



Add a pinch of Apollo ESSENTIAL

## Nieuw Essential Glace

Verrassende smaken in je finishing touch



**Nieuw!**

- Op basis van verse ingrediënten
- Gastronomische kwaliteit
- Pure, intense smaak
- Hoge opbrengst
- Geringe, nauwkeurige dosering
- Als algemene smaakversterker
- Breed toepasbaar, zowel warm als koud, zowel puur als in bereidingen
- Om vlees, vis of groenten te lakken

Add a pinch of Apollo  
in een **handige**  
**doseerfles**

### ESSENTIAL GLACES

| ARTIKELNR. | ARTIKELOMSCHRIJV | INHOUD | EAN CE (fles) | EAN HE (omdoos/6 flessen) |
|------------|------------------|--------|---------------|---------------------------|
| A456325-02 | Glace Gefogelte  | 710 ml | 8713056237901 | 8713056237918             |
| A454835-03 | Glace Kalf       | 710 ml | 8713056237819 | 8713056237826             |
| A457995-03 | Glace Kreeft     | 710 ml | 8713056237833 | 8713056237840             |
| A461560-02 | Glace Vis        | 710 ml | 8713056237949 | 8713056237956             |



# Risotto met kreeft en dragon

## Ingrediënten

1kg risotto rijst

3L water

**150g GLACE KREEFT**

2g dragonblaadjes

200g witte wijn

250g parmezan kaas

5st kreeft (600g), gekookt

**30g KNOFLOOKPUREE**

100g olijfolie

150g boter

**50g DIPPER ITALIAANS MET KAAS**

2st limoen

100g gesnipperde sjalot



## Bereiding

1. Verhit de olijfolie in een pan, voeg de **KNOFLOOKPUREE** en de sjalotten toe. Kook totdat ze glazig zijn, voeg de risottorijst toe, en blijf nog een paar minuten verder stoven terwijl je constant roert.
2. Voeg wat van het water, witte wijn en de **KREEFTENGLACE** toe. Blijf water toevoegen totdat de rijst gaar is.
3. Voeg de Parmezaanse kaas en de boter toe, roer tot een gladde massa. Voeg wat van de kreeft toe. Serveer de risotto en werk af met de rest van de kreeft en enkele partjes limoen. Dresseer met **ITALIAANSE DIPPER MET KAAS** en wat verse groene kruiden.

# Paddenstoelenravioli met jus van gevogelte



## Ingrediënten

2kg ravioli eekhoorntjesbrood

**50g ESSENTIAL GROENTENBOUILLON**

1kg gemengde champignons

**150g GLACE GEVOGELTE**

100g gesnipperde sjalot

100ml witte wijn

100g wit van prei, in julienne



## Bereiding

1. Bak de champignons in wat olijfolie, zet opzij.
  2. Kook de ravioli al dente, giet af en bewaar wat van het kookvocht. Bak de prei twee keer in wat hete olie, zet opzij om te garneren.
  3. Stoof sjalotten aan, blus met witte wijn en laat het inkoken, voeg de **GLACE GEVOGELTE** toe en wat van het kookvocht. Laat het even sudderen tot gewenste dikte en smaak.
  4. Werk de ravioli af met de jus, de gefrituurde prei en wat verse kruiden.
- Tip: Voeg variatie toe door wat in de pan gebakken kip aan het gerecht toe te voegen.

PROUD MEMBER OF

**SOLINA**

Ontdek elke twee weken onze tips  
en nieuwe recepten via de nieuwsbrief.  
Registreer nu via de QR-code!

