

HOME-STYLE LEGENDS

AMBACHTELIJKE PLATING TOT IN DE PUNTJES



Ambachtelijke plating tot in de puntjes

In een wereld van snelle trends en vluchtige smaken heeft eerlijke, huisgemaakte gerechten iets tijdloos. Het is eten dat troost biedt, verbindt en een verhaal vertelt. Maar dat betekent niet dat je alles helemaal zelf moet maken om het huisgemaakt te laten voelen. Chefs hebben ook snelheid, consistentie en efficiëntie nodig. Daar komt slimme keukenondersteuning om de hoek kijken.

Voor de Home-Style Challenge werden 20 chefs uit de hele wereld uitgenodigd om gerechten te creëren met dat huisgemaakte gevoel, vol van smaak en met zorg worden opgediend. Elk team werkte met een Aviko-product als basis en liet zien hoe je kostbare tijd kunt besparen en toch eten kunt serveren dat eerlijk en persoonlijk aanvoelt.

Dit magazine is een showcase van die creativiteit: hartverwarmende recepten met ambachtelijke uitstraling, waarbij gemak tijd vrijmaakt voor mooie presentaties. Zo voeg je zichtbare waarde toe aan elk gerecht dat je serveert.

Huisgemaakt is geen proces, het is een gevoel.

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. **Alleen al de 'looks'**

Categoriewinnaars Sergi & John: Fake Potato Nigiri

12. **Slim en indrukwekkend**

Juan & Filip: Kip-lollipop

14 **Romige favoriet**

Chefs delen hun Aviko One-for-all Gratin-ervaring

15 **Smaakexplosie**

Simon & Edward: Chocolade-chilipannenkoeken met crème fraîche en bessen

17 **Snel, vers en veganistisch**

Kjelte & Patrícia: Aziatisch vegan met wedges

19 **Chef comfort**

Chefs delen hun Aviko Super Mash Homemade-ervaring

20 **Huisgemaakte wonderen**

Dumitru & Jiray: Mediterrane trilogie

22 **Crispy perfectie**

Chefs delen hun Aviko Röstis-ervaring

23 **Een ode aan eenvoud**

Letizia & Jeff: Jeff aan zee

25 **Geproefd, getest en goedgekeurd**

Chefs delen hun ervaringen met Aviko

26 **Geniet van de inspiratie!**

Vraag het volledige Aviko MasterChef receptenboek aan

10



15



25



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.

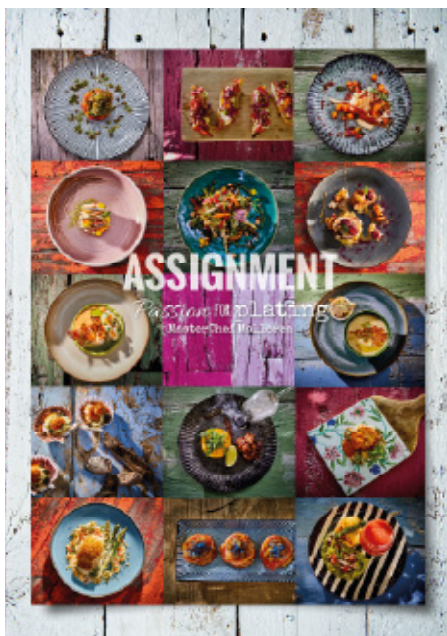
Passion for Plating MasterChef 2025

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.



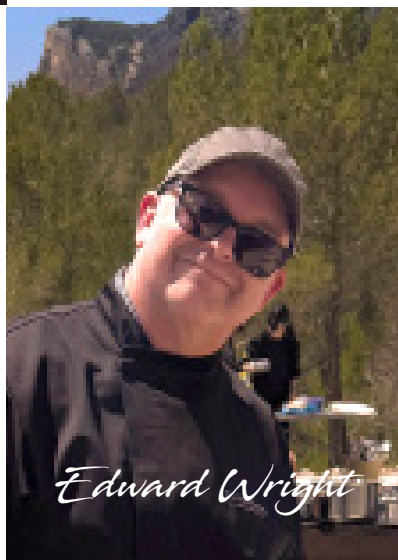
Ermal Cani



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

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 chefs 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 chefs 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-chefs zouden imponeren.

