



Apollo
ESSENTIAL

Bouillons
Asian style

www.apollofood.eu

PROUD MEMBER OF





Apollo Essential helpt de veeleisende chef met unieke smaakverrijkers

Introducing Bouillon Asian Style



- Complexe smaak verrijkt met Aziatische ingrediënten
- Pasteuze Bouillon, makkelijk schepbaar in gekoelde vorm
- Vrij van kunstmatige smaakversterkers
- Glutenvrij
- Vegan-Vegetarische Groente- en Miso Bouillon

Add a pinch of Apollo



Apollo Essential Bouillons bestaat uit drie varianten.

Dankzij de intensiteit en complexiteit in smaken zijn ze breed inzetbaar als smaakverrijker in elk gerecht. **Gebruik 50 g/l voor een bouillon, of 30 g/l als smaakmaker.** De verfijnde Aziatisch geïnspireerde smaken zorgen voor die umami touch in elk type keuken. **Onze Apollo Essential bouillons zijn MSG- en glutenvrij.**



GROENTEBOUILLON
Asian style

Veelzijdig product met meerdere toepassingen.

Deze geurige basis bevat delicate tonen van citroengras, koriander, gember en steranijs.



MISO BOUILLON
Asian style

Een veelzijdige bouillon gemaakt van miso en traditioneel gefermenteerde soja met een licht hartige ondertoon voor een perfect uitgebalanceerde smaak.



VLEESBOUILLON
Asian style

Dit klassieke, veelzijdige product in Aziatische stijl is ideaal voor allerlei gerechten. Deze heerlijk rijke, vleesachtige basis heeft meerdere smaaklagen en hints van knoflook, gember en steranijs.



Apollo Essential						
Art. nr. België	Art. nr. Nederland	Artikelomschrijving	Inhoud	Verpakking	Verkoop per	EAN nummer CE
SW00018-01	SW00018	APOLLO ESSENTIAL GROENTEBOUILLON ASIAN STYLE	1 kg	bak 1 kg	1	5029540002577
SW00021-01	SW00021	APOLLO ESSENTIAL MISO BOUILLON ASIAN STYLE	1 kg	bak 1 kg	1	5029540002584
SW00020-01	SW00020	APOLLO ESSENTIAL VLEESBOUILLON ASIAN STYLE	1 kg	bak 1 kg	1	5029540002591



Tataki van verse tonijn

Voor 10 personen

10	mootjes tonijn van 50-70 gram
250 g	verse zeekraal
20	asperges wit of groen
1	lente-ui
	roomboter
	olijfolie
	cress, ter garnering

100 g	Apollo Essential Miso Bouillon
10 g	Apollo Professional Japanse Kruidenmelange No Added Salt
	Apollo Professional Saltwell
	Apollo Professional Mayo Wasabi

1. Schil de asperges en snij ze fijn.
2. Reinig de zeekraal en snij de lente-ui in dunne blokjes.
3. Kruid de tonijn met de JAPANESE KRUIDENMELANGE en SALTWELL en zet ze koel tot het grillen
4. Grill de mootjes tonijn mooi rose op de hete grill .
5. Wok de aspergestaafjes en de lente-ui, voeg de zeekraal toe, blus af met een scheutje witte wijn en de MISO BOUILLON en breng op smaak met versgemalen peper.
6. Dresseer alles naar wens en decoreer met cresson en MAYO WASABI.

MISO BOUILLON
Asian style



Veggie Miso Ramen

Voor 10 personen

5 eieren, zachtgekookt en gehalveerd
5 mini paksoi, gewassen en grof gesneden in de lengte
5 lente-uitjes, in blokjes gesneden
1 kg gekookte rijstnoedels
2 l kokend water
garnituur van verse koriander

70 g Apollo Essential Miso Bouillon
800 g Apollo Nextera Strips 35 Pale
40 g Apollo Professional Sate Kruidenmelange No Added Salt

1. Marineer de NEXTERA STRIPS 35 PALE met de SATE KRUIDENMELANGE en laat minimaal 30 minuten intrekken. Verwarm bij doorgeven de stripes in de oven of bak ze kort even aan.
2. Meng het kokend water met de MISO BOUILLON.
3. Verwarm de noedels.
4. Verdeel de groenten, noedels, ei en NEXTERA STRIPS 35 PALE in soepkommen of borden.
5. Schenk de kokend hete bouillon erover. Garneer met blaadjes koriander.

