

# Receptenboekje

LIVRET DE RECETTES  
RECIPES BOOK



34

RECEPTEN  
RECETTES  
RECIPES





## GENIETEN EN BELEVEN GAAT SAMEN MET KWALITEIT...

DV FOODS heeft alle producten in huis van apero tot dessert om uw feest de juiste tint te geven.

Onze krokante en smakelijke toasts en grissini zorgen voor een knapperige beet.

De toasts blijven gegarneerd lange tijd krokant voor de start van uw feest.

De bladerdeegproducten zijn eveneens smakelijk, luchtig en krokant. De tarteletten zijn ideaal als drager voor een gevarieerd groentemengsel. Onze quiches zijn enig in hun soort. Ze zijn dun van structuur zodat de vulling het overwicht neemt in de mond maar niettemin blijven de bodem en de rand krokant. Het aanbod dessertproducten is bijzonder ruim. Van mini tot groot gebak, klaar om te vullen en garneren, toepasbaar voor zowel de bakker als voor een dessertbuffet.

## JOUIR ET ÉPROUVER VONT DE PAIR AVEC QUALITÉ...

DV Foods offre tous les produits, de l'apéritif jusqu'au dessert, pour égayer l'ambiance de votre fête.

Nos toasts et grissini croquants et savoureux restent croquants, vous pouvez les garnir bien avant la fête. Les produits en pâte feuilletée aussi sont savoureux et croquants.

Les tartelettes sont idéales pour garnir avec de différents mélanges de légumes.

Nos quiches sont uniques. Elles ont la pâte fine, ce qui vous permet de goûter surtout la garniture et en même temps, le disque de pâte et les rebords restent croquants.

Notre gamme de produits de dessert est très large, de mini-pâtisseries aux gros gâteaux, prêts pour être garnis par le boulanger ou pour votre buffet de desserts...

## ENJOYING AND EXPERIENCING GO HAND IN HAND WITH QUALITY...

DV Foods has in its range all products, from appetisers to desserts, to make your party a real celebration. Our crispy and savoury toasts and grissini make crunchy appetisers; you can garnish them long before your party and still they will remain crispy. The puff pastry products are just as tasty and crispy. The 'Tartelettes' are ideal to spread with a wide range of vegetable mixes.

Our quiches are unique. They are thin, so the taste of the filling is predominant while the quiche's base and edges stay crispy.

Our range of dessert products is extremely wide: from mini to large pastry, ready to be filled and garnished by the baker or used for your dessert buffet...

# Happies

AMUSE-GUEULES - APPETIZERS



## GRISSINI TOMATO MET PESTO VAN RUCOLA

GRISSINI À LA TOMATE AVEC PESTO DE ROQUETTE  
GRISSINI TOMATO WITH PESTO AND ROCKET SALAD



### *Ingrediënten*

— grissini tomato —  
1 potje pesto:  
100 gr rucola  
50 gr walnoten gepeld  
70 gr gemalen parmezaanse kaas  
2 teentjes look  
1 lp citroensap  
2 dl olijfolie  
peper en zout  
8 plakjes gedroogde ham

### *Ingredients*

— grissini à la tomate —  
1 bocal de pesto :  
500 gr de roquette  
50 gr de noix pelées  
70 gr de parmesan râpé  
2 gousses d'ail  
1 cuill. de jus de citron  
2 dl d'huile d'olive  
sel et poivre  
8 tranches de jambon séché

### *Ingredients*

— grissini tomato —  
1 jar of pesto:  
100 gr rocket salad  
50 gr peeled walnuts  
70 gr grated Parmesan  
2 cloves of garlic  
1 spoons lemon juice  
2 dl olive oil  
salt and pepper  
8 slices dried ham

### *Bereiding*

Hak alle ingrediënten fijn in een blender en giet er straalsgewijs de olie bij. Breng op smaak met peper en grof zeezout. Knip de ham op zijn lengte in twee en draai rond de bladerdeegstengels.

### *Préparation*

Hachez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur et ajoutez l'huile en coulant. Epicez avec du poivre et du gros sel marin. Coupez en deux le jambon en longueur et enroulez les grissini avec les demi-tranches.

### *Directions*

Chop up all ingredients in a blender and pour the oil in it. Season with coarse sea salt and pepper. Cut the ham lengthwise in half and wrap around the breadsticks.



## GRISSINI PESTO MET SALSA VAN GEITENKAAS

GRISSINI PESTO AVEC DE LA SALSA DU FROMAGE DE CHÈVRE  
GRISSINI PESTO WITH GOAT CHEESE SALSA

### *Ingrediënten*

– grissini pesto –  
100 gr chavroux  
80 gr half zongedroogde  
tomaat op olie  
1/2 zoete paprika  
½ blik kerstomaatjes  
(enkel de tomaten)  
2 lente-ui  
2 kleine lp kappertjes  
peper en zout  
cayenne

### *Ingredients*

– grissini pesto –  
100 gr Chavroux  
80 gr de tomates légèrement  
séchées au soleil à l'huile  
½ poivron doux  
½ ravier de tomates cerises  
(les tomates seulement)  
2 échalotes  
2 petites cuill. de câpres  
sel et poivre  
cayenne

### *Ingredients*

– grissini pesto –  
100 gr Chavroux  
80 gr semi-sundried  
tomatoes in oil  
½ sweet pepper  
½ jar cherry tomatoes  
(only the tomatoes)  
2 spring onions  
2 teaspoons capers  
salt and pepper  
cayenne

### *Bereiding*

Hak de kappertjes en de lente ui. Meng alle overige ingrediënten in de blender en breng op smaak met cayenne en zout. Meng er de kappertjes en de uitjes door, serveer met grissini. Garneer met fijn gesneden lente-ui.

### *Préparation*

Hachez les câpres et les échalotes. Mélangez tous les autres ingrédients dans le batteur et finissez avec cayenne et sel. Mélangez avec les câpres et les échalotes et servez avec grissini. Assaisonnez avec des échalotes hachées.

### *Directions*

Chop up the capers and the spring onions. Mix all other ingredients in the blender and season with cayenne and salt. Mix the capers and onions with the rest, serve with grissini. Garnish with chopped-up spring onion.

## TOAST CROCCANTE NATUREL MET ROEREI EN ANSJOVIS

TOAST CROCCANTE NATUREL AUX ŒUFS BROUILLÉS ET ANCHOIS  
TOAST CROCCANTE NATUREL WITH SCRAMBLED EGG AND ANCHOVY



TOAST CROCCANTE  
NATUREL  
& HERBS



### *Ingrediënten*

– 4 personen –  
toast croccante naturel  
3 eieren  
1 lp room  
peper  
bieslook  
8 st ansjovis op olie

### *Ingrediénts*

– 4 personnes –  
toast croquant naturel  
3 œufs  
1 cuill. de crème  
poivre  
ciboulette  
8 pièces d'anchois à l'huile

### *Ingredientis*

– 4 persons –  
toast croccante naturel  
3 eggs  
1 spoon cream  
pepper  
chive  
8 anchovies in oil

### *Bereiding*

Klop de eieren los en bak in de pan, voeg wat gesnipperde bieslook toe. Besmeer de toastjes met de eieren, leg er de ansjovis bovenop en bestrooi met wat paprikapoeder en peper.

### *Préparation*

Fouettez les œufs et cuisez-les dans une poêle, ajoutez un peu de ciboulette hachée. Enduisez les toasts des œufs, placez l'anchois au-dessus et saupoudrez avec un peu de poivre et du paprika.

### *Directions*

Beat the eggs and fry in a pan, add some chopped up chive. Spread the toasts with the eggs, put anchovies on top and sprinkle some paprika powder and pepper.