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

Hoewel creativiteit en teamwork essentieel waren, richtte de jury zich volledig op drie belangrijke elementen: voldoen aan de briefing, een uitstekende smaak leveren en natuurlijk een aantrekkelijke presentatie. Dit is tenslotte Passion for Plating.

De Home-Style Challenge

- Een huiselijke uitstraling
- Geruststellend, sfeervol en toch keukenvriendelijk
- Een presentatie die waarde toevoegt

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



Fake Potato Nigiri



HOME-STYLE

Fake Potato Nigiri

Alleen al de 'looks'

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten

Een bouillon van garnalenhuid is een makkelijke en betaalbare manier om restjes te gebruiken en een diepe umami smaak uit garnalen te halen. Perfect als basis voor de mayonaise die deze aardappel nigiri afmaakt.

4 Aviko One-for-all Gratsins	1 theelepel mosterd	2 kumquats
12 garnalen	Sap van 1 limoen	3 aardbeien
2 el olijfolie	225 ml zonnebloemolie	½ avocado
1 teentje knoflook	3 takjes koriander	12 shiso bladeren
(Gerookt) paprikapoeder	2 passievruchten	Eetbare bloemen
1 ei	4 eetlepels bloedsinaasappelsap	

Pel de garnalen. Verhit de olijfolie in een steelpan. Snijd de knoflook fijn en fruit 1 minuut. Voeg de garnalenvellen toe en bak 3 minuten. Bestrooi met een snufje paprikapoeder. Giet er 600 ml water bij en breng aan de kook met wat kruiden (bijvoorbeeld peperkorrels, laurier of tijm). **Draai** het vuur laag en laat de bouillon 10 minuten trekken en tot 1/4 inkoken. Zeef de garnalensap. **Bereid** de gratsins 10 minuten volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar nog zacht genoeg om tot quenelles te vormen. **Maak** in de blender een mayonaise van het ei, de mosterd, het sap van 1/2 limoen en de zonnebloemolie. Breng de mayonaise op

smaak met garnalensap en zout. **Hak** de koriander fijn. Klop een dressing van het passievruchtvlees, 2 eetlepels bloedsinaasappelsap en de koriander. Breng op smaak met limoensap. **Snijd** de kumquats en aardbeien in dunne plakjes. Snijd ook de avocado in plakjes. Halveer de garnalen in de lengte. **Vorm** 12 quenelles van de aardappelgratin. Verdeel de dressing met de shisoblades over 4 borden. Leg de quenelles erop, met nog 1-2 dunne plakjes avocado erop. **Bestrijk** de garnalen dun met de garnalensap en leg ze op de avocado. Garneer de nigiri met de aardbeien, de kumquats en de eetbare bloemen.

Tip: Wil je liever geen rauwe garnalen gebruiken? Kook de garnalen dan 1 minuut in de warme bouillon.

-Sergi Martene Balchori & Thon Garcia

Het is ongelooflijk dat deze gratsins van Aviko vegan zijn. Ze zijn zo romig en lekker dat je voor al je gasten kunt overschakelen op deze gratsins.

Dat maakt het makkelijk voor je bedrijfsvoering. We hebben er een heel makkelijk vers gerecht van gemaakt met een huisgemaakt gevoel. Een gerecht dat dankzij het gebruik van restjes betaalbaar blijft.



Kiplolley



HOME-STYLE

Slim en indrukwekkend

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten

In India is dit een veel bereid gerecht en een geweldig voorbeeld van duurzaam koken: elk deel van de kippenpoot wordt gebruikt.



600 g Aviko Super Mash	Panko
Homemade	150 ml melk
4 kippenpoten	50 g boter
1 ui	3 theelepels fijngehakte bieslook
300 g (wilde) champignons	2 theelepels fijngehakte peterselie
Olijfolie om te bakken	theelepel tuinkers
4 kwarteleitjes	

