



TIME SAVERS

GENIET TOT HET UITERSTE VAN PLATING MET GEMAK



Plating met gemak en eenvoud

In de keukens van vandaag zijn stijgende kosten, tijdsdruk en personeelstekorten dagelijkse uitdagingen. Daarom zijn slimme, tijdbesparende oplossingen belangrijker dan ooit. Gelukkig zijn de producten van Aviko ontworpen om het leven in de keuken gemakkelijker te maken. Ze helpen u tijd te besparen, energie- en arbeidskosten te verlagen en elke keer weer een constante kwaliteit te leveren.

Als onderdeel van de Aviko MasterChef-uitdaging kregen 20 chef-koks uit de hele wereld de opdracht om een eenvoudig en betaalbaar gerecht te creëren. Hun missie: bewijzen dat het met de juiste productbasis mogelijk is om snel, efficiënt en kostenbewust gerechten van hoge kwaliteit te bereiden, zonder concessies te doen aan smaak of presentatie.

In dit magazine ontdekt u alles over de Easy & Affordable-opdracht, waarbij eenvoud, snelheid en slim denken centraal staan.

Het resultaat? Creatief, praktisch en echt inspirerend. De jury was onder de indruk en nu is het uw beurt om u te laten inspireren door de recepten, de verhalen en de oplossingen die deze chef-koks op tafel hebben gebracht.

Maak uw leven in de keuken een beetje gemakkelijker!

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 **Gedurfd en geliefd**

Winnaars Ermal & Enrico: Knapperige truffelaardappel met 3 dipsauzen

12 **Slim bedacht**

David & Neil: Perzische varkensschoudersteak

14 **Knapperige perfectie**

Chefs delen hun ervaringen met Aviko Röstis

15 **Eenvoud is de sleutel**

Categoriewinnaars: Jörg & Adwin: Brunch in een glas

17 **Een symfonie van eenvoud**

Kjelte & Patrícia: Zeeduivelstoofpot met gratin

19 **Chef comfort**

Chefs delen hun ervaringen met Aviko Super Mash Homemade

20 **Elegant, eenvoudig en eye-catching**

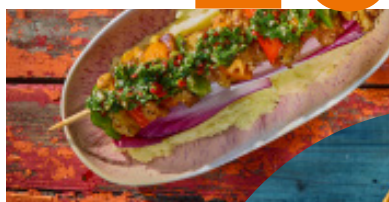
Dumitru & Jiray: vlees op een stokje

22 **Eenvoudig en heerlijk**

Xhulio & Kristian: maak een 'mash'

20

27



10



24 **Romige favoriet**

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

25 **Waar smaken samensmelten**

Kip met citroen en tijm met ratatouille rösti

27 **Zo eenvoudig, zo lekker**

Juan & Filip: Eenvoudige tartaar

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 chefs, 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 concrete 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.

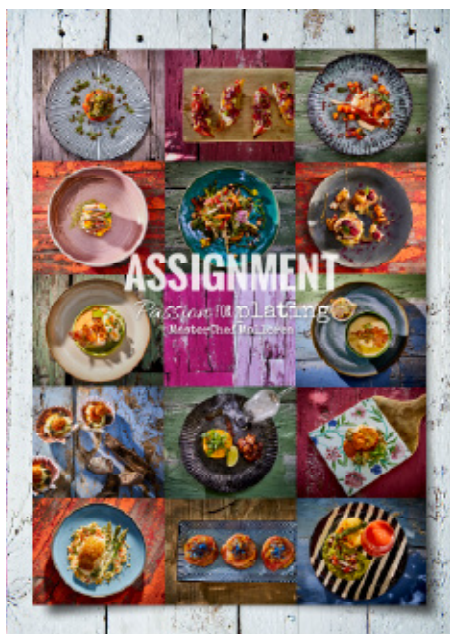
Passion for Plating MasterChef 2025

Als onderdeel van The Plating Kitchen brengt Aviko MasterChef 20 getalenteerde chefs 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 ZuidAmerikaanse 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 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 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 maken van een eenvoudig en betaalbaar gerecht. De teams deden zelf boodschappen en kozen uit een selectie Aviko-producten – aardappelpuree, röstis 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 Easy & Affordable Challenge

- Foolproof
- Snel te bereiden
- Gemakkelijk te integreren in keukenactiviteiten
- Budgetvriendelijk

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



Knapperige truffelaardappel met 3 dipsausjes



**EASY &
AFFORDABLE**

Knapperige truffelaardappel met 3 dipsausjes

Gedurfd en geliefd

Voorgerecht voor 4 personen

Bereiding: 25 minuten

Röstirondjes zijn een makkelijke basis voor een 'sharing' gerecht waar iedereen van houdt: knapperige koekjes met 3 sausjes om in te dippen.



