



DISTINCTIVE STARS

GENIET TOT HET UITERSTE VAN PLATING



Geniet tot het uiterste van Plating

In het huidige competitieve gastronomische landschap is onderscheidend vermogen van essentieel belang. Gasten eten eerst met hun ogen. Een mooi opgemaakt gerecht kan niet alleen de eetervaring verbeteren, maar ook je bedrijf een boost geven.

Voor de Indulging & Distinctive-uitdaging werden 20 chef-koks uit de hele wereld uitgenodigd om een gerecht te creëren dat op elk vlak indruk maakte: visueel aantrekkelijk, rijk aan smaak en met een duidelijke handtekening. Met een Aviko-product als basis kreeg elk team de kans om te laten zien hoe verwennerij en efficiëntie hand in hand kunnen gaan.

Dit magazine is een showcase van die creativiteit, waar gedurfde presentaties, verrukkelijke details en slimme keukenoplossingen samenkomen om elk gerecht onvergetelijk te maken. En wanneer de presentatie waarde toevoegt aan het bord, opent dat de deur naar hogere marges en meer winstgevendheid.

Soms is het het bord dat de eerste indruk maakt.

Namens het Aviko team,

Ingeborg Blaauw



INHOUD

4 **Achter de vlammen**

Alles wat je moet weten over Aviko MasterChef

6 **De gezichten achter de smaken**

Maak kennis met de chefs en juryleden

10 **Door vuur gekuste magie**

Jörg & Adwin: Op houtskool gegrilde zalm

12 **Een mysterie vol smaak**

Winnaars Ermal & Enrico: Bloemkoolsteak met gratin & salsa verde

14 **Chef comfort**

Chefs delen hun ervaringen met Aviko Super Mash Homemade

15 **Proef het onverwachte**

David & Neil: Fruitige pannenkoeken met een beetje pit

17 **Sensatie bij elke hap**

Juan & Filip: Fusion & vega Ratatouille

19 **Creamy favoriet**

Chefs delen hun ervaringen met Aviko One-for-all Gratin

20 **Verrassende ingrediënten, heerlijke smaak**

Xhulio & Kristian: Mystery mash met 2 soorten paddenstoelen

10



6



22



22 **Val op met flair**

Sergi & Jhon: Italiaanse gratin met muntpesto

24 **Knapperige perfectie**

Chefs delen hun ervaringen met Aviko Röstis

25 **Verrassend eenvoudig, ongelooflijk lekker**

Letizia & Jeff: Zoetzure veganistische tostada

27 **Een klassieker met een twist**

Dumitru & Jiray: Aziatische rundertartaar

29 **Geproefd, getest en goedgekeurd**

Chefs delen hun ervaringen met Aviko

30 **Geniet van de inspiratie!**

Vraag volledig recepten boek aan



De beste ideeën ontstaan wanneer gepassioneerde mensen samenkomen. Daarom zijn we trots om The Plating Kitchen te introduceren, waar culinaire innovatie tot leven komt.

The Plating Kitchen is een dynamisch co-creatieplatform waar chef-koks, productexperts van Aviko, trendwatchers, marketeers en fijnproevers samenwerken om de toekomst van voedsel vorm te geven.

Het is meer dan alleen een creatieve ruimte, het is een community. Een plek waar inzichten worden gedeeld, trends worden verkend en gedurfde ideeën worden omgezet in tastbare culinaire oplossingen. Samen creëren we nieuwe recepten, verfijnen we bestaande producten, ontwikkelen we spannende innovaties en inspireren we elkaar om de lat in de foodservice hoger te leggen.

Of het nu gaat om het verbeteren van opmaaktechnieken, het verfijnen van smaak en textuur of het ontwikkelen van de volgende generatie aardappelproducten, in de Plating Kitchen begint het allemaal.

Met nieuwsgierigheid, creativiteit en samenwerking.



Laten we verbinden. Laten we creëren. Laten we samen de toekomst vormgeven.

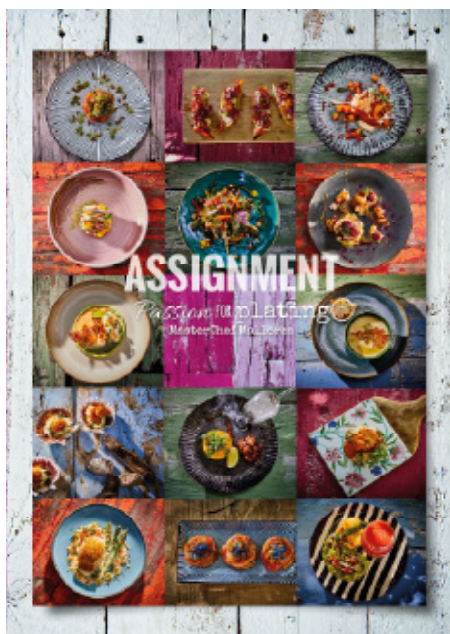
Passion for Plating MasterChef 2025

Als onderdeel van The Plating Kitchen brengt Aviko MasterChef 20 getalenteerde chef-koks uit de hele wereld samen voor een unieke en onvergetelijke culinaire ervaring. Tegen de inspirerende achtergrond van Mallorca worden deze chef-koks, die elkaar aanvankelijk meestal niet kennen, in teams van twee ingedeeld en staan ze voor de ultieme uitdaging: koken, samenwerken en creëren met beperkte kookspullen.