Verwijder het bot en het vel van de kippenbouten. Bewaar het bot. Grill het kippenvlees op de BBQ of in een grillpan in 10-15 minuten bruin en gaar. Trek het vlees uit elkaar met twee vorken of maal het vlees fijn in een blender. Laat afkoelen. **Snipper** de ui. Veeg de champignons schoon en hak ze fijn. Verhit in een koekenpan 1 eetlepel olijfolie. Fruit de ui 1 minuut. Voeg de champignons toe en bak 2 minuten tot ze zacht en gaar zijn. Zet apart. **Meng** het kippenvlees met de kwarteleitjes en genoeg panko tot er een stevige massa ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Vorm 4

balletjes met natte handen. Steek het bot erin. **Rooster** het vel van de kip op de BBQ of in een droge koekenpan tot het goudbruin en krokant is. **Voeg** de aardappelpuree toe aan het champignonmengsel en bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de melk en boter erdoor voor een extra smeuijge puree. Breng op smaak met de bieslook, zout en peper. **Verhit** ondertussen een flinke laag olijfolie in een pan. Bak de 'kiplollies' in 3-4 minuten goudbruin en knapperig. Laat goed uitlekken. **Schep** de puree op 4 borden. Leg de lolly's erop en garneer met de krokante kippenvelletjes, peterselie en tuinkers.

Tip: Bak wat extra champignons en gebruik als garnering.

Juan Pablo Fernández & Filip Brückner

"Deze aardappelpuree bespaart veel tijd in de keuken, zorgt voor een constante kwaliteit en er is geen verspilling. De puree is in porties verdeeld, dus wat je niet gebruikt, kun je terug in de vriezer doen. De kwaliteit is uitstekend! Het heeft een zeer fijne textuur, smaakt als zelfgemaakt en je kunt er gemakkelijk je eigen draai aan geven."



Chefs over Aviko

One-for-all Gratin

Patricia Borges:

“Romig, gemakkelijk te bereiden, visueel aantrekkelijk en met een ongelooflijke natuurlijke smaak.”

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.”

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 op deze gratins kunt overschakelen. Dat maakt het makkelijk voor je bedrijfsvoering.”

*Chocolade chili pannenkoeken
met crème fraîche en rood fruit*



HOME-STYLE

Chocolade chili pannenkoeken met crème fraîche en rood fruit

Smaakexplosie

Dessert voor 4 personen

Bereiding: 10 minuten

Verrassend en spannend! Dat zijn deze pannenkoeken met room, chili, chocolade en vers fruit. Perfect als decadent dessert, maar ook voor een luxe ontbijt of brunch.

8 Aviko Aardappel Pancakes	2 takjes munt
200 g crème fraîche	3 el granaatappelpitjes
2 el chilisaus	75 g bosbessen
Chilipoeder naar smaak	125 g frambozen
1 el poedersuiker	25 g pure chocolade

Bereid de pannenkoeken volgens de aanwijzingen op de verpakking. **Roer** de crème fraîche los en breng op smaak met de chilisaus, chilipoeder en suiker. Hak 4 muntblaadjes fijn en schep samen met de granaatappelpitjes door de crème. **Leg** op elk van de 4

borden een pannenkoek. Schep de helft van de room erop. Verdeel de bosbessen over de room en dek af met een tweede pannenkoek. Schep de rest van de room erop. **Verdeel** de frambozen over de tweede pannenkoek. Rasp de chocolade over het dessert en garneer met een toefje munt.



Tip: Bessenseizoen voorbij? Pannenkoeken combineren met elk fruit: aardbeien en rabarber in de lente, kersen en abrikozen in de zomer en appel en stoofpeer in de herfst. In de winter zijn sinaasappel en mandarijn ook heerlijk.

Simon Walch & Edward Wright

Deze aardappelpannenkoekjes maken het leven in de keuken een stuk gemakkelijker. Ze zijn niet te onderscheiden van zelfgemaakte, je kunt het dessert sneller serveren en er is minder rommel in de keuken (wat altijd fijn is aan het einde van een dienst). Bovendien geven ze je gerecht direct een upgrade en verhogen ze je winstmarge.



Asian vegan met partjes



HOME-STYLE

Asian vegan met partjes

Snel, vers en veganistisch

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 15 minuten



Streetfood vibes, volledig plantaardig en in een handomdraai op tafel! Knapperige aardappelpartjes zorgen voor een knapperige bite. Makkelijk, aantrekkelijk en budgetproof!

