



# GREEN HEROES

DUURZAAM PLATEN TOT HET UITERSTE





# *Duurzaam platen tot het uiterste*

In moderne keukens is duurzaamheid niet langer een trend, maar een noodzaak. Maar groener koken hoeft niet te betekenen dat het moeilijker wordt. Daarom zijn slimme, duurzame keuzes die naadloos aansluiten bij de dagelijkse keukenactiviteiten waardevoller dan ooit.

Als onderdeel van de Aviko MasterChef-uitdaging werden 20 chef-koks uit de hele wereld uitgenodigd om een groen en duurzaam gerecht te creëren. Hun doel? Bewijzen dat het mogelijk is om de impact te verminderen zonder de complexiteit te vergroten, door praktische oplossingen te combineren met bewust koken en een geweldige smaak.

In dit magazine ontdek je alles over de Green & Sustainable-opdracht, waarbij verantwoordelijkheid, eenvoud en creativiteit samenkomen op het bord.

Het resultaat? Doordacht, inspirerend en verfrissend haalbaar. De jury was onder de indruk en nu is het jouw beurt om je te laten inspireren door de recepten, de mindset en de slimme keukenoplossingen van deze chef-koks.

*Houd het groen. Houd het simpel.*

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 **Onweerstaanbaar voor de zintuigen**

winnaars Ermal & Enrico:  
Een wandeling in de tuin

## 12 **Het geheim zit hem in de restjes**

Jörg & Adwin: Green Ocean  
Rösti Burger

## 14 **Romige favoriet**

Chef-koks delen hun ervaringen met Aviko  
One-for-all Gratin

## 15 **Een lust voor het oog**

David & Neil: Lente-inktvis op Rösti

## 17 **Maximale duurzaam**

Simon & Edward: Gebakken makreel,  
gerookte puree en rucola-pesto



# 27

## 19 **Chef-comfort**

Chefs delen hun ervaringen met Aviko Super Mash Homemade

## 20 **Verliefd op de crunch**

Xhulio & Kristian:  
Triple Tartare op een Crisp



## 22 **Duurzame elegantie**

Kjelte & Patricia: Zeeduivel ceviche

## 24 **Knapperige perfectie**

Chefs delen hun ervaringen met Aviko Rösti

## 25 **De kunst van aardse smaken**

Sergi & Jhon: Tartaar de la Tierra

## 27 **Heerlijk comfort in elke hap**

Categoriewinnaars Letizia & Jeff:  
Gnocchi della nonna Letizia

## 29 **Geproefd, getest en goedgekeurd**

Chefs delen hun ervaringen met Aviko

## 30 **Geniet van de inspiratie!**

Vraag het volledige Aviko MasterChef  
receptenboek 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. Laten we verbinden. Laten we creëren. Laten we samen de toekomst vormgeven.

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.





# MEET THE 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 Kristian 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*

Kjelte 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.



*Kjelte 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 Accorgroep, 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 de jury als hun collega-chef-koks zouden imponeren.

Een van de opdrachten was het maken van een groen en duurzaam gerecht. De teams deden zelf boodschappen en kozen uit een selectie Aviko-producten – aardappelpuree, hash browns en gratins – om hun gerechten samen te stellen.

Hoewel creativiteit en teamwork centraal stonden, richtte de jury zich vooral op drie essentiële elementen: voldoen aan de opdracht, een uitstekende smaak leveren en natuurlijk een aantrekkelijke presentatie. Dit is tenslotte Passion for Plating.

## De Green & Sustainable uitdaging

- Duurzaam
- Zonder de keuken ingewikkelder te maken
- Gemakkelijk te integreren in de keukenactiviteiten

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





# *Een wandeling in de tuin*



**GREEN &  
SUSTAINABLE**



# Onweerstaanbaar voor alle zintuigen

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 20 minuten

Oven: 20 minuten

Dit recept is geïnspireerd op een origineel recept uit het verleden, toen een chef een wandeling door zijn tuin maakte en een salade bereidde met de oogst. Seizoenen bieden het beste, zijn tijdloos en vormen een duurzame bron van inspiratie.