Aviko MasterChef draait niet alleen om winnen. Het gaat om delen, leren en verbinden. Het is een platform waar chef-koks ervaringen kunnen uitwisselen, samen echte uitdagingen in de keuken kunnen aangaan en elkaar kunnen inspireren met hun vakmanschap.

Van het bespreken van veelvoorkomende uitdagingen in de keuken tot het ontdekken van creatieve oplossingen, het evenement stimuleert gesprekken en bevordert een diep gevoel van verbondenheid. Het is een viering van de wereldwijde gastronomie, waar culinaire culturen samenkomen, vriendschappen worden gesloten en recepten ontstaan om anderen te inspireren.

In dit magazine delen we met trots de ervaringen van chef-koks die met onze producten werken, van creatieve recepten tot slimme keukenoplossingen. Door hun verhalen te delen, willen we u inspireren om nieuwe manieren te ontdekken om tijd te besparen, kosten te verlagen, milieuvriendelijk te blijven en u te onderscheiden.



ONTMOET DE CHEFS



Adwin is chef-kok bij Hotel M Gallery in Brussel, onderdeel van de Accor-groep.

Met meer dan 30 jaar ervaring in de horeca en dienstensector in Nederland, Frankrijk en België bracht Adwin een schat aan expertise en passie mee naar de MasterChef-wedstrijd.

Adwin Fontein



Jörg heeft een bewezen staat van dienst in keukens met Michelinsterren en werkt nu in de high-end cateringindustrie bij Food Affairs in Duitsland, onderdeel van de Compass Group. Met ervaring opgedaan in landen als Nieuw-Zeeland, Australië, Zwitserland, Duitsland en Canada, bracht hij een schat aan internationale inzichten en cateringexpertise mee naar de MasterChef-wedstrijd.

Jörg Heid



Enrico is onze culinaire ondernemer uit Sicilië. Met meer dan tien jaar internationale ervaring in de Verenigde Arabische Emiraten, Denemarken en Thailand brengt Enrico een internationaal perspectief naar de Siciliaanse keuken.

Hij combineert authentieke smaken met moderne technieken. Net zoals hij deed tijdens de MasterChef-wedstrijd.

Enrico Pantorno

David is Senior Manager bij Sodexo in de VS. Tijdens zijn 35 jaar culinaire ervaring heeft hij veel geleerd van enkele van de beste chef-koks in de branche.

Alles wat met eten en werken in een keuken te maken heeft, is zijn passie. Hij bracht zijn toewijding, precisie en diepe liefde voor gastvrijheid mee naar MasterChef.



David Schneider



Jhon is een jonge souschef bij Nu Mallorca, een grote strandclub, en is gewend aan hectische en drukke momenten.

Volgens Jhon kun je met elk ingrediënt ongelooflijke gerechten maken; je moet alleen durven en weten hoe je de smaken moet gebruiken. Uit zijn MasterChef-gerechten blijkt duidelijk dat Jhon dit talent heeft.

Jhon Garcia



Jiray groeide op in Zweden met een moeder die wonderen verrichtte in de keuken.

Geïnspireerd door zijn reizen over de hele wereld, specialiseerde hij zich in streetfood en startte hij zijn eigen bedrijf. Het is dan ook geen verrassing dat Jiray zich het meest aangetrokken voelde tot de opdracht Easy & Affordable.

Jiray Seropian

Met meer dan 25 jaar ervaring in vijfsterrenhotels is Neil nu werkzaam als ontwikkelingschef voor een groep van 18 pubs in het Verenigd Koninkrijk, waar hij inspireert met seizoensgebonden recepten vol warmte en perfect gekruide eenvoud.

Dit is precies wat u proeft in zijn MasterChef-recepten.



Neil Molynaux

Ermal is chef-kok bij Hilton Cambridge City Centre in het Verenigd Koninkrijk en brengt zowel leiderschap als creativiteit mee naar de keuken.

Zijn Albanese roots in combinatie met zijn specialisatie in de mediterrane, Aziatische en fusiekeuken zorgden voor onvergetelijke smaakexplosies tijdens MasterChef.