12 Aviko Röstiko Rounds

1 bos verse kruiden, bijv. munt, dille, oregano, basilicum en tijm

½ rode peper

100 ml extra vierge olijfolie

Sap van 1 limoen

8 verse dadels

400 g Griekse yoghurt

1/4 theelepel chilipoeder

2 theelepels (gerookt) paprikapoeder

1 theelepel za'atar

1 takje dille

1 rode biet (vers of gekookt)

1 theelepel geroosterde pijnboompitten

1 zwarte truffel

Doe de blaadjes en zachte takjes van de kruiden in de blender. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en voeg ook toe. Giet de olijfolie erbij. **Pureer** de kruiden en rode peper grof in de blender. Breng de chimichurri op smaak met limoensap, zout en peper en schep in een kom. **Was** en ontpit de dadels voor de yoghurt dadeldip. Pureer de dadels met 100 gram yoghurt in de blender. Roer er nog eens 100 gram yoghurt door (niet meer pureren!) en breng op smaak met de chilipoeder en 1/2 theelepel paprikapoeder. Schep de dip in een schaal. Bestrooi met

de za'atar en garneer met dille. **Schil** de rode bieten en rasp ze fijn. Meng de bieten met de laatste 200 gram yoghurt. Schrob de limoen schoon en rasp de groene schil van de vrucht. Breng de bietenyoghurdip op smaak met de limoenrasp, -sap, zout en peper. Schep de dip in een schaal en bestrooi met de pijnboompitten. **Bestrooi** de röstirondjes met geraspte truffel en het gerookte paprikapoeder. Bereid ze volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer de röstirondjes op een bord met de 3 dips.

Tip: Als de dadels minder sappig zijn of al een beetje uitgedroogd, week ze dan 15 minuten in warm water.

Ermal Cani & Enrico Pantorno

Bereid de dipsauzen van tevoren, bak de hash browns ter plekke en binnen een mum van tijd staat er een fantastisch voorgerecht op tafel. Deze röstis maken uw leven in de keuken een stuk gemakkelijker.



Perzisch varkensschoudersteak



**EASY &
AFFORDABLE**

Perzisch varkensschoudersteak

Slim bedacht

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten



Het geheim van goedkope vlees zit hem in de bereiding: marineer de varkensschouder in fantastische kruiden en grill het vlees op een BBQ of in een grillpan.

600 g Aviko Super Mash Homemade	4 kleine wortelen
4 schouderkarbonades	2 el amandelen
1 klein teentje knoflook	2 takjes peterselie
4 el olijfolie	2 sinaasappels
2 theelepels za'atar + extra	2 theelepels honing
2 theelepels gemalen komijn + extra	4 el granaatappelpitjes
½ theelepel gerookt paprikapoeder + extra	100 g feta
2 el citroensap	

Dep het vlees droog en leg het in een diep bord. Plet de knoflook in de olijfolie. Voeg de za'atar, 1 theelepel komijn, paprikapoeder en citroensap toe. Breng de marinade op smaak met zout en peper. **Giet** de marinade over het vlees en laat 15 minuten marineren. Keer het vlees af en toe. **Maak** de wortels schoon en halveer ze in de lengte. Hak ondertussen de amandelen en peterselie grof. **Schrob** 1 sinaasappel schoon. Rasp de schil van de vrucht en pers beide sinaasappels uit. Meng het sinaasappelsap, de schil, de honing en als laatste de komijn. Laat het sinaasappelsap tot de helft inkoken.

Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. **Grill** de karbonades op de BBQ of in de grillpan in 4-5 minuten per kant mooi bruin en gaar. Gril ondertussen de worteltjes in 5 minuten beetgaar. Bestrijk ze met het sinaasappelglazuur en verwarm kort tot het aan de wortels blijft plakken. **Schep** de aardappelpuree op 4 borden. Snijd de karbonades in plakjes en leg ze op de puree. Verdeel de wortels erover. Verkrumel de feta over het bord en bestrooi met de granaatappelpitjes, amandelen, peterselie en wat extra za'atar, komijn en gerookt paprikapoeder naar smaak.