# TOAST CROCCANTE HERBS MET GEPEKELDE ZALM EN MIERIKSWORTEL

TOAST CROCCANTE HERBES AVEC DU SAUMON SALÉ ET DU RAIFORT  
TOAST CROCCANTE HERBS WITH CURED SALMON AND HORSE RADISH

## Ingrediënten

— 4 personen —  
toast croccante herbs  
300 gr verse zalm  
125 gr grof zeezout  
60 gr suiker  
30 gr donkere cassonadesuiker  
limoen  
peper  
3 lp mayonaise  
1 lp mierikswortel (pasta)  
dille

## Ingredients

— 4 personnes —  
toast croccante herbes  
300 gr de saumon frais  
125 gr de gros sel marin  
60 gr de sucre  
30 gr de sucre cassonade foncé  
citron vert  
poivre  
3 cuill. de mayonnaise  
1 cuill. (pâte de) raifort  
aneth

## Ingredients

— 4 persons —  
toast croccante herbs  
300 gr fresh salmon  
125 gr coarse sea salt  
60 gr sugar  
30 gr brown sugar  
lemon  
pepper  
3 spoons mayonnaise  
1 spoon horseradish (paste)  
dill

## Bereiding

Meng beide suiker met het zout, zeste van limoen en peper. Wrijf de zalm in en wikkel in vershoudfolie. Plaats in schaal in frigo en laat 10u trekken met gewicht op de vis. Meng ondertussen de mayonaise met de mierikswortel. Spoel de vis heel grondig onder koud water en dep droog. Snijd in dunne partjes en beleg er de toastjes mee, werk af met enkele druppels mayo-mierikswortel en een takje dille.

## Préparation

Mélangez les deux types de sucre avec le sel marin, le zeste du citron vert et le poivre. Frottez le saumon comme salage et emballez le dans une feuille fraîcheur. Mettez-le dans un plat et réfrigérez. Alourdissez le poisson et laissez mariner pendant 10 heures. Entretemps, mélangez la mayonnaise avec le raifort. Rincez minutieusement le poisson avec de l'eau froide et éliminez l'humidité au buvard. Coupez en tranches fines et en couvrez les toasts. Finissez par couler quelques gouttes du mayo-raifort et une branche d'aneth.

## Directions

Mix both types of sugar with the salt, lemon peel and pepper. Rub the mixture onto the salmon and wrap in cling film. Put in a bowl in the refrigerator. Let soak for 10 hours with some weight on the fish. Meanwhile, mix the mayonnaise with the horseradish. Rinse the fish thoroughly under cold water and pat dry. Cut in thin pieces and divide over the toasts. Season with some drops of the mayo-horseradish and a sprig of dill.



# TOAST CROCCANTE UI MET CHUTNEY VAN RODE BIET, AJUIN EN WILDPASTEI

TOAST CROCCANTE OIGNON AVEC CONDIMENT  
DE BETTERAVE ROUGE, OIGNON ET PÂTÉ DE GIBIER

TOAST CROCCANTE ONION WITH BEETROOT, ONION AND GAME PÂTÉ CHUTNEY

## Ingrediënten

– 20 toast croccante ui –  
2 plakjes wildpastei  
250 gr rode bieten voorgekookt  
1 appel  
1 ui  
1 kaneelstokje  
1 kruidnagel  
peper  
30 gr suiker  
1,5 dl dragonazijn  
rode bietscheuten

## Ingredients

– 20 toast croccante oignon –  
2 tranches de pâté de gibier  
250 gr de betterave rouge  
précuite  
1 pomme  
1 oignon  
1 bâton de cannelle  
1 clou de girofle  
poivre  
30 gr de sucre  
1,5 dl vinaigre d'estragon  
des pousses de betterave rouge

## Ingredients

– 20 toast croccante onion –  
2 slices game pâté  
250 gr precooked beetroot  
1 apple  
1 onion  
1 cinnamon stick  
1 clove  
pepper  
30 gr sugar  
1,5 dl tarragon vinegar  
beetroot sprouts



TOAST CROCCANTE  
UI - OIGNON - ONION

## Directions

Cut the apple and the onion in small pieces. Add cinnamon, clove, pepper and vinegar and boil for 20 minutes on a low heat. Add the sugar and the beetroot dice (keep some aside as garnish) and leave to boil again for 20 minutes. Spread some chutney on the toasts, arrange a slice of pâté on top and garnish with some beetroot and the beetroot sprouts.

## Bereiding

Snij de appel, ajuin in fijne stukjes. Voeg kaneel, kruidnagel, peper en azijn toe en laat 20 koken op een laag vuurtje. Voeg de suiker en de blokjes rode biet toe (hou er enkele opzij als garnering) en laat terug 20 min inkoken. Smeer wat chutney op de toastjes, leg daarop een plak pastei en garneer met wat rode biet en rode biet scheuten.

## Préparation

Coupez la pomme et l'oignon en petits morceaux. Ajoutez la cannelle, le clou de girofle, le poivre et le vinaigre et laissez bouillir pendant 20 minutes à feu bas. Ajoutez le sucre et les morceaux de betterave (réservez quelques-uns comme garniture) et laissez bouillir encore une fois pendant 20 minutes. Enduisez un peu de condiment sur les toasts, arrangez au-dessus une tranche de pâté et finissez avec un peu de betterave rouge et de pousses de betterave rouge.

## MACARONS DE PARIS MET ZALM EN ZURE ROOM

MACARONS DE PARIS AVEC SAUMON ET CRÈME ACIDE  
MACARONS DE PARIS WITH SALMON AND SOUR CREAM

### *Ingrediënten*

– 10 macarons de Paris –  
50 gr zure room (Isigny)  
100 gr zalm  
dille  
limoen  
bieslook  
peper

### *Ingredients*

– 10 macarons de Paris –  
50 gr de crème acide (d'Isigny)  
100 gr de saumon  
aneth  
citron vert  
ciboulette  
poivre

### *Ingredients*

– 10 macarons de Paris –  
50 gr sour cream (Isigny)  
100 gr salmon  
dill  
lemon  
chive  
pepper



### *Bereiding*

Meng de zure room met wat limoensap, peper, dille en bieslook. Snijd de zalm in stukjes en meng door de zure room. Vul de macarons.

### *Préparation*

Mélangez la crème acide avec un peu de jus de citron vert, du poivre, d'aneth et de ciboulette. Coupez le saumon en morceaux et mélangez-les dans la crème acide. Farcissez les macarons.

### *Directions*

Mix the sour cream with some lemon juice, pepper, dill and chive. Cut the salmon in pieces and mix with the sour cream. Fill the Macarons.

## MACARONS DE PARIS MET WILDPASTEI

MACARONS DE PARIS AU PÂTÉ DE GIBIER  
MACARONS DE PARIS WITH GAME PÂTÉ



### *Ingrediënten*

– macarons de Paris –  
aalbessenconfituur  
gebakken uitjes

### *Ingredients*

– macarons de Paris –  
confiture de groseilles rouges  
oignons cuits

### *Ingredients*

– macarons de Paris –  
red currant jam  
fried onions

### *Bereiding*

Lepel wat confituur op de één helft van macarons. Leg er een blokje wildpastei op en druk de andere helft goed aan. Draai de macarons door de gebakken uitjes.

### *Préparation*

Coulez un peu de confiture sur la moitié des macarons. Posez une tranche de pâté de gibier au-dessus et appuyez bien les autres macarons. Trempez les macarons dans les oignons cuits.

### *Directions*

Spoon some jam on half of the Macarons. Put a lump of game pâté on it and press the other half firmly on it. Roll the Macarons in the fried onions.

## GOURMANDES MET TOMAAT EN GARNAAL

### GOURMANDES À LA TOMATE CREVETTE GOURMANDES WITH TOMATO AND SHRIMP

#### *Ingrediënten*

– 20 gourmandes –  
150 gr garnalen  
2 tomaten  
sap van limoen  
agar agar  
snuiffe suiker  
peper en zout  
wakamé als garnituur  
mayonaise  
dille

#### *Ingredients*

– 20 gourmandes –  
150 gr de crevettes  
2 tomates  
jus de citron vert  
agar-agar  
1 pincée de sucre  
sel et poivre  
wakame comme garniture  
mayonnaise  
aneth

#### *Ingredients*

– 20 gourmandes –  
150 gr shrimps  
2 tomates  
lemon juice  
agar-agar  
pinch of sugar  
salt and pepper  
wakame as garnish  
mayonnaise  
dill

#### *Bereiding*

Mix de tomaten heel fijn tot sap. Breng op smaak met limoensap, een snuiffe suiker en peper en zout. Meet de hoeveelheid sap, breng tot koken en voeg kloppend 0,5 gr agar toe per 1 dl sap. Giet een dun laagje in de schaalpjes en laat opstijven. Meng de mayonaise met dille en peper. Leg enkele garnaltjes bovenop de tomatengel en garneer met een toefje mayonaise en enkele sliertjes wakamé.