Ermal Cani



Juan Pablo Fernández

Juan Pablo komt oorspronkelijk uit Brazilië en is nu privékok op Mallorca. Met meer dan 15 jaar ervaring brengt hij Zuid-Amerikaanse flair mee.

Juan houdt ervan om nieuwe keukens te ontdekken, technieken te verfijnen en is ervan overtuigd dat er altijd iets nieuws te ontdekken valt. En dat heeft hij zeker gedaan tijdens deze MasterChef.



Edward Wright

Edward begon zijn carrière in de Britse keuken en zet zich met hart en ziel in om de rol van chef-koks binnen de horeca opnieuw te definiëren en de kloof tussen culinaire creativiteit en strategische inkoop te overbruggen. Duurzaamheid is een van zijn kernwaarden. Tijdens MasterChef liet hij zien hoe Klimato kan worden gebruikt om je CO2-voetafdruk te berekenen.

Kristian is eigenaar van een Franse bistro en een Italiaans restaurant in Denemarken en is iemand die al vanaf jonge leeftijd zijn passie voor koken combineert met een ondernemersgeest.

Zijn levenslust komt tot uiting in zijn MasterChef-recepten.



Kristian Bryhner Fogh

Als regionaal chef-kok is Xhulio verantwoordelijk voor de keuken van The Alchemist in het Verenigd Koninkrijk.

Hij heeft het vak van de grond af aan geleerd en weet nu dat koken hetgeen is wat hij het liefste doet. Voor hem betekent koken een glimlach op de gezichten van mensen toveren. Met zijn rijke ervaring wist hij de jury te bekoren.



Xhulio Satka



Simon Walch

Samen met zijn vrouw runt Simon het familiehotel Walserberg in Oostenrijk, dat al drie generaties lang bestaat. Simon hecht veel waarde aan gastvrijheid en traditie.

Zijn passie voor koken ontwikkelde zich al op jonge leeftijd, toen hij opgroeide in het hotel. Die liefde voor lekker eten kwam duidelijk naar voren tijdens MasterChef.



Letizia Borri

Letizia heeft haar passie voor koken geërfd van haar Italiaanse grootouders.

Ze groeide op met een eenvoudige, energieke benadering van koken, geworteld in de producten van het land en het natuurlijke ritme van het leven. Haar liefde voor plantaardige gerechten komt tot uiting in haar MasterChef-recepten.



Jeff komt uit de VS en is vicepresident Culinary bij AVI Foodsystems. Hij heeft een bewezen staat van dienst in het leiden van succesvolle teams.

Zijn passie voor koken begon al op jonge leeftijd. Voor hem staat eten gelijk aan liefde, familie en een ervaring! Mensen gelukkig maken door middel van eten is voor Jeff van onschatbare waarde.

Jeff McClure



Sergi is de jongste deelnemer aan MasterChef en werkt in restaurant Negre op het Spaanse eiland Mallorca.

Hij is gepassioneerd om te leren van ervaren chef-koks en zijn eigen culinaire vaardigheden te laten zien. Zijn frisse kijk en flair komen duidelijk naar voren in zijn MasterChef-gerechten.

Sergi Martene Balchori



Kjetle is chef-kok bij restaurant Raedthuys in Lochem, Nederland, en een van onze meest enthousiaste deelnemers.

Hij wilde graag leren van de ervaringen van alle andere chef-koks tijdens de MasterChef-wedstrijd en bracht al zijn creativiteit en smaakgevoel mee naar de tafel.

Kjetle Slinkman

Patricia is de eigenares van Sea lovers catering & events in Portugal en is zeer actief in alles wat met de zee te maken heeft.

Ze geeft les aan een kookschool, schrijft boeken en zet zich in voor het promoten van het gebruik van goede vis. Haar toewijding aan duurzaamheid kwam duidelijk naar voren in haar gerechten voor MasterChef.

Patricia Borges



Dumitru is chef-kok bij Novotel Bucharest City Centre en maakt sinds 1994 deel uit van de Accor-groep, toen het eerste hotel in Roemenië werd geopend. Hoewel koken niet zijn eerste roeping was, raakte Dumitru verliefd op de culinaire kunsten door de invloed van bekwame internationale chef-koks en de ontdekking van verschillende kooktechnieken. En dat komt tot uiting in zijn MasterChef-recepten.

Dumitru Bucsa



Filip is medeoprichter en creatief brein achter een modern cateringbedrijf in Tsjechië.

Filip heeft een passie voor het omtoveren van eenvoudige, hoogwaardige ingrediënten tot prachtig bereide gerechten die zowel een lust voor het oog als voor de smaakpapillen zijn. En dat is precies wat hij deed met zijn gerechten tijdens MasterChef.

Filip Brückner



De opdracht

De 20 chef-koks werden willekeurig in teams van twee ingedeeld. Ze hadden slechts twee uur de tijd om drie unieke gerechten te creëren die zowel indruk zouden maken op de jury als op hun collega-chef-koks.