400 g Aviko Super Mash Homemade

400 g pompoenblokjes

11 el extra vierge olijfolie

1 citroen

2 kleine (licht)groene courgettes

200 g cherrytomaatjes

1 ui

75 g sperziebonen

1 rode paprika

1 paksoi

4 artisjokharten

6 abrikozen

1 granaatappel

3 theelepels gezouten pistachenoten

4 el jonge erwten (gedopt)

2 el olijven

3-4 takjes dille

**Verwarm** de oven voor op 200 °C. Roer de pompoenblokjes in de ovenschaal met 2 eetlepels olijfolie. Rooster ze 20 minuten in de oven tot ze zacht en gaar zijn. **Schrob** de citroen schoon. Rasp de gele schil van de vrucht en pers de citroen uit. Meng de citroenschil en het sap met 6 eetlepels olijfolie, zout en peper naar smaak. **Snijd** de courgettes elk in 5 mooie repen. Marineer de courgettelinten in de helft van de citroenmarinade. **Halveer** de tomaten en marineer ze in de andere helft van de citroenmarinade. **Snijd** de ui in dunne partjes. Maak de sperziebonen schoon en snijd ze in stukjes. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en snijd in dunne ringen. Snijd de paksoi grof. Snijd ook de artisjokharten in dunne partjes. **Snijd** de abrikozen doormidden. Verwijder de pitjes uit de granaatappel.

Rooster de pistachenoten in een droge koekenpan en hak ze eventueel grof. **Bereid** de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. **Meng** de ui, sperziebonen, paksoi, artisjok, de helft van de tomaten en abrikoos met de laatste 3 eetlepels olijfolie. Gril ze op de BBQ of in de grillpan tot ze beetgaar zijn en mooie rasterstrepen hebben. **Pureer** de geroosterde pompoen met de aardappelpuree in de blender. Breng op smaak met zout en peper. Schep de pompoenpuree op 4 borden. **Verdeel** de geroosterde groenten over de puree. Rol de courgetteermpjes op en leg ze tussen de groenten. Werk het bord af met de rest van de tomaten, de granaatappelpitjes, de rode peper, de olijven en de pistachenoten. Besprenkel eventueel met wat citroenmarinade van de courgette of de tomaten. Garneer met de dilletoppen.

**Variatie tip:** Garneer met jonge knapperige blaadjes sla.

### *Ermal Cani & Enrico Pantorno*

*Enrico: Voor mij is duurzaamheid niet alleen een trend, maar een verantwoordelijkheid. Als chefs hebben we de macht en de plicht om heerlijk eten te bereiden en tegelijkertijd onze impact op de planeet te minimaliseren. Het is een uitdaging die ik elke dag aangaat en die me stimuleert om zowel creatief als ethisch te groeien."*





# *Green Ocean Röstiburger*



**GREEN** &  
SUSTAINABLE



# Het geheim zit hem in de restjes.

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten

Een verrassend knapperige röstiburger met garnalen, guacamole en gegrilde groenten. De garnalenolie van de geroosterde koppen en vliezen is een fantastische manier om extra smaak uit restjes te halen.

200 g Aviko Super Mash  
Homemade  
12 Aviko Röstiko Rounds  
2 eieren  
6 el paneermeel

12 garnalen  
250 ml extra vierge olijfolie  
1 rode paprika  
2 tomaten  
1 rode paprika

8 broccolini  
2 groene asperges  
1 avocado  
Sap van 2 limoenen  
Eetbare bloemen om te garneren

**Vorm** van het beslag 8 balletjes. Klop de eieren los. Strooi het paneermeel op een bord. Rol de balletjes in de eieren en bestrijk ze daarna met het paneermeel. **Maak** de garnalen schoon. Pel ze en snijd de koppen van de staarten. Houd de vellen en koppen apart van de staarten. **Rooster** voor de garnalenolie de schillen en koppen 5 minuten in een droge koekenpan. Voeg de olijfolie toe en laat 10 minuten trekken op een heel laag vuur. **Snijd** de paprika en tomaten in blokjes. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en hak fijn. Pureer in de blender de paprika fijn met de tomaten en de helft van de rode peper. Breng de saus op smaak met zout en peper. **Pureer** in de blender de olie met de garnalenvellen en -koppen. Zeef en laat de garnalenolie afkoelen. **Verwarm** de oven voor op 220 °C. Bereid de röstirondjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. **Maak** ondertussen de broccolini en asperges schoon.