#### *Préparation*

Battez les tomates jusqu'elles sont réduites à jus. Assaisonnez avec du jus de citron vert, une pincée de sucre, sel et poivre. Mesurez la quantité du jus, faites bouillir et ajoutez, en fouettant, 0,5 gr agar-agar par dl de jus. Coulez une couche fine dans les cuillères à zakouski et laissez épaissir. Mélangez la mayonnaise avec de l'aneth et du poivre. Arrangez quelques crevettes au-dessus du gel de tomate et finissez avec une goutte de mayonnaise et quelques brins de wakame.

#### *Directions*

Mix the tomatoes into juice. Season with lemon juice, a pinch of sugar, salt and pepper. Measure the juice, bring to the boil and while beating, add 0,5 gr agar-agar per 1 dl juice. Pour a thin layer in the Gourmandes and leave till it is firm. Mix the mayonnaise with dill and pepper. Put a few shrimps on top of the tomato gel and garnish with a dollop of mayonnaise and some strings of wakame.



## MINI TARTELET MET KRAB, APPEL, SELDER

MINITARTELETES FARCIES DE CRABE, POMME ET CÉLÉRI  
MINI TARTLET STUFFED WITH CRAB, APPLE AND CELERY



MINI TARTELET  
RECHTE BOORD NEUTRAAL  
TARTELETTE MINI BORD  
LISSE NEUTRE  
MINI TARTLET NEUTRAL  
STRAIGHT BOARD



### *Ingrediënten*

– 20 mini tartelet  
rechte boord neutraal –  
250 gr krab uit blik  
4 lp zelf gemaakte mayonaise  
1 lp citroensap  
halve appel  
1 stengel witte selder  
schorrekruid als garnituur  
peper

### *Ingredients*

– 20 minitartelettes  
bord lisse neutre –  
250 gr de crabe en boîte  
4 cuill. de mayonnaise maison  
1 cuill. de jus de citron  
½ pomme  
1 brin de céleri blanc  
soude maritime comme garniture  
poivre

### *Ingredients*

– 20 mini tartlet  
neutral straight board –  
250 gr tinned crab  
4 spoons homemade mayonnaise  
1 spoon lemon juice  
half an apple  
1 stalk white celery  
seablite for garnish  
pepper

### *Bereiding*

Meng de krab met de mayonaise, breng op smaak met peper en citroensap. Snijd de selder in fijne brunoise en blancheer heel kort, spoel onder koud water. Snijd de appel (met de schil) in fijne brunoise. Meng alle ingrediënten, vul de kuipjes en gaarneer met een takje schorrekruid.

### *Préparation*

Mélangez le crabe avec la mayonnaise, assaisonnez avec du poivre et du jus de citron. Coupez le céleri en brunoise fine et blanchissez bref, rincez avec de l'eau froide. Coupez la pomme (avec la peau) en brunoise fine. Mélangez tous les ingrédients, remplissez les tartelettes et finissez avec une branche de soude maritime.

### *Directions*

Mix the crab with the mayonnaise, season with pepper and lemon juice. Cut the celery in small dice and blanch just a moment, rinse under cold water. Cut the apple (with its skin) in small dice. Mix all ingredients, fill the tartlets and garnish with a sprig of seablite.

## MINI WORSTENBROODJE MET WITTE EN ZWARTE PENS

MINI-FRIAND AU BOUDIN BLANC ET NOIR  
MINI SAUSAGE ROLL WITH WHITE AND BLACK PUDDING

### *Ingrediënten*

– 20 mini worstenbroodjes –  
2 zwarte pensen  
halve appel granny smith  
peper  
2 witte pensen  
handvol geweekte rozijnen

### *Ingredients*

– 20 mini-friands –  
2 boudins noirs  
½ pomme granny smith  
poivre  
2 boudins blancs  
poignée de raisins macérés

### *Ingredients*

– 20 mini sausage rolls –  
2 black pudding  
half an apple granny smith  
pepper  
2 white pudding  
handful soaked raisins

### *Bereiding*

Blender de zwarte pens.  
Snijd de appel in fijne stukjes. Meng alles en doe in spuitzak. Vul de broodjes met behulp ven de spuitzak en bak in de oven 180°C – 8min. Blender de witte pens. Meng met de rozijntjes. Ga op dezelfde manier te werk als met de zwarte pens.

### *Préparation*

Battez le boudin noir. Coupez la pomme en petits morceaux. Mélangez le tout et remplissez une poche à douille. Farcissez les petits pains à l'aide de la poche à douille et enfournez pendant 8 min. à 180°C. Battez le boudin blanc. Mélangez avec les raisins. Finissez du même façon qu'avec le boudin noir.

### *Directions*

Blend the black pudding. Cut the apple in small pieces. Mix everything and put in a piping bag. Fill the rolls using the piping bag, and bake in the oven at 180°C for 8 minutes. Blend the white pudding. Mix with the raisins. Proceed as you did with the black pudding.



## MINI BOUCHEE MET BRIE EN AALBES

MINIBOUCHÉES AU BRIE ET GROSEILLES ROUGES  
MINI PASTRY WITH BRIE AND RED CURRANTS



MINI BOUCHEE ROND  
MINI BOUCHEES ROND  
MINI PASTRY ROUND



### *Ingrediënten*

– 8 mini bouchees rond –  
100 gr brie  
2 lp aalbessenconfituur  
1 trosje verse aalbessen  
1 lp suiker  
takjes tijm

### *Ingredients*

– 8 minibouchées rondes –  
100 gr de brie  
2 cuill. de confiture de groseilles  
rouges  
1 grappe de groseilles fraîches  
1 cuill. de sucre  
branches de thym

### *Ingredients*

– 8 mini pastry round –  
100 gr brie  
2 spoons red currant jam  
1 bunch of fresh red currants  
1 spoon sugar  
sprigs of thyme

### *Bereiding*

Lepel een beetje confituur op de bodem van de kuipjes. Leg stukjes brie bovenop, verdeel er wat tijm en peper over. Doe de gebakjes in de oven 180°C – 10min. Voeg enkele druppels water toe aan de suiker en wentel er de aalbesjes in. Garneer met een aalbes.

### *Préparation*

Coulez un peu de confiture sur le fond des bouchées. Couvrez-les avec des morceaux de brie, puis, parsemez un peu de thym et de poivre. Enfourez-les pendant 10 minutes à 180°C. Ajoutez quelques gouttes d'eau au sucre et y trempez les groseilles. Finissez avec une groseille au-dessus.

### *Directions*

Spoon some jam on the bottom of the pastries. Put pieces of brie on top, then sprinkle some thyme and pepper over it. Bake the pastries in the oven at 180°C for 10 minutes. Add some drops of water to the sugar and roll the red currants in it. Garnish with a red currant.

## MINI HOORNTJE PANEER MET KAAS-SPINAZIE VULLING

MINICORNETS CHAPELURE FARCIS DE FROMAGE ET ÉPINARDS  
MINICONE WITH CHEESE-SPINACH FILLING

### *Ingrediënten*

– 20 tal mini hoorntjes paneer –  
200 gr spinazie  
125 gr ricotta  
100 gr feta  
25 gr parmezaanse kaas  
2 lp pijnboompitten  
1 ei  
nootmuskaat  
peper  
zout

### *Ingredients*

– 20 minicorsets chapelure –  
200 gr d'épinards  
125 gr de ricotta  
100 gr de feta  
25 gr de parmesan  
2 cuill. de pignons  
1 œuf  
noix de muscade  
poivre  
sel

### *Ingredients*

– 20 mini cones bread crumbs –  
200 gr spinach  
100 gr feta  
25 gr Parmesan  
2 spoons of pine nuts  
1 egg  
nutmeg  
salt  
pepper



### *Bereiding*

Blancheer de spinazie heel kort en laat goed uitlekken. Bak de pijnboompitten in een pan zonder vetstof. Meng alle ingrediënten, breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Vul de hoorntjes en plaats in de oven gedurende 10 min.