Een van de opdrachten was het maken van een verrukkelijk en onderscheidend gerecht. Ze kregen een Mystery Box met een Aviko-product, een speciale briefing en slechts één minuut om te winkelen in de exclusieve Mystery Shop. De druk was hoog!

Hoewel creativiteit en teamwork essentieel waren, richtte de jury zich volledig op drie belangrijke elementen: het voldoen aan de opdracht, het leveren van een uitstekende smaak en natuurlijk de visuele aantrekkingskracht. Dit is tenslotte Passion for Plating.

De Indulging & Distinctive uitdaging

- Gedurfd qua smaak en presentatie
- Verrukkelijk, maar toch gemakkelijk te bereiden
- Een presentatie die waarde toevoegt

De jury bestond uit vier vooraanstaande deskundigen, elk met hun eigen specifieke expertise en specialisatie.



Ingrid van de Rey
Dutch consul of the Balearics



Sybrand Sijbertsma
General Manager Zafira Hotels Mallorca



Stephen Losee
Culinary Product Developer Aviko



Claudio Lemos
Corporate Chef Numa Group



Op houtskool gegrilde zalm



INDULGING &
DISTINCTIVE

Op houtskool gegrilde zalm

Door vuur gekuste magie

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

Mi-cuit betekent halfgaar: van binnen en van buiten nog sappig en net stevig. Dat is precies wat deze zalm zo verfijnd en verrassend maakt. Geserveerd op een hartige pannenkoek met gegrilde groenten is dit een topper op uw menu.

4 Aviko aardappelpannenkoekjes	4 rijpe vijgen
4 zalmfilets met vel	1 eetlepel witte wijn- of sherryazijn
4 paksoi	8 eetlepels extra vierge olijfolie
24 groene asperges	Sap van 2 limoenen
1 granaatappel	Munt of basilicum en eetbare bloemen als garnering

Snijd het vel van de zalmfilet en leg het apart. Halveer de paksoi in de lengte. Verwijder het houtige uiteinde van de asperges. Verwijder de pitjes uit de granaatappel en vang het sap op. **Voor** de dressing pureer je de vijgen met de azijn en 6 eetlepels olijfolie in de blender. Breng op smaak met zout en peper. Bak de pannenkoeken op de barbecue of in de grillpan tot ze gaar en knapperig zijn. **Grill** de paksoi en asperges 5 minuten tot ze beetgaar zijn. Besprenkel de paksoi met het granaatappelsap en de asperges met het limoensap.

Bestrijk de zalmfilet met de laatste 2 eetlepels olijfolie. Bestrooi met zout en peper. Grill de zalmfilets op de barbecue of in de grillpan op hoog vuur gedurende 1 minuut per kant, zodat de buitenkant net gegrild is en de binnenkant nog halfgaar, mals en sappig is. **Grill** ook de huid tot deze knapperig is. Schep wat dressing op 4 borden. Leg de pannenkoek erop. Verdeel de paksoi en asperges over de pannenkoek. **Voeg** de zalm toe en garneer met de knapperige huid, granaatappelpitjes, munt of basilicum en enkele eetbare bloemen.

Tip: Liever zonder vis? Een gepocheerd ei past ook goed bij dit gerecht!

Tjörg Heid & Adwin Fontein

Met aardappelpannenkoekjes kun je een gerecht heel eenvoudig upgraden en zonder complexiteit toe te voegen.



Bloemkoolsteak met gratin & salsa verde



INDULGING &
DISTINCTIVE

Bloemkoolsteak met gratin & salsa verde

Een mysterie vol smaak

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 45 minuten

Dit fantastische vegetarische gerecht is een schoolvoorbeeld van hoe eenvoudig het verschil maakt met verse kruiden en smaakmakers zoals mierikswortel.

4 Aviko One-for-all Gratins	1 teentje knoflook
1 bloemkool	1 sjalot
1 bos platte peterselie	½ kleine ui
1 theelepel groene peperkorrels	1 rode paprika
½ rode peper	7 el extra vierge olijfolie

Verse mierikswortel
60 g panko
40 g boter op kamertemperatuur

Maak de bloemkool schoon en snijd 4 dikke plakken van de kool (=steaks). **Hak** voor de salsa verde de peterselie en groene peperkorrels fijn. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en hak fijn. **Rasp** de knoflook. Snipper de sjalot en ui fijn. Snijd de paprika in kleine blokjes. **Meng** de peterselie en peperkorrels met de knoflook, sjalot, ui en de helft van de paprika. Voeg 5 eetlepels olijfolie toe. Breng de salsa verde op smaak met geraspte mierikswortel en zout.