400 g Aviko Crispy Homestyle Extra
Thin Wedges
1 ½ paksoi
1 rode peper

2 lente-uitjes
1 ui
3 cm gember
1 teentje knoflook

50 ml sojasaus
1 limoen
3 el zonnebloemolie

Halveer de paksoi in de lengte. Snijd de paprika in dunne reepjes en de bosui in ringetjes. Snipper de ui. **Schil** de gember. Rasp de gember en knoflook en voeg toe aan de sojasaus. Voeg het sap van de limoen toe. **Verhit** de olie op de BBQ of in een wok. Bak de paksoi 2 minuten. Bak ook de paprika en ui 2 minuten op de BBQ. Houd 1 eetlepel groene bosui ringen apart, voeg de rest van

de bosui toe en bak nog 1 minuut. **Bereid** de wedges volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng de groenten op smaak met de sojasaus en bak nog 1 minuut samen met de wedges. **Schep** de partjes met de groenten in 4 kommen. Voeg de paksoi toe en bestrooi met de apart gehouden bosui.

Variation tip: Bestrooi met geroosterde sesamzaadjes.

Kjetle Slinkman & Patricia Borges

Deze knapperige partjes geven uw gerecht een huisgemaakt gevoel door hun vorm en smaak. Het is heel eenvoudig en bespaart u veel tijd. Met deze partjes kunt u eenvoudig een winstgevend gerecht maken.



Chefs over Aviko

Super Mash Homemade

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 te bereiden.”

Patricia Borges:

“De puree heeft een natuurlijke smaak en ziet eruit als zelfgemaakte puree.”

Enrico Pantorno:

“De tijd- en arbeidsbesparing is een ander groot voordeel. Met uw producten kan ik de voorbereiding stroomlijnen zonder in te boeten aan kwaliteit, wat van cruciaal belang is bij het beheren van krappe servicetijden of kleinere keukenbrigades.”

Mediterrane trilogie



HOME-STYLE

Huisgemaakte wonderen

Voorgerecht voor 4 personen

Bereiding: 45 minuten

Deze drie-eenheid ademt de Middellandse Zee. Met aardappel als basis proef je de zon, de zee en het goede leven in elke hap.

200 g Aviko Super Mash Homemade, ontdooid	4 theelepels limoen- en/of sinaasappelschil	1 puntpaprika	6 el sherryazijn
8 Aviko Röstiko Rounds	1 theelepel za'atar	2 theelepels fijngehakte munt en/of koriander	4 theelepels suiker
2 zongedroogde tomaten	1/2 theelepel ras el hanout	1/2 teentje knoflook	200 ml rode wijn
2 el ontpitte olijven naar keuze	2 citroenen	Snufje gemalen komijn	150 ml sinaasappelsap
2 el fijngehakte kruiden, bijv. bieslook, basilicum en peterselie	4 verse baby sardine filets	2 rode uien	2 takjes rozemarijn
12 el extra vierge olijfolie	12 gepelde garnalen	2 takjes dille	4 bieslookbloemen
	1/2 kleine aubergine	1 theelepel mosterd	

Hak de zongedroogde tomaten en olijven fijn. Meng ze met de fijngesneden kruiden, 2 eetlepels olijfolie, limoen- en/of sinaasappelschil door de aardappelpuree. Voeg zout en peper naar smaak toe en zet apart. **Meng** de za'atar en de ras el hanout met 2 eetlepels olijfolie en 1 eetlepel citroensap. Schep de garnalen door de Oosterse marinade. **Besprenkel** de sardinefilets met het sap van 1 citroen en 2 eetlepels olijfolie. Bestrooi met zout en peper naar smaak. Laat de visfilets 10 minuten 'koken' (ceviche stijl). **Snijd** de aubergine en paprika in blokjes. Rooster de groenten op de BBQ of in de grillpan. Snijd de geroosterde groenten fijn en meng met de fijngehakte munt of koriander en 2 eetlepels olijfolie. Breng op smaak met geraspte knoflook, gemalen komijn, citroensap en zout en peper. **Snijd** de rode ui in halve ringen. Bestrooi 1 ui met zout om het vocht eruit te halen. Snijd de dille fijn. Pers de ui uit als hij zacht is.