Tip: Klop voor extra romige puree wat extra zachte boter door de aardappelpuree.

David Schneider & Neil Molynoux

Neil: "Mijn favoriete uitdaging was easy & affordable. Voor mij is dit waar je echt creatief moet zijn. Door een goedkope stuk vlees te nemen of alleen groenten te gebruiken. De beste smaak naar voren brengen door verschillende kookmethodes te gebruiken."

Aviko aardappelpuree bespaart niet alleen veel tijd en dus arbeidskosten, het smaakt ook erg goed en net als zelfgemaakt.



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 men afval wil minimaliseren en marges wil behouden.”

Edward Wright:

“Geweldig product met veelzijdige toepassingen uiteraard als ontbijtproduct, maar ook als tussendoortje, met dips, topping enz. Heerlijke smaak en goed gekruid.”

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.”

Brunch in een glas



**EASY &
AFFORDABLE**

Brunch in een glas

Eenvoud is de sleutel

Brunch- of lunchgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten



Aardappelpuree en een gepocheerd ei zijn een gouden combinatie. Aviko aardappelpuree is een makkelijke en betaalbare basis die je snel op smaak kunt brengen met bijvoorbeeld knoflook, Parmezaanse kaas en krokante panko. De chorizosaus is heerlijk en klaar om te serveren!

400 g Aviko Super Mash Homemade

1 sjalot

100 g (verse) chorizo

2 el olijfolie

400 ml witte wijn

4 el panko

2 teentjes knoflook

25 g Parmezaanse kaas

500 ml kookroom of houdbare slagroom

1 el witte wijnazijn

4 eieren

Eetbare bloemen om te garneren

Snipper de sjalot en snijd de chorizo in blokjes. Verhit de olijfolie in een koekenpan. Bak de chorizo 2 minuten. Voeg de sjalot toe en bak 1 minuut mee. Giet de wijn erbij en laat 20 minuten trekken op een heel laag vuur. **Rooster** de panko in een koekenpan goudbruin en krokant. Rasp de knoflook. Rasp ook de kaas. **Bereid** de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zet de wijn hoger en laat tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat weer tot de helft inkoken.

Pocheer de eieren in een pan zachtjes kokend water met de azijn. Breng ondertussen de aardappelpuree op smaak met de knoflook, kaas en panko. **Zeef** de saus en klop schuimig in de blender. Breng op smaak met zout en peper. **Schep** de knapperige puree in 4 royale coupes of mooie kommen. Leg het gepocheerde ei op de puree. Schep de schuimige saus erover en garneer met wat eetbare bloemen.

Tip: Liever zonder vlees? Laat de chorizo weg en laat een paar draadjes saffraan in de wijn trekken.

Törg Heid & Adwin Fontein

Winnaars categorie Easy & Affordable

Als je weinig tijd hebt en met beperkte middelen en een beperkt budget een smakelijk gerecht moet bereiden, dan is dit het perfecte gerecht. De aardappelpuree van Aviko bespaart je veel tijd en zorgt ervoor dat je geen topkoks nodig hebt om iets lekkers te maken.



Gegratineerde zeeduivelstoofpot



**EASY &
AFFORDABLE**

Gegratineerde zeeduivelstoofpot

Een symfonie van eenvoud

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten

Een groentestoofpotje is een makkelijke basis voor een toegankelijk gerecht, dat je ook helemaal kunt voorbereiden. Voeg er vis aan toe en serveer met een romige gratin voor een restaurantwaardig gerecht. Makkelijk en favoriet!