Bestrijk de bloemkoolsteaks met de laatste 2 eetlepels olijfolie. Grill de steaks op de BBQ (of in de grillpan) in 4 minuten per kant goudbruin en gaar. Houd de biefstukjes

ook af en toe even in het vuur voor een heerlijke rooksmak. **Bereid** ondertussen de gratin volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de panko met de zacht geworden boter en strooi op een bakplaat. Bak de crumble goudbruin en krokant in de oven. **Leg** de bloemkoolsteaks op 4 borden. Verdeel de salsa verde en de rest van de paprika erover. Rasp er naar smaak wat extra mierikswortel over. Voeg de gratin toe en bestrooi met de crumble.

Ernal Cani & Enrico Pantorno

*Deze twee chef-koks waren erg enthousiast over onze nieuwe vegan gratin. Dit is wat ze te zeggen hadden:
"Dit product is geweldig; je proeft niet dat het vegan is."*

*"Het is geweldig omdat je elke smaak kunt krijgen.
Ze beschreven het zelfs als "het beste wat je ooit zult proeven."*



Chefs over Aviko

Super Mash Homemade

Filip Brückner:

“De puree heeft een zeer fijne textuur en een zachte smaak.”

Jörg Heid:

“De aardappelpuree was mijn persoonlijke hoogtepunt van de week. De smaak is uitstekend, met een rijk boteraroma, romige textuur en grote veelzijdigheid voor het kruiden met specerijen of pasta's. Ze zijn ook gemakkelijk af te maken.”

Juan Pablo Fernández:

“Alle producten van Aviko zijn van uitstekende kwaliteit, maar het product dat echt indruk op me maakte, was de aardappelpuree. De textuur en smaak waren uitstekend: romig, zacht en met een huisgemaakte smaak die vanaf de eerste hap opvalt.”

Jiray Seropian:

“Ik vond de aardappelpuree heerlijk, zo romig en zijdezacht, en je kunt er wonderen mee doen met slechts een paar eenvoudige trucjes.”

Fruitige pannenkoekjes met een verrassende kick



**INDULGING &
DISTINCTIVE**

Fruitige pannenkoekjes met een verrassende kick

Proef het onverwachte

Dessert voor 4 personen

Bereiding: 20 minuten

Aardappelpannenkoeken zijn ideaal voor een hartig gerecht, maar ook een verrassende basis voor een dessert. Werk af met licht gezoete slagroom, geroosterde vijgen en verse frambozen. Groene chilipeper maakt het spannend!

4 Aviko Aardappel Pancakes	2 cm groene chilipeper
150 ml slagroom	1 citroen
5 el suiker + extra naar smaak	150 g frambozen
4 vijgen	4 topjes (mini) basilicum

Klop de slagroom op met suiker naar smaak. Halveer de vijg en druk de helften in 2 eetlepels suiker. Snijd de chilipeper in reepjes. **Verwarm** het citroensap met de rest van de suiker. Voeg de frambozen en chilipeper toe en verwarm tot de frambozen net zacht zijn. Zeef en vang de siroop op. Houd de frambozen apart. **Bereid** de pannenkoeken volgens de aanwijzingen op de verpakking. **Grill** de vijgen op de gesneden kant op de BBQ of in de grillpan gedurende 1-2 minuten, tot de suiker gekarameliseerd is. Draai en gril nog 1 minuut aan de andere kant. **Leg** de pannenkoeken op 4 borden. Verdeel de slagroom en vijgen over de pannenkoek. Voeg de frambozen toe. **Sprenkel** de frambozensiroop rond de pannenkoeken en garneer met de basilicum.

Tip: Deze pannenkoek is ook een heerlijk ontbijtgerecht. Vervang de slagroom door 300 gram Griekse yoghurt voor een lichter en frisser gerecht.



David Schneider & Neil Molyneux

“

*“We hebben voor dit gerecht de pannenkoeken van Aviko gebruikt,
die uitstekend zijn.”*

*“We kenden ze nog niet, maar je kunt ze in eindeloze variaties
gebruiken voor zowel zoete als hartige gerechten.”*



Fusion & Veggie Ratatouille



**INDULGING &
DISTINCTIVE**

Fusion & Veggie Ratatouille

Spanning bij elke hap

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten

Zachte ratatouille met rijke ricotta en gekarameliseerde vijg op romige aardappelpuree: elegant en vegetarisch!