Meng de ui met de mosterd, 4 eetlepels olijfolie en de dille. Breng de uien saladet op smaak met 2 eetlepels azijn en peper. **Los** de suiker op in de resterende azijn. Giet de marinade over de overgebleven gesneden rode ui. Laat de ingelegde ui afkoelen. **Bereid** de röstirondjes en aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de rode wijn met het sinaasappelsap en de rozemarijn inkoken tot een derde van het oorspronkelijke volume. Breng de reductie op smaak met zout en peper. Gril de garnalen 3-4 minuten. **Beleg** 2 Hash Browns met de uien saladet. Beleg de andere 2 röstirondjes met de geroosterde groenten en garnalen. Garneer met een bieslookbloem. Leg de röstirondjes op 4 borden. **Schep** een quenelle aardappelpuree tussen de röstirondjes. Leg er de ingelegde uien en sardinefilets op en besprenkel met de reductie van rode wijn, sinaasappelsap en rozemarijn.



Dumitru Bucsa & Tiray Seropian

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



Chefs over Aviko *Röstis*

Enrico Pantorno:

“Ik waardeer hoe veelzijdig ze zijn, of ze nu puur worden geserveerd of verfijnd met kruiden, sauzen of opmaaktechnieken, ze passen naadloos in zowel informele als verfijnde menu's. En natuurlijk maken de kosten en portiecontrole een groot verschil in de dagelijkse bedrijfsvoering, vooral wanneer je afval wilt minimaliseren en marges wilt behouden.”

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.”

Teff aan zee



HOME-STYLE

Jeff aan zee

Een feest van eenvoud

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten

Oven: 15 minuten



Jeff houdt van vis. Een snelle beurre blanc met citroen, geroosterde groenten en basilicum röstirondjes maken het een makkelijk en toegankelijk hoofdgerecht. Een favoriet bij veel gasten!

8 Aviko Röstiko Rounds
150 g groene asperges
150 g pomodorini tomaten
150 g wortel
1 citroen

4 el olijfolie
2 el fijngehakte basilicum
1 sjalot
400 ml kookroom of slagroom
1 el amandelen

1 el bieslook
3 el basilicumolie (zie tip)
400 g zalmfilet
2 el rode bietencress

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd het houtachtige uiteinde van de asperges en snijd ze in stukken van 4 cm. Halveer dikke asperges in de lengte. Halveer de tomaten en snijd de wortel in reepjes van 3-4 mm. Schrob de citroen schoon. **Leg** de asperges, tomaten en wortel op een bakplaat. Besprenkel met 2 eetlepels olijfolie. Rasp 2 theelepels van de citroen over de groenten en bestrooi met de basilicum, zout en peper. **Rooster** de groenten 15 minuten in de oven tot ze beetgaar zijn. Snipper ondertussen voor de 'beurre blanc' saus de sjalot. Laat de kookroom met de sjalot tot de helft inkoken. **Rooster** de amandelen in een droge koekenpan. Strooi ze op een bord en hak ze fijn. Snijd de bieslook fijn. **Bestrijk** de

röstirondjes met de basilicumolie. Bestrijk de zalmfilets met 2 el olijfolie en bestrooi de vis met zout en peper. **Grill** de röstirondjes en zalmfilets ongeveer 8 minuten op de BBQ of in de grillpan, tot de röstirondjes goudbruin en krokant zijn en de zalmfilet roze en sappig. **Rasp** 2 theelepels van de citroen over de beurre blanc saus. Breng de saus op smaak met de bieslook, zout en peper. **Schep** de beurre blanc saus in een cirkel op 4 borden. Leg de basilicum röstirondjes op de saus. Voeg de groenten toe. Leg de zalmfilets diagonaal tegen de groenten. **Garneer** met de bietencress en wat extra citroenrasp en -sap naar smaak. Bestrooi met de geroosterde amandelen.

No-waste tip: Snijd de schillen van de wortel in reepjes en bak krokant in hete olie. Vervang de bietencress door de knapperige wortel.

Letizia Borri & Jeff McClure

"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...

Jeff McClure:

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

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.”

Enrico Pantorno:

“De kwaliteit is werkelijk indrukwekkend. Aviko levert niet alleen een product, maar ook een betrouwbaar hulpmiddel dat een hoogwaardige, efficiënte service ondersteunt. Ik zou niet aarzelen om ze in mijn restaurant te blijven gebruiken of ze aan te bevelen aan andere professionals in de branche.”

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 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 keukeloplossingen in het Aviko MasterChef receptenboek.



avikofoodservice.nl