Tip: Wil je geen veggie neem dan kip of garnalen i.p.v. de Nextera strips 35 pale en als je de Ramen pittiger wil, voeg dan wat chili toe.



MISO BOUILLON
Asian style

Add a pinch of Apollo



MISO BOUILLON
Asian style



GROENTEBOUILLON
Asian style

Parelhoen met pastinaakpuree en pancetta

Voor 10 personen

1,8 kg	parelhoenfilets
300 g	pancetta (dun gesneden)
150 g	lente-ui
30 g	glasnoedels
120 g	Apollo Essential Groentebouillon
120 g	Apollo Essential Miso Bouillon
6 g	Apollo Professional Peper Zwart Gemalen
20 g	Apollo Professional Knoflookpuree

1. Meng de MISO BOUILLON en GROENTEBOUILLON.
2. Pureer de lente-ui, voeg de KNOFLOOKPUREE met de bovenstaande mengeling.
3. Leg de pancetta dakpansgewijs op een folie en schik er de parelhoenfilet op (eventueel een beetje platgeklopt).
4. Smeer op de parelhoen een laagje van de puree, rol dan strak op.
5. Bak de parelhoenrol mooi bruin in de pan, gaar verder in de oven.
6. Bereid een lichte jussaus van het bakvocht, voeg een lepelkje MISO BOUILLON en de PEPER ZWART GEMALEN toe.
7. Bak de glasnoedels krokant in wat hete olie of frituur.
8. Serveer de parelhoen gesneden met de glasnoedels erbovenop met een lekkere pastinaakpuree.





Add a pinch of Apollo



VLEESBOUILLON
Asian style

Stoverij van varkensschouder en curry

Voor 10 personen

1,2 kg	varkensschouder zonder bot, in grove blokjes gesneden
100 g	sjalotjes, fijngehakt
500 ml	water
150 ml	room
150 ml	kokosroom
500 g	peulervvten, schoongemaakt olijfolie

2 x 40 g	Apollo Essential Vleesbouillon
1 g	Apollo Professional Knoflookpuree
1 g	Apollo Professional Gemberwortel Gemalen
1 g	Apollo Professional Kerriepoeder Madras
	Apollo Professional Saltwell
	Apollo Professional Peper Zwart Molen

1. Meng het vlees met 40 g VLEESBOUILLON en een scheutje olie en laat het zeker 3 uur marineren.
2. Bak het vlees goudbruin aan in wat olie, voeg de sjalot, KNOFLOOKPUREE, KERRIEPOEDER MADRAS en GEMBERWORTEL GEMALEN erdoor en bak nog even aan. Voeg het water en de overige 40 g VLEESBOUILLON toe, breng aan de kook, dek af met een deksel en laat het 1,5 uur langzaam garen in de oven of op de kookplaat.
3. Roer vervolgens de room, kokosroom en de peultjes erdoor en laat de saus rustig indikken. Breng op smaak met PEPER ZWART MOLEN en SALTWELL.

Tip: Serveer met basmati rijst of noedels en werk af met fijngehakte koriander

Add a pinch of Apollo



MISO BOUILLON
Asian style



VLEESBOUILLON
Asian style

Varkenswangen met miso-jus

Voor 10 personen

3 kg	varkenswangen
50 ml	bakolie
800 ml	sinaasappelsap
1 l	water
800 ml	kokosmelk
100 g	verse koriander
300 g	rode ui
200 g	lente-ui
1 kg	bimi (of broccoli)
40 ml	rijstazijn

150 g	Apollo Essential Vleesbouillon
100 g	Apollo Essential Miso Bouillon
80 g	Apollo Professional Vloeibare roux
40 g	Apollo Professional Japanse Kruidenmelange
	No Added Salt
20 g	Apollo Professional Pepper & Saltmix

1. Kleur de varkenswangen mooi aan in de bakboter, kruid met de PEPPER & SALTMIX.
2. Blas met het sinaasappelsap.
3. Voeg VLEESBOUILLON, MISO BOUILLON, JAPANESE KRUIDENMELANGE, water toe en laat rustig sudderen tot de varkenswangen gaar zijn.
4. Voeg de bimi toe net voor de wangen gaar zijn, laat ze even mee pruttelen.
5. Bind de saus met de VLOEIBARE ROUX en laat 3 minuten koken.
6. Werk af met wat verse koriander, microherbs, verse rode chili, lente-ui en eventueel wat zeste van de sinaasappel.