600 g Aviko Super Mash	3 el extra vierge olijfolie
Homemade	1 el fijngehakte oregano
1 ui	2 vijgen
½ rode paprika	150 g suiker
½ rode paprika	50 g boter
½ aubergine	75 g ricotta
2 tomaten	Tuinkers om te garneren

Snipper de ui. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en hak fijn. Snijd de paprika, aubergine en tomaten in blokjes. **Meng** de groenten en rode peper met 2 eetlepels olijfolie. Rooster ze op de BBQ of in een droge koekenpan, 8-10 minuten tot de groenten zacht en gaar zijn. Breng de ratatouille op smaak met 1 theelepel oregano, zout en peper. **Snijd** de vijg in vieren. Rooster de vijgen 1 minuut aan elke kant op de BBQ of in een grillpan. **Maak** een karamel van de suiker en 3 eetlepels

water. Doop de vijgen onmiddellijk in de warme karamel. **Bereid** de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de boter erdoor. Breng op smaak met de rest van de oregano, zout en peper. **Roer** de ricotta los met 1 eetlepel olijfolie. Schep de aardappelpuree op 4 borden. Verdeel de ratatouille erover. Leg de vijg tegen de ratatouille. Voeg de ricotta toe. Bestrooi de ricotta met zout en peper. Garneer met de tuinkers.



*Juan Pablo Fernández
& Filip Brückner*

Door Aviko Mashed Potato te gebruiken, bespaar je veel tijd die je kunt besteden aan het opmaken van je gerechten. Zo kun je indruk maken op je gasten, foto's maken van je gerechten en deze delen op sociale media, wat weer extra reserveringen oplevert!

Juan: "De aardappelpuree heeft echt indruk op me gemaakt. De textuur en smaak waren uitstekend: romig, smeuïg en met een huisgemaakte smaak die vanaf de eerste hap opvalt."

Chefs over Aviko

One-for-all Gratin

Ermal Cani:

“Dit product is geweldig; je proeft niet dat het vegan is. De gratins behouden hun vorm heel goed en zijn lekker knapperig van buiten en zacht en romig van binnen. Ze zijn de perfecte keuze voor een plantaardige optie, zonder concessies te doen aan smaak of textuur. Het beste wat je ooit zult proeven.”

Enrico Pantorno:

Wat mij het meest opvalt is de consistentie. In een drukke keuken waar elk gerecht aan dezelfde standaard moet voldoen, ongeacht wie er aan het werk is, is het van onschatbare waarde om producten te hebben die elke keer weer dezelfde smaak, textuur en presentatie bieden.”

Dumitru Bucsa:

“In mijn dagelijkse werk gebruik ik de gratins van Aviko en ik ben dol op de veelzijdigheid van dit product.”

Mystery puree met 2 soorten paddenstoelen



INDULGING &
DISTINCTIVE

Mystery puree met 2 soorten paddenstoelen

Verrassende ingrediënten, heerlijke smaak

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 25 minuten

Saffraan geeft de puree niet alleen een magische goudgele kleur, maar ook een enorme smaakboost. Saffraan gaat goed samen met de aardse smaak van paddenstoelen en elegante kruiden als basilicum en bieslook.

600 g Super Mash Homemade 3 el suiker
2 theelepels saffraan 75 g Parmezaanse kaas
200 g kastanjechampignons 6 el extra vierge olijfolie
50 g bundelchampignons 150 g ongezouten boter
150 ml witte wijn of sherryzijn

1 el pijnboompitten
2 theelepels citroenschil
1 el bieslook met bloemen
2 el (mini) basilicumtoppen

Hak de saffraan fijn en week 5 minuten in 3 theelepels warm water. **Veeg** de kastanjechampignons schoon en snijd ze in dunne plakjes. Maak de bundel champignons los, veeg ze schoon en doe ze in een kom. **Doe** de wijnazijn met de suiker in een steelpan. Los de suiker op laag vuur op. Giet de zoetzure marinade over de bundelchampignons en laat afkoelen. **Rasp** de kaas. Strooi een bergje van 4 eetlepels Parmezaanse kaas op de BBQ of in een droge koekenpan. Laat de kaas smelten en bak er 4 krokante koekjes van. Laat de krokante kaas afkoelen. **Bereid** de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit in een koekenpan 2 eetlepels olijfolie. Bak de kastanjechampignonplakjes in 5 minuten aan beide kanten goudbruin en krokant.

Smelt de boter in een steelpan en voeg de pijnboompitten toe. Laat de boter hazelnootbruin kleuren en haal de beurre noisette van het vuur. Breng op smaak met de citroenrasp, zout en peper. Hak de bieslook fijn. **Breng** de aardappelpuree op smaak met de saffraan en het weekvocht, 4 eetlepels beurre noisette, zout en peper. **Schep** de aardappelpuree in een cirkel op 4 borden en druk plat met de achterkant van een lepel. Steek de knapperige champignons in de puree. Verdeel de zoetzure champignons over de puree. **Besprenkel** met de laatste 4 eetlepels olijfolie en bestrooi met de bieslook, geplukte bieslookbloemen, (mini)basilicum en knapperige kaas. Schep de beurre noisette rond de mysteriepuree en serveer.

Tip: Week saffraan en bewaar in het weekvocht, om puree altijd snel en gemakkelijk op smaak te brengen.