4 Aviko One-for-all Gratins	125 ml droge witte wijn
2 witte en/of rode uien	½ rode peper
2 teentjes knoflook	1 laurierblad
1 rode en 1 gele paprika	300 g zeeduivelfilets
3 tomaten	3-4 takjes koriander
2 el olijfolie	2 takjes dille

Snipper de uien. Snijd de knoflook in dunne plakjes en de paprika's in stukjes van 2 cm. Snijd de tomaten in blokjes. **Verhit** de olijfolie in een koekenpan. Fruit de ui en knoflook 1 minuut. Voeg de paprika's toe en bak 2 minuten. Roer de tomaten erdoor en bak nog een minuut. **Giet** de wijn bij de groenten. Voeg het stukje rode peper en het laurierblaadje toe. Breng aan de kook. **Draai** het vuur laag en stoof de groenten 15 minuten. Bereid ondertussen de gratins volgens de aanwijzingen op de verpakking. **Leg** de visfilets tussen de groenten en stoof ze 8-10 minuten. Breng op smaak met zout en peper. **Leg** de gratins op 4 borden. Voeg de groenten met de vis en de saus toe. Garneer met korianderblaadjes en een dilleblaadje.

Tip: Vervang de vis door kipfilet. Of serveer met een zachtgekookt of gepocheerd ei voor een vegetarisch gerecht.



Kjetle Slinkman & Patricia Borges

"Dit gerecht wordt gemaakt met de restjes van ons Green & Sustainable-gerecht en past perfect bij de gratin van Aviko. Een zeer betaalbaar gerecht."

Chefs over Aviko

Super Mash Homemade

Ermal Cani:

“De aardappelpuree was fantastisch qua textuur en functionaliteit. Ze waren ongelooflijk gemakkelijk te portioneren en behielden hun integriteit zonder te scheuren tijdens het koken. De puree nam alle smaken op die we erin hadden verwerkt, wat resulteerde in een rijke, zachte en romige afwerking. Het resultaat was een fluweelzachte textuur die het gerecht naar een hoger niveau tilde en zowel diepte als comfort toevoegde.”

Kjelte Slinkman:

“Wat me echt verbaasde is de aardappelpuree. Ik vind het erg lekker en zeker het proberen waard. Veel restaurants zouden hier slim en smakelijk gebruik van kunnen maken.”

Edward Wright:

“Perfect basisproduct dat kan worden aangepast om verschillende gerechten te bereiden. Elimineert alle operationele inefficiënties bij het bereiden van aardappelpuree, met name bij grote volumes: schillen (hoge arbeidskosten voor een product met lage waarde, inefficiënte schillers die afval in het afvoersysteem achterlaten, energie voor koken, stomen enz., energie voor pureren, gewicht van het product in de keuken (QHSE); machines (mixers) die voor andere doeleinden gebruikt zouden kunnen worden en nu vastliggen.”

Vlees op een stokje



**EASY &
AFFORDABLE**

Vlees op een stokje

Elegant, eenvoudig en eye-catching

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten



Om het makkelijk te maken wordt de chimichurri in dit recept zowel voor de marinade van de kip als voor de saus gebruikt. Een onweerstaanbare combinatie met romige aardappelpuree!

400 g Aviko Super Mash Homemade

3 uien

1 rode paprika

1 teentje knoflook

1 bos platte peterselie

½ theelepel gemalen komijn

Snufje gemalen kaneel

¼ theelepel gemalen kruidnagel

Sap van 1 citroen

6 el olijfolie

600 g kippendijfilet met vel

2 rode puntpaprika

12-16 rode slabladeren

Snipper 1 ui fijn. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en hak fijn. Hak de knoflook en peterselie fijn. Meng de ui, rode peper, knoflook en peterselie met de kruiden, citroensap en olijfolie. Breng de chimichurri op smaak met zout en peper. **Dep** de kippendijfilets droog en leg ze in een schaal. Giet de helft van de marinade erover en zet 15 minuten apart om te marinieren. **Snijd** de rest van de uien en paprika in blokjes van 2-3 cm. Snijd ook de kippendijfilets in blokjes van gelijke grootte. Rijg de kip,

ui en paprika aan 4 spiesen. **Bereid** de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Grill de kipspiesjes op de BBQ of in een grillpan in 10-12 minuten goudbruin en gaar. **Schep** de aardappelpuree op 4 borden. Verdeel de slabladeren erover. Leg de kipspiesjes op de sla en schep de rest van de chimichurri erover.

Tip: Heb je meer tijd? Marineer de kip dan minstens 4 uur in de marinade, een hele nacht kan ook, voor een intensere smaak.

Dumitru Bucsa & Tiray Seropian

Tiray: "Easy and affordable past perfect bij mijn restaurant en is daarom mijn favoriet. Ik ben een liefhebber van streetfood en streetfood is precies dat: gemakkelijk en betaalbaar."