### *Préparation*

Blanchissez bref les épinards et laissez bien égoutter. Cuisez les pignons sans huile dans une poêle. Mélangez tous les ingrédients, épicez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Remplissez les cornets et enfournez pendant 10 minutes.

### *Directions*

Blanch the spinach very shortly and let drain well. Fry the pine nuts in a pan without grease. Mix all the ingredients, season with salt, pepper and nutmeg. Fill the cones and place in the oven for 10 minutes.

## PAPRIKASOEP MET KRUIDENCROUTONS

SOUPE AU POIVRE AVEC CROÛTONS AUX HERBES  
PAPRIKA SOUP WITH HERB MIX CROUTONS



### Directions

Cut the paprika in quarters and remove the seeds and the white ribs. Chop up the onions, garlic and paprika and fry in a little bit of grease. Sprinkle the paprika and curry powder on top and let simmer for a moment. Cover in the broth, add a bay leaf and a sprig of thyme and boil for 10 minutes. Remove the bay leaf and the thyme from the soup and mix till it is smooth. Scatter the croutons on top. You can also add some tufts of herb cheese to the soup.

### Ingrediënten

– 2 lt soep –  
5 paprika's  
2 uien  
2 lt bouillon van kip  
1 lp currypoeder  
1 lp paprikapoeder

### Ingredients

– 2 l de soupe –  
5 poivrons  
2 oignons  
2l de bouillon de poulet  
1 cuill. de curry en poudre  
1 cuill. de poivrons en poud

### Ingredients

– 2 l soup –  
5 paprika  
2 onions  
2 l chicken broth  
1 spoon of curry powder  
1 spoon of paprika powder

### Bereiding

Snij de paprika in 4 en haal er het zaad en de witte zaadlijsten uit. Versnipper de ui, look en paprika en bak in wat vetstof. Strooi er de paprika- en currypoeder over en laat even mee sudderen. Overgiet met de bouillon, voeg laurier blaadje en takje tijm toe en laat 10 min koken. Haal laurier blaadje en tijm uit de soep en mix heel fijn. Strooi er de croutons over. Je kan ook nog enkele toefjes kruidenkaas toevoegen aan de soep.

### Préparation

Coupez les poivrons en 4 et détachez le cœur blanc et les pépins. Hachez les oignons, l'ail et les poivrons et cuisez-les dans un peu de graisse. Saupoudrez le curry et poivrons en poudre au-dessus et laissez mijoter. Arrosez avec le bouillon, ajoutez une feuille de laurier et une branche de thym et laissez cuire pendant 10 minutes. Enlevez la feuille de laurier et la branche de thym et mixez bien. Ajoutez les croûtons. Si vous voulez, vous pouvez aussi ajouter quelques cuillères de fromage aux herbes.

# Hoofdgerechten

PLAT PRINCIPAUX - MAIN COURSES





## TARTELET QUICHE MET PIKANTE WORSTJES

TARTELETTE 'QUICHE' AUX SAUCISSES PIQUANTES  
TARTLET QUICHE WITH SPICY SAUSAGES

### *Ingrediënten*

– 6 tal tartelet quiches 10 cm –  
2 lp paneermeel  
1 dl room  
1 dl melk  
1 koffielepel thijm  
4 eieren  
peper en zout  
pikante kleine droge worstjes  
1 balletje buffelmozzarella

### *Ingredients*

– 6 tartelettes 'quiche' 10 cm –  
2 cuill. de chapelure  
1 dl de crème  
1 dl de lait  
1 cuill. à café de thym  
4 œufs  
sel et poivre  
des petites saucisses piquantes séchées  
1 petite boule de mozzarella au lait de bufflonne

### *Ingredients*

– 6 tartlets quiche 10 cm –  
2 spoons of bread crumbs  
1 dl cream  
1 dl milk  
1 teaspoon of thyme  
4 eggs  
salt and pepper  
small spicy dry sausages  
1 ball of buffalo mozzarella

TARTELET QUICHE  
TARTELETTE QUICHE  
TARTLET QUICHE



### *Bereiding*

Klop de eieren los met de room en melk. Voeg peper, zout en thijm toe. Strooi paneermeel over de bladerdeegkuipjes. Verdeel het mengsel over de quiches. Snijd de mozzarella en de salami in stukjes en verdeel over de quiches. Plaats in oven 180°C gedurende 30 à 45 min.

### *Préparation*

Fouettez les œufs avec la crème et le lait. Ajoutez sel, poivre et thym. Parsemez de la chapelure sur les tartelettes. Arrangez le mélange sur les quiches. Coupez la mozzarella et les saucisses en petits morceaux et distribuez-les au-dessus des quiches. Enfourez pendant 30 à 45 minutes à 180°C.

### *Directions*

Beat the eggs with the cream and the milk. Add salt, pepper and thyme. Scatter bread crumbs over the tartlets. Divide the mixture between the quiches. Cut the mozzarella and the sausages in small pieces and divide them over the quiches. Bake in the oven at 180°C for 30 to 45 minutes.

## QUICHE MET BROCCOLI EN BLOEMKOOI. SLAATJE VAN KOMKOMMER

QUICHE AU BROCOLI ET CHOU-FLEUR, SALADE DE CONCOMBRE  
QUICHE WITH BROCCOLI AND CAULIFLOWER, CUCUMBER SALAD

### *Ingrediënten*

– 4 quiches 11 cm –  
250 gr broccoli  
1 grote ajuin  
50 gr boter  
1/4 bloemkool  
kippenbouillon  
1 komkommer  
3 lp koolzaadolie  
1 lp chardonnay azijn of andere  
witte wijnazijn  
1/2 lp sushiazijn  
1 lp sesamzaadjes

### *Ingredients*

– 4 quiches de 11 cm –  
250 gr de brocoli  
1 grand oignon  
50 gr de beurre  
1/4 chou-fleur  
bouillon de poulet  
1 concombre  
3 cuill. d'huile de colza  
1 cuill. de vinaigre chardonnay ou  
un autre vinaigre de vin blanc  
1/2 cuill. de vinaigre de sushi  
1 cuill. de semences de sésame

### *Ingredients*

– 4 quiches 11 cm –  
250 gr broccoli  
1 big onion  
50 gr butter  
1/4 cauliflower  
chicken broth  
1 cucumber  
3 spoons rapeseed oil  
1 spoon chardonnay vinegar or  
other white wine vinegar  
1/2 spoon sushi vinegar  
1 spoon sesame seeds





## *Bereiding*

Plaats de taartbodems 5 min in een oven van 180°C. Kook de broccoli in wat kippenbouillon.. Laat goed uitlekken. Bak de fijngesneden ajuin in de boter en kleur goudbruin. Hou wat kleine roosjes broccoli opzij. Blender de rest en de gebakken ajuin heel fijn. Breng op smaak met peper en zout. Pluk kleine roosjes van de bloemkool en kook beetgaar in wat kippenbouillon. Vul de bodems met de broccoli-crème en plaats bovenop enkele roosjes. Snijd de komkommer in fijne slierten. Meng de azijnen met de olie, voeg wat peper en zout toe. Overgiet de komkommer met wat vinaigrette. Draai nog even met de pepermolen en strooi er nog enkele sesamzaadjes over.

## *Préparation*

Enfournez les fonds de quiche pendant 5 minutes à 180°C. Faites bouillir le brocoli dans un peu de bouillon de poulet. Laissez bien égoutter. Cuisez l'oignon haché dans du beurre jusqu'il a le couleur doré. Réservez quelques petits bouquets du brocoli. Battez le reste très fin avec l'oignon cuit. Epicez avec du sel et du poivre. Cueillez quelques petits bouquets du chou-fleur et cuisez-les al dente dans un peu de bouillon de poulet. Remplissez les fonds avec la crème de brocoli et parsemez quelques petits bouquets au-dessus. Coupez le concombre en brins. Mélangez le vinaigre avec l'huile, ajoutez un peu de poivre et de sel. Arrosez le concombre avec un peu de vinaigrette. Finissez par quelques tours de moulin à poivre et parsemez quelques semences de sésame.