Rooster ze op de BBQ of in de grillpan in 5 minuten beetgaar. Snijd ze in stukjes van 4 cm. **Pureer** het vruchtvlees van de avocado met een vork. Breng de guacamole op smaak met limoensap, rode peper en zout. **Frituur** de aardappelpuree in 3-4 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op bakpapier. **Schep** wat pittige saus in 4 diepe borden. Bouw op elk bord een röstiburger: schep 1/8 van de guacamole op 1 röstirondje en leg de broccolini erop. Leg er nog een röstirondje op bedekt met 1/8 van de guacamole en asperges. Dek af met het laatste röstirondje. **Verdeel** de garnalen over de burgers. Zet de burgers nog 3-4 minuten in de oven, tot de garnalen net gaar en sappig zijn. **Leg** de burgers op de saus. Sprenkel de garnalenolie rond de burgers en garneer met wat eetbare bloemen. Leg de aardappelpuree naast de burgers.

**Tip:** Voor extra kleur in de garnalenolie rooster je op het laatst 1 theelepel tomatenpuree met de velletjes en zaadjes.



*Jörg Heid & Adwin Fontein*

*Het gebruik van Aviko Mashed Potato bespaart veel tijd in de keuken en dit diepvriesproduct zorgt ervoor dat er geen afval ontstaat. De Röstis bieden eindeloze variatie en elke gast is er dol op. Ze zijn een makkelijke manier om een gerecht compleet te maken en een knapperig tintje toe te voegen.*



# Chefs over Aviko

## *One-for-all Gratin*

### **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, zijn producten die elke keer weer dezelfde smaak, textuur en presentatie bieden van onschatbare waarde.”

### **Ermal Cani:**

“Dit product is geweldig; je proeft niet dat het vegan is. Het is geweldig omdat je elke smaak kunt kiezen. 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.”

### **Sergi**

#### **Martene Balchori:**

“Het is ongelooflijk dat deze gratins van Aviko vegan zijn. Ze zijn zo romig en lekker dat je voor al je gasten naar deze gratins kunt overschakelen. Dat maakt het makkelijk voor je bedrijfsvoering.”



# *Lente Calamari op een röstirondje*



**GREEN** &  
SUSTAINABLE



## Lente Calamari op een röstirondje

# Een lust voor het oog

Voorgerecht voor 4 personen

Bereiding: 20 minuten

Röstirondjes met een topping zijn ideaal als voorgerecht. De zachte smaak, knapperige bite en verrassende topping vallen bij iedereen in de smaak. Denk bij toppings aan restjes groenten, vlees of vis. Een kleine portie gegarneerd met een mooi kruid of bloemetje volstaat.

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 8 Aviko Röstiko Rounds | 1 sjalotje               |
| 4 inktvissen           | 2 theelepels sherryazijn |
| 6 el olijfolie         | 1 avocado                |
| 2 el citroensap        | 1 el bieslookbloemen     |
| 1 theelepel mosterd    | (Klein) basilicum        |
| 1 tomaat               |                          |

**Maak** de inktvissen schoon. Halveer het lijf in de lengte en snijd er een ruitpatroon in. Bestrijk met 1 el olijfolie en bestrooi met zout en peper. **Klop** een vinaigrette van het citroensap, de mosterd en de laatste 5 eetlepels olijfolie. Kruid met peper en zout. **Snijd** de tomaat in kleine blokjes. Snijd het sjalotje fijn. Meng de tomaat en het sjalotje met de sherryazijn. Kruid met peper en zout. Snijd de avocado in dunne plakjes. **Bereid** de

röstirondjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Grill de inktvissen 6 minuten tot ze mooi bruin en net gaar zijn. **Leg** de röstirondjes op 4 borden. Verdeel de tomaat, sjalot en avocado erover. Leg de inktvisjes erop en besprenkel met de citroenvinaigrette. Garneer met de bieslookbloemen en (mini) basilicum.