Xhulio Satka & Kristian Bryhner Fogh

"Deze aardappelpuree met saffraan, pijnboompitten, ingelegde en gebakken champignons en wat verse kaas is een zeer smakelijk vegetarisch hoofdgerecht. Het is eenvoudig te bereiden, ziet er indrukwekkend uit, is zeer rendabel en heeft een huisgemaakte uitstraling."



Italiaanse gratin met muntpesto



**INDULGING &
DISTINCTIVE**

Italiaanse gratin met muntpesto

Val op met flair

Voorgerecht voor 4 personen

Bereiding: 45 minuten

Italiaanse gratin geserveerd met verse muntpesto, romige burrata, hartige ham en friszoete vijgenjam. Een stijlvol voorgerecht dat eruitziet en smaakt als pure Italiaanse klasse. Buonissimo!

6 Aviko One-for-all Gratins	1 limoen
4 takjes munt	3 el suiker + extra
2 el cashewnoten	2 bolletjes burrata van 150 g
4 el extra vierge olijfolie	6 plakjes serrano- of parmaham
6 vijgen	

Bak de gratins op de BBQ of volgens de aanwijzingen op de verpakking in de oven. Houd ze warm. **Verwijder** de uiteinden van de munttakjes en zet ze apart. Pureer voor de pesto de rest van de muntblaadjes in de blender of met de staafmixer met 2 theelepels cashewnoten en de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. **Snijd** de vijgen in stukjes. Schrob de limoen schoon en rasp de groene schil van de vrucht. **Verwarm** de vijgen met de limoenrasp, suiker en 2 eetlepels water tot de suiker licht gekarameliseerd is. Voeg het limoensap en nog eens 3 eetlepels water toe en kook de vijgen tot ze

zacht zijn. Pureer de vijgen met een vork tot een grove jam of pureer ze met een staafmixer tot een gladde massa. Voeg naar smaak extra suiker toe. **Hak** de rest van de cashewnoten fijn. Rooster ze op de BBQ in de oven of in een droge koekenpan goudbruin en schud ze op een bord. **Halveer** de gratins en leg ze op 4 borden of bordjes. Verdeel de pesto en burrata erover. Scheur de ham in reepjes en leg op de burrata. **Schep** de vijgenjam op de ham en bestrooi met de geroosterde cashewnoten. Garneer met de gereserveerde muntpunten.



*Sergi Martene Balchori
& Jhon Garcia*

Wat een geluk! Om dit gerecht te maken, hebben we de mystery box ontvangen, die ons favoriete product bevatte: veganistische gratins. Met dit product wordt uw gerecht gegarandeerd een succes. Iedereen zal denken dat u uren in de keuken heeft gestaan om deze goddelijk lekkere gratins te bereiden.



Chefs over Aviko *Röstis*

David Schneider:

“De kwaliteit en smaak zijn uitzonderlijk. Het biedt een oplossing in termen van consistentie en eenvoud, en pakt de huidige uitdagingen in de sector aan met betrekking tot arbeid en ervaring.”

Jeff McClure:

“Het product is uitstekend, presteerde goed, had een geweldige smaak en was zeer veelzijdig in recept- en menuontwikkeling.”

Jörg Heid:

“De Röstiko Rounds hebben een stevige smaak en kunnen in de pan worden gebakken tot ze knapperig zijn zonder droog te worden. Over het algemeen is de smaak erg goed.”

Zoetzure vegan tostada



**INDULGING &
DISTINCTIVE**

Zoetzure vegan tostada

Verrassend eenvoudig, ongelooflijk lekker

Voorgerecht voor 4 personen

Bereiding: 20 minuten

Deze tostada is geïnspireerd op de populaire Mexicaanse keuken en is gemaakt van een röstirondje. Afgetopt met guacamole en een frisse zoete pico de gallo met fruit en limoen. Serveer met pittige frambozen chili coulis!

4 Aviko Röstiko Rounds

3 limoenen

½ rode peper

200 g frambozen

2 el suiker

1 avocado

¼ theelepel gemalen komijn

1 tomaat

5 cm komkommer

2 aardbeien

2 abrikozen

3 muntblaadjes

2 el extra vierge olijfolie

Boen 1 limoen schoon en rasp de groene schil. Bewaar de limoenrasp. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en hak fijn. **Verwarm** de frambozen met het sap van 1 limoen, 100 ml water, de suiker en de fijngesneden rode peper 10 minuten in een steelpan. Wrijf de coulis door een zeef en laat afkoelen. **Bereid** de röstirondjes op de BBQ of in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking. **Pureer** het vruchtvlees van de avocado. Breng op smaak met het sap van 1 limoen, komijn, zout en peper. **Snijd** de tomaat in vieren, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Snijd ook de

komkommer, aardbeien en abrikozen in kleine blokjes. Hak de muntblaadjes fijn. **Meng** voor de pico de gallo de tomaat met de komkommer, aardbei, abrikoos en olijfolie. Breng op smaak met limoensap, 1 eetlepel fijngehakte munt, zout en peper. **Druk** de röstirondjes zachtjes plat in een koekenpan en leg ze op 4 borden. Verdeel 1 eetlepel guacamole en de pico de gallo over elke tostada. Bestrooi met een beetje limoenrasp en fijngehakte munt. Schep wat frambozen-chilicoulis rond de tostada.

