



Scoor met zomerse streetfood recepten



Index

Introductie	3
Parijse runderburger	4
Butter chicken Marathon	5
Champion Sliders	6
Football Pizza	7
Gold medal noodles	8
Home run bratwurst	9
Match point Loaded fries	10
Olympic tacos	11



De zomer van 2024 wordt gekenmerkt door memorabele sportmomenten, en nog veel meer... Terwijl we genieten van deze opwindende gebeurtenissen, is dit ook het ideale moment om te genieten van heerlijke snacks verrijkt met onze **kruiden en sauzen van Apollo**.

Verwen je smaakpapillen deze zomer met een culinaire wereldreis, ideaal om te delen met vrienden en familie tijdens deze onvergetelijke sportevenementen.

Add a pinch of Apollo!

Het Foodservice Team



Solina

We make food matter...



...for **people** and the **planet** to be the leading **partner** constantly rethinking culinary food **solutions** and **products**



Parijse runderburger

TOMME DE SAVOIE, GECONFIJTE UI, RAVIGOTTESAUS

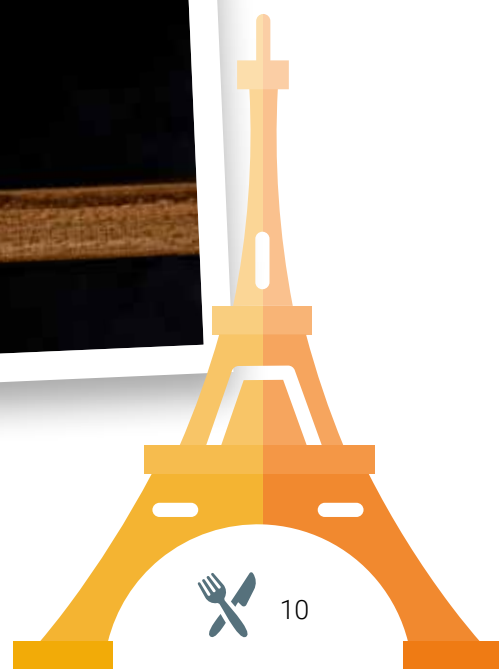
INGREDIENTEN

- 60 g **BBQ BEEF RUB APOLLO**
- 150 g **WOKSAUS SWEET AND SOUR APOLLO**
- 400 g **RAVIGOTTE SAUS APOLLO**
- 100 g **BBQ SAUS APOLLO**
- 1,5 kg Rundergehakt
- 600 g Uien
- 50 g Olijfolie
- 10 st Kaas Tomme de Savoie
- 10 st Hamburgerbroodjes

METHODE

1. Meng het vlees samen met de **BBQ BEEF RUB** en de **BARBECUE SAUS**. Vorm de hamburgers.
2. Bak de gesneden ui en breng op smaak met de **WOKSAUS SWEET AND SOUR**.
3. Warm de hamburgerbroodjes op. Beleg met uienconfituur. Leg een burger volgens gewenste gaartijd op het broodje. Voeg een plakje Tomme de Savoie toe en overgiet royaal met **RAVIGOTTE SAUS**. Sluit de hamburger.

Tip van de chef: De woksau **SWEET & SOUR** kan eventueel vervangen worden door de woksau **HOT & SPICY** om een pittiger burger te bekomen.



Butter chicken Marathon

INGREDIENTEN

- 150 g **CURRY COCOS LES INTENSES**
- 50 g **GLACE GEVOGELTE APOLLO**
- 35 g **VLOEIBARE ROUX APOLLO**
- 30 g **KNOFLOOKPUREE APOLLO**
- 30 g **PEPPER & SALTMIX APOLLO**
- 2,5 kg Kipfilet
- 1,6 l Water
- 150 g Griekse yoghurt natuur
- 800 g Basmati rijst
- 50 g Plantaardige olie

METHODE

1. Meng de yoghurt, **INTENSES CURRY COCOS**, **KNOFLOOKPUREE** en **GLACE GEVOGELTE** in een kom en roer goed door. Voeg de in blokjes gesneden kip toe, meng opnieuw en laat minstens 1 uur marineren in de koelkast.
2. Bak de stukjes kip lichtjes aan in plantaardige olie. Voeg de marinade en wat water toe. Laat vervolgens zachtjes sudderen tot de kip gaar is. Indien nodig, bind met **VLOEIBARE ROUX**.
3. Kook de rijst in water (1,6 liter) met **PEPPER & SALTMIX APOLLO**. Serveer de kipbereiding samen met de bereide rijst.

Tip van de chef: Aarzel niet om deze schotel aan te bieden met een gekruide aardappelpuree.





Champion Sliders



INGREDIENTEN

- 15 g **PIRI PIRI MELANGE APOLLO**
- 50 g **GLACE GEVOGELTE APOLLO**
- 250 g **CHIPOTLE BBQ SAUS APOLLO**
- 250 g **TORTILLASAUUS APOLLO**
- 30 g **LES INTENSES KNOFLOOK PETERSELIE**
- 750 g Kipfilet, geportioneerd
- 10 st Kleine hamburgerbroodjes
- 1 st Witte ui in ringen, gepekeld
- 200 g Gemengde sla
- 150 g Avocado, in schijven
- 150 g Mayonaise
- 5 st Cheddarkaas in plakken, gehalveerd

METHODE

1. Strijk de kipfilet in met de **GLACE GEVOGELTE** en breng extra op smaak met de **PIRI PIRI MELANGE**. Bak of grill deze tot ze gaar zijn.
2. Meng de mayonaise met **LES INTENSES KNOFLOOK PETERSELIE** om een origenele saus te bekomen.
3. Toast of grill de broodjes en beleg met de **TORTILLASAUUS**. Leg de kip erop en een plakje kaas. Dresseer met **CHIPOTLE BBQ SAUS**. Garneer met de groentjes en werk af met de gemengde saus.