**Variatie tip:** Serveer gegrilde coquilles, tonijn of zalmfilet als topping op deze knapperige röstirondjes.



*David Schneider & Neil Molynaux*

*De combinatie met de knapperige Rösti maakt dit gerecht onweerstaanbaar. Er is geen verspilling. Je gebruikt alleen wat je nodig hebt en de rest gaat terug in de vriezer.*



# *Gebakken makreel met smokey puree en rucolapesto*



**GREEN** &  
SUSTAINABLE



## Gebakken makreel met smokey puree en rucolapesto

# Maximale duurzaamheid

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten

Rucola verliest snel zijn knapperigheid, maar is ideaal voor rucolapesto. Perfect voor een smaakvolle aardappelpuree.

|                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 600 g Aviko Super Mash        | 4 makreelfilets met huid    |
| Homemade                      | Gerookt paprikapoeder       |
| 50 g rucola                   | 1 el kappertjes             |
| 1 teentje knoflook            | 4 kerstomaten               |
| 1 el pijnboompitten           | 1 theelepel suiker          |
| 125 ml extra vierge olijfolie | 2 theelepels balsamicoazijn |
| 75 g Parmezaanse kaas         |                             |

**Pureer** met een staafmixer de rucola met de knoflook, 1 theelepel pijnboompitten en 100 ml olijfolie. Rasp de kaas. Breng de rucolapesto op smaak met 2 eetlepels van de kaas en peper. Voeg wat extra olijfolie toe als de pesto te dik is. **Verwarm** de oven voor op 220 °C. Strooi de rest van de kaas in een hoopje op een bakplaat. Laat de kaas 2-3 minuten smelten in de oven en bak tot hij knapperig is. Laat de kaas krokant afkoelen. **Bestrijk** de makreelfilets dun met rucola pesto. Rooster in een droge koekenpan de rest van de pijnboompitten goudbruin en schud op een bord. **Bereid** de aardappelpuree

volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng de puree op smaak met rucola pesto en paprikapoeder. **Grill** de makreelfilets op de BBQ. Grill ook de tomaten met 1 theelepel olijfolie in 3 minuten sappig. Bestrooi de tomaten met de suiker en besprenkel met de balsamicoazijn; verwarm nog een minuut. Bak in de overgebleven olijfolie de kappertjes tot ze knapperig zijn. **Schep** de gerookte aardappelpuree in 4 diepe borden. Leg de makreelfilets en de tomaten erop. Garneer met de knapperige kaas, pijnboompitten, knapperige kappertjes en wat extra rucola pesto.



*Simon Walch & Edward Wright*

*Edward: "Samen met mijn kookpartner Simon wilden we bewijzen dat duurzaam koken niet alleen om groenten hoeft te draaien."*

*"Ons gerecht bestond uit lokaal gevangen vis uit Mallorca. We combineerden dit met aardappelpuree van Aviko, een slim en energiezuinig alternatief voor verse aardappelen. Dit bespaart niet alleen tijd en energie, maar biedt ook een uitstekende basis voor een persoonlijke twist."*



# Chefs over Aviko

## *Super Mash Homemade*

### **Jörg Heid:**

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

### **Jeff McClure:**

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

### **David Schneider:**

“Als ik een favoriet zou moeten kiezen, zou dat de aardappelpuree zijn vanwege zijn veelzijdigheid. Tijdens de uitdaging hebben we de aardappelpuree gebruikt zoals hij is, en zijn smaak vulde het gerecht uitstekend aan. Bovendien zijn de mogelijkheden voor smaakversterking onbeperkt.”



# *Tartaar trio op een knapperig bedje*



**GREEN** &  
SUSTAINABLE



## Tartaar trio op een knapperig bedje

# Verliefd op de crunch

Voorgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten

Drie soorten tartaar geserveerd op een röstirondje: het smaakt niet alleen heerlijk maar ziet er ook nog eens prachtig uit! Varieer gerust met de ingrediënten om steeds weer te verrassen met kleur, smaak en textuur. Vervang de tonijnsteak door verse zalmfilet, een kalfssteak of een tartaar van gegrilde groenten, is ook erg lekker.

|                                   |                                    |                              |
|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| 12 Aviko Röstiko Rounds           | 1 teentje knoflook                 | 4 eidooiers                  |
| 200 g entrecote                   | 1 el (mini) basilicum              | 1 el tomatenpuree (zie tip)  |
| 200 g verse tonijnsteak           | 1 el bieslook                      | 4 el extra vierge olijfolie  |
| 200 g tomaat, bij voorkeur        | 1 el kappertjes                    | 2 theelepels citroenschil    |
| verschillende soorten zoals coeur | 1 limoen                           | 4 plakjes (buffel)mozzarella |
| du boeuf en Mar Azul              | 2-3 theelepels verse mierikswortel |                              |
| 1 sjalot                          | 2 theelepels mosterd               |                              |