Tip: Verras je gasten met frambozencoulis als dessertsaus. Heerlijk met cheesecake en brownie of op vanille-ijs.

Letizia Borri & Jeff McClure

Met Aviko röstis kunt u creatief zijn en u onderscheiden. Door de traditionele taco te vervangen door een rösti, geeft u het hele gerecht een verrassende twist.



Aziatische tartaar



INDULGING &
DISTINCTIVE

Aziatische tartaar

Een spannende variant op een klassieker

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 20 minuten

Laat je verrassen door deze elegante draai aan een klassieker: Aziatische rundertartaar met een vleugje verse gember en knoflook. Geserveerd op knapperige röstirondjes met gemarineerde groenten is dit een heerlijk en gedurfd hoofdgerecht.

8 Aviko Röstiko Rounds	6 el olijfolie
300 g biefstuk of ossenhaas	2 limoenen
4 cm gemberwortel	2 paksoi
2 teentjes knoflook	100 g Shimeji paddenstoelen
1 lente-ui	

Dep het vlees droog en snijd het in kleine blokjes. Schil de gember en rasp hem. Rasp ook de knoflook. Snijd de lente-ui fijn; houd 1 eetlepel ringetjes apart voor garnering. **Meng** het vlees met 2 theelepels gember en 2 eetlepels olijfolie. Voeg knoflook naar smaak toe. Breng de tartaar op smaak met limoensap, zout en peper. **Meng** de rest van de gember en knoflook met de fijngesneden lente-ui door de laatste 4 eetlepels olijfolie. Voeg zout en peper naar smaak toe. **Halveer** de paksoi en veeg de champignons schoon. Bestrijk de paksoi met de

gember-knoflookolie. Wentel de paddenstoelen door de rest van deze olie. **Bereid** de röstirondjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Grill de paksoi 2 minuten per kant op de BBQ of in de grillpan. Grill de champignons 1-2 minuten. Breng de groenten op smaak met zout en peper. **Leg** de röstirondjes op 4 borden. Schep de champignons op 4 röstirondjes en de tartaar op de andere 4. Voeg de gegrilde paksoi toe en bestrooi met de bosuiringetjes.

Tip: Druppel wat sesamolie en sojasaus over de tartaar voor een extra Aziatische smaakbeleving.

Dumitru Bucsa & Tiray Seropian

*De rösti maakt het gerecht helemaal af!
Het voegt body en knapperigheid toe.
Hierdoor kun je de rest eenvoudig houden
en je marge hoog.*



Chefs over Aviko...

David Schneider:

“Ik heb met drie producten gewerkt: röstiko rounds, aardappelpuree en pannenkoeken. De kwaliteit en smaak van deze producten waren uitzonderlijk. Elk product biedt een oplossing op het gebied van consistentie en eenvoud, en speelt in op de huidige uitdagingen in de sector met betrekking tot arbeid en ervaring.”

Jeff McClure:

“Ik vond de Aviko-producten die werden gebruikt uitstekend, presteerden goed, smaakten heerlijk en waren zeer veelzijdig in recept- en menuontwikkeling.”

Xhulio Satka:

“Wat betreft de producten van Aviko vind ik ze allemaal even geweldig. Ze hebben allemaal hun eigen kwaliteiten en zorgen ervoor dat de gerechten uitstekend smaken.”

Geniet van de inspiratie

Ter afsluiting van deze editie vieren we de kracht van presentatie en hoe het juiste product u kan helpen om met vertrouwen en creativiteit grenzen te verleggen.

Dit magazine vol heerlijke, opvallende gerechten bewijst dat het met een slimme, betrouwbare basis gemakkelijker is om indrukwekkende gerechten te serveren.

We hopen dat deze ideeën u inspireren, uw leven in de keuken een beetje gemakkelijker maken en vreugde brengen in uw keuken.

Benieuwd naar meer?

Het volledige Aviko MasterChef-receptenboek bevat alle 30 recepten, verhalen van chef-koks en een kijkje achter de schermen.

Vergeet niet: voeg een vleugje liefde toe, want dat is wat uw gasten het meest zullen onthouden.



**BEDANKT
VOOR HET
LEZEN!**

Ontdek ook alle 30 door chef-koks gecreëerde recepten, verhalen en slimme
keukenoplossingen in het Aviko MasterChef receptenboek.



avikofoodservice.nl