## *Directions*

Bake the quiches in the oven at 180°C for 5 minutes. Boil the broccoli in a little chicken broth. Allow to drain completely. Fry the chopped up onion in the butter till it is golden brown. Keep some broccoli florets aside. Blend the rest together with the fried onion till it is very smooth. Season with salt and pepper. Pick a few small florets from the cauliflower and boil al dente in a little chicken broth. Fill the quiches with the broccoli cream and garnish with the florets. Cut the cucumber in thin strings. Mix the vinegar with the oil, add some salt and pepper. Coat the cucumber with some vinaigrette. Finish with a twist of pepper and sprinkle some sesame seeds on top.

## QUICHE MET PEER EN ROQUEFORT

### QUICHE POIRE ET ROQUEFORT QUICHE WITH PEAR AND ROQUEFORT CHEESE



### Directions

Cut the pears fan-shaped and put one quarter pear on the bottom of the pastry. Spoon the balsamic syrup on top of the pears. Fry the pine nuts in a pan without grease. Stir the cream, milk and eggs into batter. Chop up the chive and mix into the batter, together with the cheese. Pour the batter on the pears, scatter the pine nuts on top and put in the oven at 180°C for 30 minutes.

### Ingrediënten

– 8 kleine quiches 13,8 cm –  
2 rijpe peren  
8 koffielepeltjes balsamico siroop  
Hand vol pijnboompitten  
5 dl room  
4 eieren  
100 gr roquefort

### Ingredients

– 8 petites quiches 13,8 cm –  
2 poires mûres  
8 cuill. à café de sirop balsamique  
poignée de pignons  
5 dl de crème  
4 œufs  
100 gr roquefort

### Ingredients

– 8 quiches 13,8 cm –  
2 ripe pears  
8 teaspoons balsamic syrup  
handful of pine nuts  
5 dl cream  
4 eggs  
100 gr Roquefort cheese

### Bereiding

Snijd de peren in een waaier en leg een kwart peer op de bodem van het bladerdeegbakje. Lepel de balsamico siroop op de peren. Pijnboompitten bakken in pan zonder vetstof. Beslag maken met room, melk, eieren. Versnipperde bieslook en de kaas onder het beslag roeren. Giet het beslag bovenop de peren, verdeel de pijnboompitten en plaats in de oven. 180°C – 30 min.

### Préparation

Coupez les poires en éventail et en arrangez un quart sur le fond de la pâte feuilletée. Coulez le sirop balsamique sur les poires. Cuisez les pignons sans huile dans une poêle. Préparez un appareil de la crème, du lait et des œufs. Mélangez avec de la ciboulette hachée et le fromage. Versez l'appareil sur les poires, arrangez les pignons et enfournez pendant 30 minutes à 180°C.

## KAASROL MET LAM EN TOMAAT

ROULEAU FROMAGE AVEC AGNEAU ET TOMATE  
CHEESE ROLL WITH LAMB AND TOMATO

### Ingrediënten

– 4 kaasrollen –  
300 gr lamsg gehakt  
6 half zongedroogde tomaten  
thijm  
oregano  
peper

### Ingredients

– 4 rouleaux fromages –  
300 gr d'agneau haché  
6 tomates légèrement séchées au soleil  
thym  
origan  
poivre

### Ingredients

– 4 cheese rolls –  
300 gr minced lamb  
6 semi-sundried tomatoes  
thyme  
oregano  
pepper



### Bereiding

Meng het gehakt met de in stukjes gesneden tomaat. Kruid naar wens met verse oregano, thijm, peterselie en peper. Doe het gehakt in een spuitzak en duw het vlees in het rolletje. Plaats in oven gedurende 15 min.

#### SERVEER TIP

Verse boontjes, krokant geblandcheerd en sla. Nappeer met een frisse vinaigrette.

### Préparation

Mélangez la viande hachée avec les tomates, coupées en petits morceaux. Epicez comme désiré avec de l'origan frais, du thym, du persil et du poivre. Remplissez une poche à douille avec la viande hachée et poussez la viande dans le rouleau. Enfourez pendant 15 minutes.

#### SUGGESTION DE SERVIR

Des haricots frais, blanchi croquant et laitue. Nappez avec une vinaigrette fraîche.

### Directions

Mix the minced meat with the tomato, cut in pieces. Season to your choice with fresh oregano, thyme, parsley and pepper. Put the minced meat in a piping bag and push it in the rolls. Bake in the oven for 15 minutes.

#### SERVING TIP

Fresh beans, crispy blanched and lettuce. Cover in a fresh vinaigrette.



## BOUCHEE MET GEHAKTBALLETJES IN TOMATENS AUS

### BOUCHÉE AUX BOULETTES EN SAUCE TOMATE PASTRY WITH MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

#### *Ingrediënten*

— bouchee 8,5 cm —  
harissa  
1 laurierblaadje  
1 takje verse oregano  
1 takje tijm  
1 takje rozeamrjn  
2 stengels groene selder  
1 ajuin  
1 dikke wortel  
½ dl rode wijn  
1 dl water  
2 dl passata  
400 gr tomatenblokjes uit blik  
50 gr tomatenpuree  
600 gr gehakt

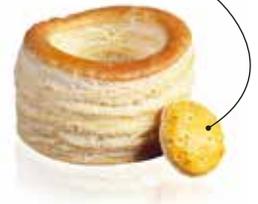
#### *Ingredients*

— bouchée 8,5 cm —  
harissa  
1 feuille de laurier  
1 branche d'origan frais  
1 branche de thym  
1 branche de romarin  
2 brins de céleri  
1 oignon  
1 grosse carotte  
½ dl de vin rouge  
1 dl d'eau  
2 dl de passata  
boîte de 400 gr de tomates en dés  
50 gr de purée de tomates  
600 gr de viande hachée

#### *Ingredients*

— pastry 8,5 cm —  
harissa  
1 bay leaf  
1 sprig fresh oregano  
1 sprig thyme  
1 sprig rosemary  
2 stalks green celery  
1 onion  
1 big carrot  
½ dl red wine  
1 dl water  
2 dl passata  
400 gr tinned tomato dice  
50 gr tomato puree  
600 gr minced meat

#### TRAITEUR PASTEITJE BOUCHÉE TRAITEUR CATERER PASTRY



#### *Bereiding*

Hak de ui, look, selder en wortel fijn. Bak de ui in olijfolie, voeg selder en wortel toe. Bind de kruiden samen met keukentouw. Laat alles 10 min stoven. Voeg tomatenpuree toe en laat even meestoven. Schenk er de rode wijn bij, roer tot de alcohol verdamp is. Voeg de passata, tomatenblokjes uit blik en water toe. Maak kleine balletjes van het gehakt en bak mooi bruin in wat olie. Giet alle braadvocht af en voeg het vlees bij de saus. Leg deksel op de kookpot en plaats in oven 120°C gedurende 3 u. Werk alles af met peterselie.

#### *Préparation*

Hachez l'oignon, l'ail, le céleri et la carotte. Cuisez l'oignon dans de l'huile d'olive, ajoutez le céleri et la carotte. Attachez les herbes ensemble avec une ficelle de cuisine. Laissez mijoter pendant 10 minutes. Ajoutez de la purée de tomates et laissez mijoter encore un moment. Versez-y le vin rouge et remuez jusqu'à l'alcool a évaporé. Ajoutez la passata, les tomates en dés et l'eau. Roulez des petites boulettes de la viande hachée et cuisez-les dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils ont la couleur dorée. Versez tout le liquide et ajoutez la viande dans la sauce. Mettez le couvercle sur le chaudron en enfournez pendant 3 heures à 120°. Finissez avec du persil.

#### *Directions*

Chop up the onion, garlic, celery and carrot. Fry the onion in olive oil, add celery and carrot. Tie the herbs together with kitchen twine. Stew for 10 minutes. Add tomato puree and stew some more. Pour the red wine in the mixture and stir till the alcohol has evaporated. Add the passata, tinned tomato dice and water. Make small balls with the minced meat and fry them in oil till they are brown. Drain all cooking liquid and put the meat with the sauce. Put the lid on the pot and bake in the oven at 120°C for 3 hours. Garnish with parsley.

