**
Apollo Professional

METHODE

1. Bereid het pizzadeeg: voeg de bloem, zout en suiker toe in een blender. Los de gist op in het lauwwarme water en begin het deeg te mengen. Mix het 5 minuten en voeg dan de olijfolie toe. Mix nog eens 5 minuten.
2. Verdeel het deeg en laat het 30-45 minuten rijzen. Kneed het opnieuw, wikkel het in plasticfolie en plaats het 12-24 uur in de koelkast.
3. Vorm het deeg na de rusttijd. Doe de saus en **GEKARAMELISEERDE UI** erop en werk af met een garnering van gekookte ham, tomaat, champignons en mozzarella.
4. Bak in een zeer hete oven. Werk na het bakken af met een snufje **ITALIAANSE KRUIDEN**.



Add a pinch of Apollo ESSENTIAL

Nieuw Essential Uien

Ui klaar voor gebruik. Verrassend resultaat, efficiënt en veelzijdig toepasbaar voor elke chef.

- Gekookt
- Gekarameliseerd
- Gepekeld

Nieuw!



Apollo Essential Uien zijn

- Spaanse teelt en traditioneel bereid in Valencia
- Klassieke pasteurisatie
- >12 maanden te bewaren op kamertemperatuur in gesloten verpakking
- 7 dagen gekoeld houdbaar na opening
- Kant-en-klaar te gebruiken als ingrediënt of garnering
- Kostenbesparend in tijd en opslag

④ Dessert

Frambozentaartje

MET CHIBOUST-CRÈME EN GEKARAMELISEERDE UIEN



INGREDIENTEN

- 10 st Krokante zanddeegbodempjes
- 0,5 l Melk
- 50 g Bloem
- 50 g Suiker (voor de crème)
- 5 g Gelatine
- 3 st Eidooiers
- 3 st Eiwitten
- 150 g Suiker (voor de meringue)
- 75 g **GEKARAMELISEERDE UI**
(12X12MM) Apollo Essential
- 1 st **VANILLESTOKJES**
Apollo Professional
- 500 g Frambozen
- 15 g **SPECULOOSKRUIDEN**
Apollo Professional

METHODE

1. Bereid de banketbakkersroom: verwarm de melk met het doorgesneden en uitgeschaapte **VANILLESTOKJE**. Klop de dooiers en de suiker wit en kook dit mengsel vervolgens enkele minuten met de kokende melk. Voeg de gelatine toe.
2. Bereid de meringue: Kook 150 g suiker tot 121°C en meng de gekookte suiker met de stijfgeklopte eiwitten. Klop tot het volledig is afgekoeld.
3. Meng de meringue met de banketbakkersroom om de Chiboust-crème te maken.
4. Meng de **SPECULOOSKRUIDEN** met de **GEKARAMELISEERDE UI** en voeg dit toe aan de room. Verdeel over de taartbodems.
5. Garneer de taartjes met frambozen.

TIP VAN DE CHEF

Rasp wat limoen of yuzu over de frambozen om nog meer frisheid aan dit dessert toe te voegen.



PROUD MEMBER OF
SOLINA

Ontdek elke twee weken onze tips en nieuwe recepten via de nieuwsbrief. Registreer nu via de QR-code!



① Voorgerecht

Panna cotta

MET GEKARAMELISEERDE UIEN,
TOMATENSORBET EN PARMEZAAN TUILE



INGREDIENTEN

- 1 l Room 40%
- 10 g **GROENTEBUILLON**
Apollo Functional
- 8 g Gelatinepoeder
- 150 g **GEKARAMELISEERDE UI**
GEREDUCEERD Apollo Essential
- 0,5 l Tomatencoulis
- 50 g **TOMAAAT TIJM BASILICUM**
Apollo Les Intenses
- 300 g Parmezaan

METHODE

- Verwarm de room, de **GROENTEBUILLON** en de **GEKARAMELISEERDE UI**.
Breng aan de kook, mix en voeg de gelatine toe.
Kruid naar smaak en giet in een siliconenvorm. Laat een paar uur in de koelkast opstijven.
- Verwarm de tomatencoulis en de **TOMAAAT TIJM BASILICUM LES INTENSES**.
Laat 24 uur in de koelkast trekken en draai dan in de ijsmachine om de sorbet op te werken.
- Snijd de Parmezaan in stukjes. Leg een 20 g parmezaan op een bakplaat en bak gedurende 4 minuten in de oven op 180°C. Laat vervolgens de parmezaan tuile afkoelen op een deegroller om vorm te geven.
- Schik de panna cotta op een bord, serveer met een quenelle van de tomaat-basilicum sorbet en de Parmezaan tuile.

TIP VAN DE CHEF

Garneer dit voorgerecht met **GEMARINEERDE UIEN** voor een krokante toets.



② Hoofdgerecht

Pasta rode pesto

MET ZACHTGEKOOKTE UI,
PAPRIKA EN CHORIZO



INGREDIENTEN

- 500 g **GEKOOKTE UI Apollo Essential**
- 500 g Geroosterde rode paprika
- 50 g Geroosterde pijnboompitten
- 100 g **KNOFLOOK & PETERSELIE**
Apollo Les Intenses
- 25 g Verse basilicum
- 20 g **PEPPER & SALTMIX**
Apollo Professional
- 2,5 kg Gekookte pasta, vorm naar keuze
- 500 g Mascarpone
- 500 g Culinaire room 20%
- 50 g **GLACE GEVOGELTE Apollo Essential**
- 500 g Chorizo, geroosterd in de oven
- 500 g Kerstomaten gehalveerd
- 250 g Feta, crumble
- 50 g **ITALIAANSE KRUIDEN**
Apollo Professional

METHODE

- Bereid de pesto: hak de uien en geroosterde paprika fijn. Voeg de **KNOFLOOK & PETERSELIE LES INTENSES**, pijnboompitten, **PEPPER & SALTMIX** en basilicum toe en meng alles samen.
- Rooster de chorizo in de oven en zet apart. Verkrummel de feta, leg op een geolieerde bakplaat en bak ongeveer 10 minuten op 180°C. Zet ook dit apart.
- Bereid de saus: meng de mascarpone en de **GLACE GEVOGELTE** met de room. Breng aan de kook, voeg de pesto toe en laat even doorkoken. Voeg vervolgens 3/4 van de kerstomaten en de pasta toe. Meng alles voorzichtig. Voeg de chorizo toe en meng opnieuw voorzichtig. Verdeel het gerecht in porties.
- Werk af met de fetacrumble en de **ITALIAANSE KRUIDEN**.



Steel de show met ui

Bijna niets is zo veelzijdig als ui. Gekookt, gekarameliseerd of gepekeld... Ui is na tomaat en wortel het meest gebruikte ingrediënt in de keuken en kan worden gebruikt in iedere gang op de menukaart. Maar deze alleskunner kan ook kostbare tijd vragen. Met de nieuwe ui producten in de **Apollo Essential** serie, kunnen we het een stuk eenvoudiger maken in uw keuken.



Duurzamer



Kostenefficiënter



Lagere
energiekosten



Langer
houdbaar



TIP VAN DE CHEF

Vervang de Chorizo door een plantaardig alternatief voor een veggie versie van dit gerecht.

ESSENTIAL UIEN

ARTIKELNR.	ARTIKELOMSCHRIJVING	INHOUD
ONION1034-01	Cooked Onion Type R 6x6mm	1 kg
ONION1031-02	Caramelized Reduced Onion Type RN 12x12mm	1 kg
ONION1044-01	Pickled Onion Type CRR – slices	1 kg

Een omdoos bevat 12 zakken.