**Snijd** de entrecote en tonijnsteak in kleine blokjes. Verwijder eventueel de zaadjes uit de tomaten en snijd ook deze in kleine blokjes. **Snipper** de sjalot, knoflook, basilicum, bieslook en kappertjes. Schrob de limoen schoon. **Breng** voor de steak tartare de entrecote op smaak met de mierikswortel, mosterd, eidooiers, tomatenpuree, sjalot, zout en peper. **Breng** voor de tonijntartaar de tonijnfilet op smaak met de helft van de bieslook en kappertjes, 2 eetlepels olijfolie, limoensap en -rasp, zout en peper naar smaak. **Voor** de tomatentartaar

breng je de tomaten op smaak met de knoflook, basilicum, de rest van de bieslook en kappertjes, de citroenschil, 2 eetlepels olijfolie, zout en peper. **Bereid** de röstirondjes op de BBQ of in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking. **Leg** de röstirondjes op een bord. Schep een quenelle steak tartare op 4 röstirondjes en een quenelle tonijn tartare op de volgende 4 röstirondjes. Leg het plakje mozzarella op de laatste 4 röstirondjes en schep de tomatentartaar erop. **Garneer** de steak tartare met (mini) basilicum en de tonijntartaar met bieslook.

**Tip:** Maak de tomatenpuree zelf van gepureerde verse tomatenblokjes en breng op smaak met knoflook, olijfolie en zout.



*Xhulio Satka & Kristian Bryhner Fogh*

*Met Röstis kunt u de lekkerste voorgerechten maken en veel energiekosten besparen in vergelijking met wanneer u ze helemaal zelf zou maken. Bovendien is er met Aviko Röstis geen verspilling.*



# *Zeeduivel ceviche*



**GREEN &  
SUSTAINABLE**



# Duurzame elegantie

Voorgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten

Een elegant voorgerecht waarin restjes paprika, tomaten en verse aardbeien worden omgetoverd tot een frisse paprika- en aardbeiensalade. De zeeduivel wordt kort gekookt in citroensap voor een snelle ceviche en geserveerd op een röstirondje. Zacht, fris, pittig en knapperig!

4 Aviko Röstiko Rounds

400 g zeeduivelfilet

2 citroenen

2 cm gember

½ rode paprika

1 rode, gele en/of groene paprika

2 el olijfolie

6 aardbeien

4 kerstomaten

3 takjes koriander

2 theelepels sherry of witte wijnazijn

Eetbare bloemen

**Snijd** de zeeduivelfilet in dunne plakjes. Leg ze in een schaal. Boen 1 citroen schoon en rasp de gele schil. Pers het sap van beide citroenen uit. **Schil** de gember en rasp hem. Snijd de rode peper fijn. Meng de citroenschil met het sap en de gember. Besprenkel de vis met de citroenmarinade. Marineer 10-15 minuten; de vis zal 'koken' en wit worden. **Snijd** de paprika's in reepjes en meng ze met de olijfolie. Grill de paprika's op de BBQ of in de grillpan in 5 minuten zacht en gaar. Snijd ondertussen de tomaten en aardbeien in luciferstokjes

(julienne). Hak de koriander fijn. **Bak** de tomaten en koriander 1 minuut. Breng op smaak met de verse aardbeien, wijnazijn, zout en peper. Laat de salade afkoelen tot lauwwarm of kamertemperatuur. **Bereid** de röstirondjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. **Leg** de röstirondjes op 4 borden. Verdeel de paprika-aardbeiensalade erover. Leg de ceviche boven op de salade. Besprenkel met een beetje van de marinade en garneer met wat eetbare bloemen.