## BOUCHEE MET CHAMPIGNONS EN TRUFFELSAUS

### BOUCHÉE AVEC CHAMPIGNONS ET SAUCE AUX TRUFFES PASTRY WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE

#### *Ingrediënten*

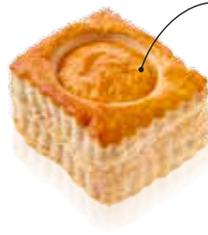
– 4 bouchées vierkant –  
500 gr champignons naar keuze  
(oesterzwammen, beukenzwammen,  
eekhoortjesbrood,...)  
1 grote ajuin  
2 dl groentebouillon  
2 dl culinaire room  
1 lp truffelpesto  
handvol peterselie gehakt  
peper en zout

#### *Ingredients*

– 4 bouchées rectangles –  
500 gr de champignons au choix  
(pleurotes, champignons de hêtre, cèpes  
de Bordeaux, ...)  
1 grand oignon  
2 dl bouillon de légumes  
2 dl de crème culinaire  
1 cuill. pesto aux truffes  
poignée de persil haché  
sel et poivre

#### *Ingredients*

– 4 pastries rectangular –  
500 gr mushrooms (choose oyster  
mushrooms, beech mushrooms, ceps, ...)  
1 big onion  
2 dl vegetable broth  
2 dl single cream  
1 spoon truffle pesto  
handful of chopped up parsley  
salt and pepper



PASTEITJE VIERKANT  
BOUCHÉE CARRÉE  
MAXI PIE – SQUARE

#### *Bereiding*

Plaats de bouchée in een voorverwarmde oven van 180°C tot hij goudbruin is. Bak de fijngesneden ajuin aan in wat vetstof, blus met de bouillon. Laat wat inkoken en voeg de room toe, laat terug inkoken tot de gewenste dikte. Voeg de champignons toe en verwarm deze in de saus. Breng op smaak met de pesto, peper en eventueel nog wat zout. Meng er de peterselie onder maar hou nog wat bij voor de garnituur. Vul de bouchée en serveer met de warme champignon-truffelsaus.

#### *Préparation*

Mettez la bouchée dans un four préchauffé à 180°C jusqu'elle est dorée. Cuisez l'oignon haché dans un peu de grasse, éteignez avec le bouillon. Laissez mijoter et ajoutez la crème, laissez encore mijoter jusqu'à la sauce est épaisse. Ajoutez les champignons et chauffez-les dans la sauce. Assaisonnez avec le pesto, du poivre et éventuellement encore un peu de sel. Mélangez avec le persil, mais réservez un petit peu pour la garniture. Remplissez les bouchées et servez avec la sauce aux truffes chaude.

#### *Directions*

Bake the pastries in a preheated oven at 180°C till they are golden brown. Fry the chopped up onion in a little grease, stifle with the broth. Let simmer for a while, add the cream, leave to simmer again till it is sturdy. Add the mushrooms and heat them in the sauce. Season with pesto, pepper and a little salt if needed. Mix with the parsley, but keep some aside to garnish. Fill the pastries and serve with the hot mushroom-truffle sauce.





## PIZZA MET COURGETTE EN RICOTTA

PIZZA COURGETTE ET RICOTTA  
PIZZA WITH ZUCCHINI AND RICOTTA



### *Ingrediënten*

– 1 pizzabodem 20 cm –  
200 gr ricottakaas  
3 lp pesto  
1 gele en groene courgette  
handjevol pijnboompitten  
zeste van halve limoen  
50 gr gemalen Parmezaanse kaas

### *Ingredients*

– 1 disque de pâte de 20 cm –  
200 gr de ricotta  
3 cuill. de pesto  
1 courgette jaune et verte  
poignée de pignons  
zeste d'un demi-citron vert  
50 gr de parmesan râpé

### *Ingredients*

– 1 pizza 20 cm –  
200 gr ricotta cheese  
3 spoons pesto  
1 yellow and green zucchini  
handful of pine nuts  
peel of half a lemon  
50 gr grated Parmesan

### *Bereiding*

Meng de ricotta met de pesto, breng op smaak met peper en zout. Snijd de courgette in fijne slierten. Grill deze heel kort aan 1 kant. Bak de pijnboompitten in de pan zonder vetstof. Bestrijk de bodem met de ricotta, leg bovenop de courgettes en de pijnboompitten. Strooi er rijkelijk Parmezaanse kaas over. Plaats in een voorverwarde oven van 180°C gedurende 10 min.

### *Préparation*

Mélangez la ricotta dans avec le pesto, épicez avec du poivre et du sel. Coupez la courgette en brins fins. Grillez-les bref d'un côté. Cuisez les pignons sans huile dans une poêle. Enduisez le disque de pâte avec la ricotta. Placez les courgettes et les pignons au-dessus. Saupoudrez bien avec le parmesan. Mettez dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes.

### *Directions*

Mix the ricotta with the pesto, season with salt and pepper. Cut the zucchini in thin strings, grill them just a moment on one side. Bake the pine nuts without grease in a pan. Spread the pizza with the ricotta, put the zucchini and the pine nuts on top. Sprinkle generously with Parmesan. Bake in a preheated oven at 180°C for 10 minutes.

# Desserts

DESSERTS



## RECHTHOEKJE ZANDEEG MET ABRIKOZEN MET AMANDELCRÈME

RECTANGLE SABLE BRETON AVEC ABRICOTS AU CRÈME D'AMANDE  
SHORTBREAD RECTANGLE WITH APRICOTS AND ALMOND CREAM



### Ingrediënten

– 4 x zanddeeg rechthoekje  
100 x 40 mm –  
4 abrikozen  
90 gr broyage  
1 lp maïzena  
1 ei  
70 gr boter  
1 lp rum  
150 gr banketbakkersroom

### Ingredients

– 4 x rectangle sable breton de  
100 x 40 mm –  
4 abricots  
90 gr de broyage  
1 cuill. de maïzena  
1 œuf  
70 gr de beurre  
1 cuill. de rhum  
150 gr de crème pâtissière

### Ingredients

– 4 x shortbread rectangle  
100 x 40 mm –  
4 apricots  
90 gr broyage  
1 spoon cornflour  
1 egg  
70 gr butter  
1 spoon rum  
150 gr custard

### Directions

Melt the butter, let it froth, add broyage and cornflour. Add the egg yolk and the custard and boil well. Season with rum. Leave to cool down. The cream can be stored in the refrigerator for some time. Spread the cream on the tartlets, divide the sliced apricots on top. Sprinkle some extra almond powder.

### RECHTHOEKJE ZANDEEG RECTANGLE SABLE BRETON SHORTBREAD RECTANGLE



### Bereiding

Smelt de boter, laat opschuimen, voeg broyage en maïzena toe. Voeg de dooier en banketbakkersroom toe en laat goed koken. Smaak af met rum. Laat afkoelen. De crème kan enige tijd bewaard worden in de koeling. Beleg het zanddeeg met de crème, dresseer er de in schijfjes gesneden abrikoos op. Bestrooi met extra amandelpoeder.

### Préparation

Faites fondre le beurre, laissez mousser, ajoutez le broyage et la maïzena. Ajoutez le jaune d'œuf et la crème pâtissière et laissez bien bouillir. Assaisonnez avec du rhum. Laissez rafraîchir. La crème peut être conservée dans le réfrigérateur pendant quelque temps. Couvrez la pâte brisée avec de la crème, dressez les abricots coupés en tranches au-dessus. Saupoudrez avec de la poudre d'amande supplémentaire.