Add a pinch of Apollo



MISO BOUILLON
Asian style



GROENTENBOUILLON
Asian style

Coq au vin Asian Style

Voor 10 personen

2 kg	kippendrums (onderbouten)
50 ml	bakolie
400 ml	droge witte wijn
1 l	water
500 ml	kokosmelk
100 g	verse koriander
200 g	limoen
150 g	lente-ui
500 g	champignons

100 g	Apollo Essential Groentebouillon
100 g	Apollo Essential Miso Bouillon
50 g	Apollo Professional Vloeibare Roux
20 g	Apollo Professional Japanse Kruidenmelange
	No Added Salt

1. Marineer de kippendrums door ze lichtjes in te smeren met de GROENTE- en MISO BOUILLON.
2. Kleur ze mooi aan in de bakboter, voeg de rest van de bouillon toe, blus met de witte wijn en voeg het water toe.
3. Voeg de kokosmelk en JAPANSE KRUIDENMELANGE toe en laat rustig sudderen tot de kip gaar is.
4. Voeg de champignons toe net voor de kip gaar is, laat ze even mee pruttelen.
5. Bind de saus met de VLOEIBARE ROUX en laat 3 minuten koken.
6. Werk af met wat verse koriander en lente-ui.

Tip: Varieer met typische groenten: Paksoi, Chinese kool, groene bonen, erwten, edamame bonen, mais, enz...



Heilbot met miso

Voor 10 personen

1 kg	heilbotfilets
100 g	Apollo Essential Groentebouillon
100 g	Apollo Essential Miso Bouillon
20 g	Apollo Professional Japanse Kruidenmelange No Added Salt

1. Meng de MISO BOUILLON en GROENTEBOUILLON.
2. Wrijf de visfilets in met deze mengeling en laat 30 minuten marineren.
3. Bak of grill de Heilbotfilets en werk af met de JAPANESE KRUIDENMELANGE.

Tip: Serveer met een smeùige aardappelpuree of met kruidige gebakken rijst op smaak gebracht met Apollo Essential Groentebouillon.

Tip: Serveer met een lekkere witte wijnsaus of Beurre Blanc.

GROENTEBOUILLON
Asian style



MISO BOUILLON
Asian style



Gestoofde peer in karamel met vanille ijs

Voor 10 personen

5	stevige handperen, stijl conference
150 g	hoeveboter
150 g	bruine suiker
200 ml	room 40%
500 ml	vanille ijs

150 g	Apollo Essential Miso Bouillon
50 g	Apollo Professional Sesamzaad

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Smelt de boter in een pan op laag vuur, Roer de suiker eronder en laat karameliseren.
3. Roer de room en MISO BOUILLON onder, breng opnieuw aan de kook en emulgeer.
4. Vul een ovenschaal met de geschilde en gehalveerde peren, giet er de karamel over.
5. Bak 10 à 15 minuten in de oven, draai ze om en bak nog eens een zelfde tijd.
6. Serveer een halve peer per persoon met vanille ijs.



MISO BOUILLON
Asian style

Apollo Essential Groentebouillon Asian Style

Unieke complexe intensiteit van groenten met citroengras, koriander, gember en steranijs

- Als toevoeging aan **rijst, noedels, quinoa, pasta of aardappelen**: na het koken en afgieten van 1kg voeg je 2 eetlepels Groentebouillon toe en vermeng je dit alvorens bij te kruiden naar wens
- In **elke groentepuree** kan je 1 eetlepel Groentebouillon toevoegen tijdens het pureren om een ronde smaak te bekomen en dit zonder de hoofdgroente af te vlakken in smaak
- Onmisbaar in **elke wok of stoverij** waarin groenten een belangrijke rol spelen: naar eigen smaak kan je de Groentebouillon op elk moment van de bereiding toevoegen
- Toonaangevend in **alle Vegetarische-Vegan bereidingen of Oosterse toepassingen** waarin we smaakvolle ingrediënten hun smaak ten volle respecteren: 1 eetlepel Groentebouillon per kg is standaard voldoende
- Als smaakboost in **alle mogelijke groentebereidingen**: na het koken, stomen, glaceren of wokken van groenten kan je steeds afwerken met 1 eetlepel Groentebouillon per kg groenten om een extra punch te geven aan het geheel
- **Groenten vacuum** garen? Voeg dan ½ eetlepel Groentebouillon toe per kg rauwe groenten alvorens te garen.
- Als basis voor het **pocheren van vis of groenten**: 2 eetlepels Groentebouillon per liter water
- Ook in **koude toepassingen** vermengt deze Groentebouillon zich rijkelijk tot smaakmaker: ½ eetlepel Groentebouillon op 1 liter olijfolie of mayonaise en bekom een frisse vinaigrette of dressing die je naar smaak kan bijkruiden
- Prima smaakmaker voor **mousses, terrines of vullingen van groenten** door 1.5 eetlepel Groentebouillon toe te voegen per kg