Maak een 'mash'



**EASY &
AFFORDABLE**

Maak een 'mash'

Eenvoudig en heerlijk

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten



Met de aardappelpuree van Aviko kun je alle kanten op: het is de perfecte basis voor eenvoudige smaakmakers. Breng op smaak met een tomateninfusie, knoflook en basilicum voor een mediterraan tintje. Voeg mierikswortel toe voor pit en serveer met gegrilde asperges, knapperige kaas en beurre noisette.

600 g Aviko Super Mash Homemade	75 g Parmezaanse kaas
4 tomaten	4 eidooiers
2 teentjes knoflook	1 el verse mierikswortel
1 citroen	2 el basilicum
8 groene asperges	1 el bieslook met bloemen
4 el olijfolie	

Snijd de tomaten in blokjes voor de tomateninfusie. Snijd de knoflook fijn. Schrob de citroen schoon. Verwijder het houtachtige uiteinde van de asperges. **Doe** de tomaat met de helft van de knoflook en 75 ml water in een steelpan. Verwarm de tomaat ongeveer 5 minuten tot er een dikke puree ontstaat. Zet het vuur laag en breng op smaak met 2 eetlepels olijfolie, zout en peper. **Bestrijk** de asperges met 2 eetlepels olijfolie. Grill de asperges op de BBQ of in de grillpan in 5 minuten beetgaar. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzing op de verpakking. **Rasp** de kaas. Strooi een bergje van 4 eetlepels Parmezaanse kaas op de BBQ of in een droge koekenpan.

Laat de kaas smelten en bakken tot een krokant koekje. Laat de krokante kaas afkoelen. Hak de basilicum en bieslook fijn. **Roer** de eidooiers door de aardappelpuree. Breng de puree eerst op smaak met de tomateninfusie en daarna met de rest van de Parmezaanse kaas en knoflook, mierikswortel, basilicum, zout en peper. **Schep** de aardappelpuree in 4 grote quenelles op 4 borden. Leg de gegrilde asperges erop. Bestrooi met de bieslook en geplukte bieslookbloemen. Rasp de citroenrasp naar smaak en voeg de knapperige Parmezaanse kaas toe. Schep de beurre noisette rond de puree en serveer.

Tip: Maak een grote hoeveelheid tomateninfusie zodat je altijd een lekkere basis bij de hand hebt om snel en gemakkelijk een heerlijke puree te maken.

Xhulio Satka & Kristian Bryhner Fogh

"Dit is je koelkast leegmaken op een bord"

Aviko Mashed Potato is van topkwaliteit en bespaart je veel tijd in de keuken. Dat maakt dit gerecht zo eenvoudig en zorgt voor consistentie.



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 veganistisch 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.”

Edward Wright:

“Bespaart veel voorbereidingstijd in de keuken, heerlijk traditioneel product en blijft goed, ideaal voor een banket.”

Kip met citroen en tijm en ratatouille rösti



**EASY &
AFFORDABLE**

Kip met citroen en tijm en ratatouille rösti

Waar smaken samensmelten

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereiding: 30 minuten

Oven: 20 minuten



Citroen en tijm zijn een gouden combinatie. In dit recept vormen ze de basis van een geurige olie die ongelooflijk veelzijdig is: als dressing voor ratatouille, als marinade voor kip en om je gerecht af te maken. Makkelijk, lang houdbaar en perfect om altijd bij de hand te hebben!

4 Aviko Röstis	1 kleine rode ui
1 citroen	1 tomaat
75 ml extra vierge olijfolie	4 lente-uitjes
5-6 takjes tijm + extra	4 kippendijfilets (zonder botten)
1 kleine courgette	4 kerstomaten
½ rode puntpaprika	4 el olijfolie