## ZANDEEG RONDJE MET CHOCOLADE EN AARDBEIEN

DISQUES DE SABLES BRETON AU CHOCOLAT ET FRAISES  
SHORTBREAD DISK WITH CHOCOLATE AND STRAWBERRIES

### *Ingrediënten*

– 4 x zanddeeg rondje 85 mm –  
4 zanddeegbodems  
100 gr fondant chocolade  
500 gr aardbeien  
1 limoen  
citroenverbena

### *Ingredients*

– 4 disques de sables 85 mm –  
100 gr de chocolat noir  
500 gr de fraises  
1 citron vert  
verveine de citron  
4 petits gâteaux ronds 85 mm

### *Ingredients*

– 4 shortbread disks 85 mm –  
100 gr dark chocolate  
500 gr strawberries  
1 lemon  
lemon verbena

### *Bereiding*

Tempereren van chocolade. Neem 25 gr chocolade en plaats in de diepvries. Smelt de overige chocolade in de microgolf door om de 10 seconden te roeren. Zodra alles goed gesmolten is mag de koude chocolade toegevoegd worden. Smeer de chocolade over de bodems, laat even opstijven. Snijd de aardbeien onderaan mooi plat en plaats op de chocolade. Bestrooi rijkelijk met zeste van limoen en garneer met citroenverbena en chocoladestaafje.

### *Préparation*

Pour tempérer le chocolat : prenez 25 gr de chocolat et placez le dans le congélateur. Fondez le reste du chocolat dans le four à micro-ondes par mélanger toutes les 10 secondes. Dès que tout est bien fondu, vous pouvez ajouter le chocolat surgelé. Enduisez le chocolat sur les fonds des gâteaux et laissez raidir un moment. Coupez les fraises en-dessous qu'elles soient bien plates et placez-les sur le chocolat. Parsemez bien avec du zeste de citron vert et assaisonnez avec de la verveine de citron et un bâton de chocolat.

### *Directions*

Chocolate tempering. Take 25 gr of chocolate and put in the freezer. Melt the rest of the chocolate in the microwave oven by stirring every 10 seconds. As soon as it is completely melted, add the cold chocolate. Spread the chocolate on the tartlets, leave till it is firm. Cut the bottom of the strawberries to make them flat and put them on the chocolate. Sprinkle amply with lemon peel and garnish with lemon verbena and a stick of chocolate.



## CHOCOLADELEPEL MET KRUIDIGE MANGO

CUILLÈRE AU CHOCOLAT AVEC MANGUE ÉPICÉE  
CHOCOLATE SPOON WITH SPICY MANGO



### *Ingrediënten*

– 20 chocoladelepels –  
1 limoen  
1 limoengras  
1.5 dl water  
150 gr suiker  
Gember geperst  
2 rijpe mango's

### *Ingrediënten*

– 20 cuillères au chocolat –  
1 citron vert  
1 armoise citronnelle  
1,5 dl d'eau  
150 gr de sucre  
gingembre pressé  
2 mangues mûres

### *Ingrediënten*

– 20 chocolate spoons –  
1 lemon  
1 lemon grass  
1.5 dl water  
150 gr sugar  
pressed ginger  
2 ripe mangoes

### *Bereiding*

Rasp de limoen en doe samen in de wok met het water, suiker, gember en open gesneden citroengras. Voeg wat limoensap toe. Lat op een zacht vuurtje karamelliseren. Voeg, net voor het opdienen de fijn gesneden mango toe en roerbak kort. Werk af met zeste van limoen.

### *Préparation*

Râpez le citron vert et mettez-le dans le wok ensemble avec l'eau, le gingembre et l'armoise citronnelle coupée. Ajoutez un peu de jus de citron vert. Laissez caraméliser à feu doux. Juste avant de servir, ajoutez les mangues hachées et sautez bref. Finissez avec le zeste du citron vert.

### *Directions*

Grate the lemons and put in a wok together with the water, sugar, ginger and cut open lemon grass. Add some lemon juice. Leave to caramelize on a low heat. Just before serving, add the chopped up mango and stir-fry a short moment. Top up with lemon peel.

## MOUSSE VAN BOSBESSEN MET KERSEN

### MOUSSES D'AIRESSES AUX CERISES BLUEBERRY MOUSSE WITH CHERRIES

#### *Ingrediënten*

- 4 kleine tulpjes met cacao 5 cm –
- 300 gr zwarte bessen
- kleine scheutje water
- kleine scheutje cassislikeur
- 50 gr suiker
- snuifje zout
- 1 dl slagroom
- ½ eiwit
- 1 zakje vanillesuiker

#### *Ingredients*

- 4 minitulpes cacao 5 cm –
- 300 gr de cassis
- une goutte d'eau
- une goutte de crème de cassis
- 50 gr de sucre
- pincée de sel
- 1 dl de crème fraîche
- ½ blanc d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé

#### *Ingredients*

- 4 minitulips with chocolate coating 5 cm –
- 300 gr blackcurrants
- splash of water
- measure of elderberry liqueur
- 50 gr sugar
- pinch of salt
- 1 dl whipped cream
- ½ egg white
- 1 sachet of vanilla sugar

#### *Bereiding*

300 gr zwarte bessen kort koken in wat water. Mix kort. Likeur toevoegen en laten afkoelen. Klop de room met de vanillesuiker stijf. Doe een snuifje zout in het eiwit en klop stijf. Lepel de room in het eiwit en voeg de bessencoulis toe. Verdeel over de potjes en laat opstijven. Garneer met kersen.

#### *Préparation*

Faites bouillir bref 300 gr de cassis dans un peu de l'eau. Battez bref. Ajoutez le liqueur et laissez rafraîchir. Fouettez la crème avec le sucre vanillé jusqu'à ce qu'elle est épaisse. Ajoutez une pincée de sel dans le blanc d'œuf et fouettez-le jusqu'à ce qu'il est raide. Coulez la crème dans le blanc d'œuf et ajoutez le coulis de baies. Distribuez dans les bocalux et laissez raidir. Parfaites avec des cerises.

#### *Directions*

Boil 300 gr blackcurrants in some water for a short time. Mix for just a moment. Add the liqueur and leave to cool down. Beat the cream with the vanilla sugar till it is sturdy. Spoon the cream into the egg white and beat till it is sturdy. Spoon the cream into the egg white and add the berry coulis. Divide in the jars and leave to become firm. Garnish with cherries.

## PROFITEROL MET SINAASAPPEL

PROFITEROLES À L'ORANGE  
PROFITEROLE WITH ORANGE



PROFITEROLE



### *Ingrediënten*

– profiterollen –  
sorbet van sinaasappel  
zeste van sinaasappel  
200 gr chocolade  
50 gr boter  
1 dl room

### *Ingredients*

– profiteroles –  
sorbet orange  
zeste d'orange  
200 gr de chocolaat  
50 gr de beurre  
1 dl de crème

### *Ingredients*

– profiteroles –  
orange sorbet  
orange peel  
200 gr chocolate  
50 gr butter  
1dl cream

### *Bereiding*

Smelt de boter in de room. Voeg de chocolade toe en laat verder smelten. Snijd de profiterol op en doe er een balletje sorbet op. Snijd wat zeste van een sinaasappel en leg enkele stukjes op de sorbet. Overgiet met de warme chocolade en presenteer.

### *Préparation*

Fondez le beurre dans la crème. Ajoutez le chocolat et laissez fondre aussi. Coupez les profiteroles et mettez une boule de sorbet au-dessus. Arrosez avec le chocolat chaud et servez.

### *Directions*

Melt the butter in the cream. Add the chocolate and let also melt. Cut the profiterole and put a scoop of sorbet on top. Cut some orange peel and scatter a few pieces on the sorbet. Coat in hot chocolate and serve.

## VANILLEIJS MET FRAMBOOS, MERINGUE EN COULIS VAN AALBES

GLACE À LA VANILLE AVEC FRAMBOISE, MERINGUE ET COULIS GROSEILLES ROUGES  
VANILLA ICE WITH RASPBERRY, MERINGUE AND RED CURRANT COULIS

### *Ingrediënten*

vanille-ijs  
verse rode vruchten  
coulis van aalbes  
meringue

### *Ingredients*

glace à la vanille  
fruits rouges frais  
coulis de groseilles rouges  
meringue

### *Ingredients*

vanilla ice  
fresh red fruit  
red currant coulis  
meringue

### *Bereiding*

Doe ijs in een potje, meng er de vruchten onder. Brokkel wat meringue wat meringue en meng die eveneens onder het ijs. Overgiet met coulis van aalbes.

### *Préparation*

Mettez la glace dans un récipient et mélangez avec les fruits. Emiettez un peu de meringue et mélangez aussi avec la glace. Arrosez avec le coulis de groseilles rouges.