Apollo Essential Vleesbouillon Asian Style

Verfijnde combinatie van kip, varken en rund in combinatie met knoflook, gember en steranijs

- Mooie basis voor **marinades** van rauw vlees: 2 eetlepels Vleesbouillon per liter vloeistof en kruiden naar wens
- In **elke sausbereiding** voor gevogelte, varken, rund of wild: ½ eetlepel Vleesbouillon per liter saus en dit van roomsaus tot jusbereidingen
- Zekerheid in **elke stoverij van rondsstoofpot, wildragout tot tajine met kip** : naar eigen smaak kan je de Vleesbouillon op elk moment van de bereiding toevoegen
- In **elke groentepuree die geserveerd is bij vleesgerechten** kan je 1 eetlepel Vleesbouillon toevoegen tijdens het pureren om een ronde smaak te bekomen en dit zonder de hoofdgroente af te vlakken in smaak
- **Vlees vacuum** garen? Voeg dan ½ eetlepel Vleesbouillon toe per kg rauw vlees alvorens te garen
- Onmisbaar in **elke wokbereiding** waarin vlees is verwerkt: naar eigen smaak kan je de Vleesbouillon op elk moment van de bereiding toevoegen

Apollo Essential Miso Bouillon Asian Style

Traditioneel Japanse bouillon van gefermenteerde soyabonen, gember en knoflook die gekend staat als umami boost.

- Perfecte basis voor de meeste gekende bereiding met Miso Bouillon vb **Ramen**. Voeg 2.5 eetlepels Miso Bouillon toe per liter kookvocht
- Mooie basis voor **marinades** van groenten, vis, schaal-en schelpdieren: 2 eetlepels Miso Bouillon per liter vloeistof en kruiden naar wens
- **Koude toepassingen**: meng 1 liter mayonaise , creme fraiche of yoghurt met de 2 eetlepels Miso Bouillon voor een saus of dressing. Ideaal als dipsaus bij vishapjes of sushi
- Ideaal voor elke **Aziatische bouillon** in combinatie met de andere 2 Apollo Essential Asian Bouillons: op 1 liter kookvocht of water voeg je 2 eetlepels Groentebouillon + 1 eetlepel Vleesbouillon en 1 eetlepel Miso Bouillon toe. Laat hier naar keuze groenten, gevogelte, vis in garen en werk af met versgemalen peper en grof zeezout



Bestel eenvoudig

Onze producten zijn verkrijgbaar via de foodservice groothandel.

Wil je Apollo producten bestellen? Neem vandaag nog contact op met je Solina contactpersoon.

Apollo Essential						
Art. nr. België	Art. nr. Nederland	Artikelomschrijving	Inhoud	Verpakking	Verkoop per	EAN nummer CE
SW00018-01	SW00018	APOLLO ESSENTIAL GROENTEBOUILLON ASIAN STYLE	1 kg	bak 1 kg	1	5029540002577
SW00021-01	SW00021	APOLLO ESSENTIAL MISO BOUILLON ASIAN STYLE	1 kg	bak 1 kg	1	5029540002584
SW00020-01	SW00020	APOLLO ESSENTIAL VLEESBOUILLON ASIAN STYLE	1 kg	bak 1 kg	1	5029540002591

Add a pinch of Apollo

kom snel in contact met de juiste specialist
en zij helpen u met veel plezier verder

Voor België:
foodserviceBE@solina-group.eu

Voor Nederland:
foodserviceNL@solina-group.eu



Ga voor receptinspiratie, trends en praktische tips naar
www.apollofood.eu





Apollo®
MASTER OF CREATIONS



www.apollofood.eu