**Tip:** Bereid de ceviche en salade zo voor dat alleen de röstirondjes nog bereid hoeven te worden voor het serveren.



*Kjelte Slinkman & Patrícia Borges*

*Patricia zet zich in voor het gebruik van duurzame vis, en dat laat ze zien met dit prachtige gerecht.*

*De röstis passen heel goed bij de vis. Ze zorgen voor een knapperig accent, besparen veel tijd en produceren geen afval. Ze zijn ideaal voor eindeloos gebruik in uw gerechten.*



# Chefs over Aviko

## *Röstis*

### **Simon Walch:**

“Ze smaakten uitstekend en waren heel gemakkelijk te verwerken. Ze zijn ideaal voor dagelijkse à-la-carte-activiteiten en voor grote cateringevenementen.”

### **Ermal Cani:**

“De röstiko rounds waren vakkundig bereid en behielden tijdens het bakken perfect hun vorm, zonder uit elkaar te vallen. Tijdens het bakken presteerden ze uitzonderlijk goed, zonder onmiddellijke invloed op de olie, waardoor ze een knapperig en gelijkmatig gebakken buitenkant hadden.”

### **Letizia Borri:**

“Ze zijn veelzijdig, van hoge kwaliteit en gezond, waardoor koks hun creativiteit ten volle kunnen benutten.”



# *Tartare de la Tierra*



**GREEN** &  
SUSTAINABLE



## Tartare de la Tierra

# De kunst van aardse smaken

Voorgerecht voor 4 personen

Bereiding: 45 minuten

Oven: 20 minuten



Een elegant vegetarisch gerecht met zachte aubergine, een fluweelzachte gegratineerde crème en een verse groentetartaar. Serveer als voorgerecht voor 4 personen of als hoofdgerecht voor 2 personen. Ook perfect als sharing dish!

2 Aviko One-for-all Gratsins

1 groene paprika

1 kleine courgette

1 lente-ui

2 teentjes knoflook

25 g boter op kamertemperatuur

2 aubergines

6 el olijfolie

6 bimi

1 paksoi

2 Ramallet tomaten

1 rode peper

3 el Griekse yoghurt

2 el gehakte kruiden (munt, basilicum en/of bieslook)

1 citroen

Cress

**Verwarm** de oven voor op 200 °C. Snijd de paprika en courgette in kleine blokjes. Maak de crème door de gratin in de blender te pureren met de helft van de in blokjes gesneden paprika en courgette, de bosui en 1 teentje knoflook. **Voeg** de zacht geworden boter toe en verwarm in een koekenpan op laag vuur gedurende 8-10 minuten. Breng op smaak met zout en peper. **Snijd** de aubergines in de lengte elk in 6 plakken vanaf de steel naar beneden, maar laat ze aan de bovenkant aan elkaar zitten. **Leg** de aubergines op een bakplaat en besprenkel met 2 eetlepels olijfolie. Rooster de aubergine ongeveer 20 minuten in de oven. **Snijd** de stelen van de bimi in kleine blokjes; houd de koppen heel. Snijd ook de paksoi,

tomaten en rode peper fijn. **Meng** de bimiblokjes met de yoghurt, 2 eetlepels olijfolie, de gehakte kruiden en 1 teentje knoflook. Breng de bimi saus op smaak met citroensap, zout en peper. **Verhit** voor de tartaar 2 eetlepels olijfolie op de BBQ of in een koekenpan. Bak de rest van de paprika en courgette met de paksoi, rode peper en bimi- saus in 4 minuten beetgaar. Bak ook de bimi-roosjes apart tot ze beetgaar zijn. **Voeg** de tomatenblokjes toe aan de tartaar en haal de tartaar van het vuur zodat de tomaat een fris accent geeft. Breng op smaak met zout en peper. **Leg** de aubergines in een waaivorm op 2 of 4 serveerplanken. Verdeel de room en de tartaar erover. Garneer met de bimi roosjes en de tuinkers.

**Tip:** Kook de groenten voor de tartaar niet te gaar, zodat ze een knapperige bite houden.

*Sergi Martene Balchori & Thon Garcia*

*Wij zijn zo dol op de veganistische gratin dat we deze ook in dit gerecht hebben gebruikt. Zo kunt u een mooie, duurzame maaltijd serveren.*



# *Gnocchi van Letizia's oma*



**GREEN** &  
**SUSTAINABLE**



## Gnocchi van Letizia's oma

# Smakelijke comfort in elke hap

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 45 minuten

Oven: 20 minuten



Aviko aardappelpuree is de perfecte basis voor een duurzaam gerecht! Met een beetje bloem uit de voorraadkast, tomaten en verse kruiden maak je deze winnaar van Aviko Masterchef 2025 in een handomdraai. Cashewnoten vormen de basis voor een romige 'bechamelsaus'.