### *Directions*

Put ice in a jar, mix with the fruit. Crumble some meringue and mix with the ice as well. Coat with red currant coulis.



# CHOCUP MIGNON GEVULD MET MOUSSE VAN BALSAMICO EN BLAUWE BES

CHOCUP MIGNON AVEC MOUSSE BALSAMIQUE AUX MYRTILLES  
CHOCUP MIGNON STUFFED WITH BALSAMIC VINEGAR AND BLUEBERRY MOUSSE



CHOCUP  
MIGNON



## Ingrediënten

– 20 chocups mignon 15 ml –  
1 dl slagroom  
1 lp balsamicocrème  
1 koffielepel vanillesuiker  
40 blauwe bessen  
brésiliëne nootjes als garnituur

## Ingredients

– 20 chocups mignon 15 ml –  
1 dl de crème fraîche  
1 cuill. de crème balsamique  
1 cuill. à café de sucre vanillé  
40 myrtilles  
noix brésiliennes comme  
garniture

## Ingredients

– 20 chocups mignon 15 ml –  
1dl whipped cream  
1 spoon of balsamic cream  
1 teaspoon of vanilla sugar  
40 blueberries  
hazelnut crunch to garnish

## Bereiding

Klop de room met de vanillesuiker en de balsamicocrème lobbig. Halveer de besjes en doe in het potje. Lepel de crème op de besjes en strooi er de brésiliëne bovenop.

## Préparation

Battez la crème avec le sucre vanillé et la crème balsamique jusqu'à ce qu'elle est remuée. Coupez en deux les myrtilles et mettez-les dans le bocal. Coulez la crème sur les myrtilles et parsemez les noix brésiliennes au-dessus.

## Directions

Beat the cream with the vanilla sugar and the balsamic cream until it is soft. Cut the berries in half and put them in the jars. Cover the berries with the cream and sprinkle hazelnut crunch on top.

## CHOCOCUP MET IJSKOFFIE

COUPE CHOCOLAT AU CAFÉ GLACÉ  
CHOCUPS WITH ICE COFFEE

### *Ingrediënten*

- chocup medium 60 ml –
- 2 tasjes espresso
- 1 tasje gezoete, gecondenseerde melk
- 1 koffielepel vanillesuiker
- 5 klontjes ijs

### *Ingredients*

- chocup moyen 60 ml –
- 2 tasses d'espresso
- 1 tasse de lait condensé sucré
- 1 cuill. de sucre vanillé
- 5 glaçons

### *Ingredients*

- chocup medium 60 ml –
- 2 cups espresso
- 1 cup sweetened condensed milk
- 1 teaspoon vanilla sugar
- 5 ice cubes

### *Bereiding*

Giet alle ingrediënten in een blender en mix goed. Plaats in koeling tot gebruik.

### *Préparation*

Versez tous les ingrédients dans un mixeur et mélangez bien. Placez dans le réfrigérateur avant de servir.

### *Préparation*

Pour all the ingredients in a blender and mix well. Refrigerate before serving.



## CORNETS MET SPEELSE GARNITUUR

### CORNETS À LA GARNITURE FRIVOLE CONES WITH PLAYFUL DECORATIONS

#### *Ingrediënten*

600 gr  
chocoladecallets  
Ijshoortje

#### *Ingrediënten*

600 gr  
de callets de chocolat  
Cornets

#### *Ingrediënten*

600 gr  
chocolate callets  
Cones



#### *Directions*

Put 600 gr of chocolate in a plastic or glass container. Place in the microwave oven at 600 to 800 W to melt the callets.

Take them out of the microwave oven every 30 to 45 seconds and stir well, so the callets' temperature spreads evenly and they do not burn. Repeat until the chocolate callets are completely melted. Then heat some more until it becomes a crystal free mixture.

47° for dark chocolate | 45° for milk chocolate | 43° for white chocolate

Take the chocolate out of the microwave oven. Add 200 gr of callets and stir well until all callets have melted and you have obtained a lightly thickened even mass : the chocolate is now tempered and ready to use.

The chocolate's temperature is now: about 32°C for dark chocolate | about 30°C for milk chocolate | about 29°C for white and coloured chocolate

Dip the cones in the still hot chocolate and then dip in one or more decorations.

#### *Bereiding*

Doe 600 gr chocoladecallets in een plasticen of glazen recipiënt en plaats dit in de microgolfoven en smelt de callets op 600-800 W.

Haal ze om de 30 tot 45 seconden uit de microgolfoven en roer goed om zodat de temperatuur van de callets zich homogeen verspreidt in deze niet verbranden. Herhaal dit tot de chocoladecallets volledig gesmolten zijn en verwarm verder tot een kristalvrij mengsel.

47° voor donkere | 45° voor melk | 43° voor wit

Haal de chocolade nu uit de microgolfoven. Voeg er 200 gr callets bij en roer goed om tot alle callets zijn gesmolten en een licht verdikte gelijkmatige massa is verkregen: de chocolade is getempereerd en klaar om te verwerken.

De chocolade heeft volgende temperatuur: rond 32°C voor donkere | rond 30°C voor melk | rond 29°C voor witte en gekleurde massa's

Dip de cornets in de nog warme chocolade en dip aansluitend in één of meer decoraties.

#### *Préparation*

Versez 600 gr de callets de chocolat dans un récipient en plastique ou en verre et mettez-le dans le four à micro-ondes. Faites fondre les callets à 600-800 W.

Sortez-les du four à micro-ondes toutes les 30 à 45 secondes et mélangez bien afin que la température des callets se distribue d'une manière homogène, et qu'ils ne brûlent pas. Répétez jusqu'à ce que les callets sont complètement fondus et chauffez jusqu'à ce que vous obtenez un mélange exempt de cristaux.

47° pour le chocolat noir | 45° pour le chocolat au lait | 43° pour le chocolat blanc

Sortez le chocolat du four à micro-ondes. Ajoutez 200gr de callets et mélangez bien jusqu'à ce que tous les callets sont fondus et qu'ils forment une masse épaisse et homogène : le chocolat est tempéré et prêt à l'emploi.

Le chocolat est à une température de : environ 32°C pour le chocolat noir | environ 30°C pour le chocolat au lait environ 29°C pour le chocolat blanc et teinté

Plongez les cornets dans le chocolat chaud et puis dans une ou plusieurs décorations.

## VANILLEWAFELS MET CHOCOLADECORATIES

GAUFRETTES VANILLE DÉCORÉES DE CHOCOLAT  
VANILLA WAFFLES WITH CHOCOLATE DECORATIONS

### *Ingrediënten*

– vanillewafel –  
fondant chocolade  
suikerdecoratie  
witte chocolade  
rozijnen  
caramelsaus

### *Ingredients*

– gaufrette vanille –  
chocolat noir  
sucre  
chocolat blanc  
raisins  
sauce caramel

### *Ingredients*

– vanilla waffle –  
dark chocolate  
sugar  
white chocolate  
raisins  
caramel sauce



### *Bereiding*

Dompel de vanillewafel in gesmolten fondant chocolade en laat drogen. Bestrooi met suikerdecoratie. Dompel de vanillewafel in wat gesmolten witte chocolade en laat drogen. Wafeltjes met rozijnen overgieten met warme caramelsaus.

### *Préparation*

Trempez la gaufrette vanille dans du chocolat noir fondu et laissez sécher. Parsemez du sucre. Trempez la gaufrette vanille dans un peu de chocolat blanc fondu et laissez sécher. Arrosez les gaufrettes avec des raisins et de la sauce caramel chaude.

### *Directions*

Dip the vanilla waffles in melted dark chocolate and leave to dry. Sprinkle sugar decoration on top of them. Dip the vanilla waffles in some melted white chocolate and leave to dry. Scatter raisins on top and pour hot caramel sauce over them.



DV FOODS nv | Gentstraat 56 - zone III | B-8760 Meulebeke  
T +32 51 48 52 64 | F +32 51 48 93 62 | [info@dvfoods.be](mailto:info@dvfoods.be) | [www.dvfoods.be](http://www.dvfoods.be)

This recipes book is developed with the support of **FLANDERS INVESTMENT & TRADE**