Schrob de citroen schoon en rasp de gele schil van de vrucht. Verwarm in een steelpan de extra vierge olijfolie met de citroenrasp en de takjes tijm gedurende 5 minuten. Haal de citroen-tijmolie van het vuur. **Snijd** de courgette en de paprika in blokjes van 2-3 mm. Snipper de ui. Snijd 4 plakjes van de tomaat om op de röstirondjes leggen, snijd de rest van het vruchtvlees in blokjes. Halveer de stevige onderkant (wit en lichtgroen) van de lente-uitjes in de lengte. **Maak** het vel van de kippendijfilets los. Besprenkel het vlees en vel met citroen-tijmolie. Bestrooi met zout en peper naar smaak. Leg de dijfilets in een ovenschaal en leg de vliezen er losjes naast. **Bereid** de röstirondjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rooster de kippendijfilets met de vellen in 20 minuten goudbruin. Haal het vel eerder uit de oven als het te donker wordt

en al knapperig is. Zet de cherrytomaatjes de laatste 5 minuten bij de kip in de oven. **Verhit** 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan. Fruit de ui 1 minuut. Voeg de courgette en paprika toe en bak 2 minuten. Voeg de tomatenblokjes toe en bak de ratatouille nog 4-5 minuten; de groenten mogen beetgaar zijn. Breng op smaak met wat tijm-citroenolie, zout en peper. **Bak** de lente-uitjes op de BBQ of in een tweede koekenpan in de rest van de olijfolie gedurende 3-4 minuten. **Leg** de röstirondjes op 4 borden. Leg de plakjes tomaat erop. Schep de ratatouille op de tomaat en werk af met de kippendijfilets en krokante kippenvellen. Voeg de lente-ui en kerstomaatjes toe. Garneer met wat extra citroen-tijmolie en tijmtoppen.

Simon Walch & Edward Wright

"Dit gerecht is heel eenvoudig te bereiden. Gewoon een stuk kip zonder bot, met een lekker knapperig vel, gemarineerd in verse knoflook, citroen en tijm. Een klassieke combinatie met daaronder een verse, fijngesneden ratatouille en daarbovenop een heerlijke Aviko Rösti."



Makkelijke tartaar



**EASY &
AFFORDABLE**

Makkelijke tartaar

Zo makkelijk, zo lekker

Voorgerecht voor 4 personen

Bereiding: 10 minuten

Steak tartare is een tijdloze klassieker die nooit vervelt. Serveer het op een dun knapperig röstirondje voor een trendy twist. Eenvoudig maar net zo elegant en onweerstaanbaar!

4 Aviko Röstiko Rounds, op kamertemperatuur

400 gram biefstuk of ossenhaas

4 kwarteleitjes

1 limoen

2 theelepels mosterd

3 theelepels mayonaise

Olijfolie

4 takjes bieslook

1 el tuinkers of minibasilicum

Parmezaanse kaas

Hak de biefstukjes of ossenhaas tot een zeer fijne tartaar of gebruik de hakmolen. Splits de kwarteleitjes. **Boen** de limoen schoon en rasp de groene schil van de vrucht. Meng de limoenrasp met de tartaar. Breng op smaak met limoensap, zout en peper. **Meng** de mosterd met de mayonaise en doe in een spuitzak. **Druk** de röstirondjes plat. Verhit in een koekenpan een flinke laag olijfolie. Bak

de röstirondjes in 4 minuten goudbruin en krokant aan beide kanten. **Leg** de röstirondjes op 4 borden. Schep de tartaar erop. Leg de eierdooier bovenop elke tartaar. **Spuut** dotjes mosterdmayonaise op en rond de tartaar. Garneer met de bieslook en tuinkers of minibasilicum. Rasp er Parmezaanse kaas naar smaak over.



Tip: Vervang de biefstuk door geroosterde rode biet voor een vegetarische variant.

Juan Pablo Fernández & Filip Brückner

“De rösti is perfect voor de tartaar. Je hebt de zachte tartaar en de zeer knapperige rösti, die zo goed bij elkaar passen!”

Dit gerecht kost nauwelijks tijd om te bereiden en zelfs iemand met beperkte kookvaardigheden kan het maken.



Chefs over Aviko...

Jeff McClure:

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

Neil Molyneux:

“De producten van Aviko zijn fantastisch! In mijn functie zijn we altijd op zoek naar oplossingen. Met het gebrek 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.”

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.”

Geniet van de inspiratie

Nu deze editie ten einde loopt, blikken we terug op twee ongelooflijke dagen vol creativiteit, samenwerking en slimme kookkunsten, allemaal gericht op het vergemakkelijken van het leven in de keuken.

Dit magazine biedt u een selectie van slimme, tijdbesparende en betaalbare gerechten, die bewijzen dat met de juiste basis eenvoud nog steeds kan schitteren op het bord.

We hopen dat deze ideeën u inspireren, u tijd besparen 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