400 g Aviko Super Mash Homemade

300 g pomodorini tomaten

5 el olijfolie

2 theelepels suiker

200 g bloem

200 g ongezouten cashewnoten

3 teentjes knoflook

1-2 theelepels citroensap

2 grote coeur du boeuf tomaten

1 sjalot

1 theelepel tijmblaadjes

2 theelepels rozemarijn

2 el basilicumblaadjes

3 el margarine

4 el basilicumolie (zie tip)

2 el luzerne

**Verwarm** de oven voor op 200 °C. Halveer de pomodorini. Leg ze op een bakplaat. Besprenkel met 2 eetlepels olijfolie en bestrooi met de suiker. Rooster de tomaten 20 minuten in de oven. Laat de tomaten afkoelen tot kamertemperatuur. **Meng** voor de gnocchi de aardappelpuree met voldoende bloem tot er een stevige massa ontstaat. Breng op smaak met zout. Rol het pureemengsel tot rolletjes van 1 cm en snijd ze in stukjes van 2 cm (= gnocchi). **Hak** 50 g cashewnoten grof. Rooster de fijngehakte cashewnoten in een droge koekenpan goudbruin en schud op een bord. **Pureer** voor de veganistische bechamelsaus de rest van de cashewnoten in de keukenmachine met de helft van de geroosterde cashewnoten, 1 teentje knoflook, 2 eetlepels olijfolie en genoeg water tot een gladde en romige saus. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. **Snijd** voor de tomatensaus de coeur du boeuf tomaten in stukjes.

Snipper het sjalotje en hak de laatste 2 teentjes knoflook fijn. Hak de tijm, rozemarijn en basilicum fijn. **Verhit** 1 eetlepel olijfolie met 1 eetlepel margarine op de BBQ of in een steelpan. Fruit de knoflook en sjalot 1 minuut. Bak de tomaat 3 minuten. Roer de kruiden erdoor en bak nog 1 minuut. Pureer de tomaat in de keukenmachine tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en peper en houd warm. **Leg** de gnocchi op een bakplaat. Bestrijk ze met de laatste 2 eetlepels margarine. Rooster de gnocchi 6-8 minuten in de oven. **Hak** de rest van de geroosterde cashewnoten heel fijn. Zet de tomatensaus even in de rook van de BBQ. Verwarm de vegan béchamelsaus (cashewnotencrème). **Schep** de gnocchi in de tomatensaus en schep in 4 diepe borden. Verdeel 2-3 eetlepels bechamelsaus over elk bord. Besprenkel met de basilicumolie en garneer met de alfalfa. Bestrooi tot slot met de fijngehakte geroosterde cashewnoten.

**Tip:** De gnocchi kunnen ook 4-5 minuten worden gebakken in een koekenpan in de margarine of 1 eetlepel olijfolie. Of kook ze traditioneel in ruim kokend water met zout in 3-4 minuten beetgaar.

*Letizia Borri & Jeff McClure*

**Winnaars categorie Green & Sustainable!**

*"Vanuit het oogpunt van duurzaamheid is dit een perfect gerecht: geen verspilling, je kunt restjes tomaten gebruiken en je gebruikt alleen de aardappelpuree die je nodig hebt, omdat het zo goed geportioneerd is."*



# 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.”

## **Neil Molyneux:**

“De producten van Aviko zijn fantastisch! In mijn functie zijn we altijd op zoek naar oplossingen. Met het tekort aan koks of vaardigheden in de keuken is het fantastisch om een consistent product te hebben dat gemakkelijk te bereiden is en altijd dezelfde smaak heeft.”

## **Sergi**

## **Martene Balchori:**

“De producten van Aviko zijn van hoge kwaliteit en tijdens dit evenement hebben we kunnen laten zien dat je ook indrukwekkende resultaten kunt behalen.”



## *Geniet van de inspiratie*

Ter afsluiting van deze editie vierten 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 chefkoks 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](http://avikofoodservice.nl)