Tip van de Chef: Neem gerust een andere saus uit ons gamma om een andere smaak te bekomen of te variëren met vleessoorten in de hamburger.



Football Pizza

INGREDIENTEN

- 75 g **TORTILLASAUUS APOLLO**
- 50 g **ITALIAANSE KRUIDEN APOLLO**
- 150 g **TOMAAT PAPRIKA LES INTENSES**
- 25 g **SPICEMIX SMOKEY CHIPOTLE APOLLO**
- 10 st Pizzadeeg
- 500 g Rauwe ham, dun gesneden
bv: Gandaham
- 500 g Gemalen Italiaanse kaas
- 600 g Verse mozzarella, in blokjes
gescheurd of gesneden
- 1 kg Kerstomaten, gehalveerd

METHODE

1. Leg het pizzadeeg open en smeer er een laagje **TORTILLASAUUS** over eventueel gemengd met de **SPICY SMOKEY CHIPOTLE**. Beleg met de rauwe ham.
2. Marineer de kerstomaten met de **TOMAAT PAPRIKA LES INTENSES**. Verdeel over de pizza's en stooi er wat gemalen kaas over.
3. Bak de pizza af. Verdeel er de verse mozzarella over van zodra de pizza uit de oven komt. Bestrooi met de **ITALIAANSE KRUIDEN**. Werk eventueel af met verse rucola en indien gewenst extra pikante olie.





Gold medal noodles



INGREDIENTEN

- 960 ml **WOKSAUS HOISIN APOLLO**
- 150 g **GROENTENBOUILLON ASIAN STYLE APOLLO**
- 2,5 kg Varkensvlees in reepjes
- 80 g Zonnebloemolie
- 1 kg Aziatische noedels
- 1 kg Wokgroente mix

METHODE

1. Bak het vlees goudbruin in olie. Voeg de wokgroenten en de **WOKSAUS HOISIN** toe. Laat maximaal 10 minuten sudderen.
2. Bereid een bouillon door 5 liter water te mengen met 150 g **GROENTENBOUILLON ASIAN STYLE** om de noedels te koken.
3. Serveer het vlees met de Aziatische noedels en breng extra op smaak door er een beetje extra bouillon onder te mengen.

Tip van de chef: Door boontjes, mango en zwarte paddenstoelen toe te voegen aan de Chinese noedels, krijgt uw gerecht extra smaak.



Home run bratwurst



INGREDIENTEN

- 1 l **TORTILLASAUS APOLLO**
- 100 g **CURRY COCOS CITROENGRAS LES INTENSES**
- 500 g **MOSTERD MAYONAISE APOLLO**
- 50 g **PEPPER & SALTMIX APOLLO**
- 10 st Curry braadworst
- 200 g Gesneden ui
- 50 g Olijfolie
- 500 ml Bier type Witbier
- 2,5 kg Frietten

METHODE

1. Bak de gesneden uien langzaam aan in de olie en blus af met bier. Laat tot de helft inkoken en voeg de **TORTILLA SAUS** en **CURRY COCOS INTENSES** toe. Laat 30 minuten sudderen.
2. Bak de worstjes in de oven of op de barbecue. Snijd ze in stukken en laat ze nog even meekoken in de saus.
3. Bak de frieten en kruid ze met **PEPPER & SALTMIX**.
4. Proef deze curryworsten samen met frietjes en **MOSTERD MAYONAISE**.





Match point Loaded fries

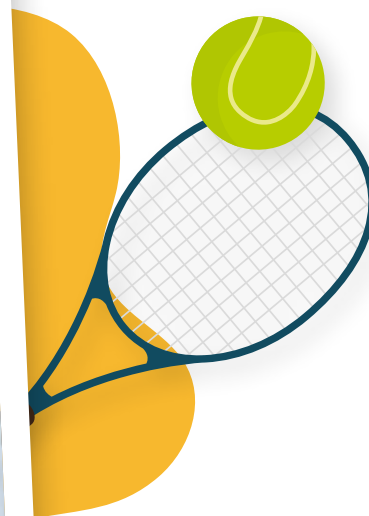


INGREDIENTEN

- 15 g **PEPPER & SALTMIX APOLLO**
- 50 g **GLACE KALF ESSENTIAL APOLLO**
- 20 g **VLOEIBARE ROUX APOLLO**
- 500 g Varkensgehakt
- 500 g Rundergehakt
- 2 kg Verse frietjes
- 200 g Tomaat, in brunoise
- 33 cl Bruin bier
- 250 cl Water
- 150 g Ui, in brunoise
- 150 g Gemalen kaas

METHODE

1. Bak beide gehakt soorten rul, zet even opzij.
2. Stoof de ui aan in wat boter en laat even stoven. Voeg de **GLACE KALF**, bruin bier en water toe. Doe er het gebakken gehakt bij. Breng op smaak met de **PEPPER & SALTMIX** en laat inkoken zodat de smaken kunnen opbouwen.
3. Voeg de **VLOEIBARE ROUX** toe en laat nog 3 minuten koken. Kruid eventueel nog iets bij.
4. Bak de frieten krokant, portioneer en schep er een portie van de gehaktsaus op. Werk af met tomaten en gemalen kaas. Serveer er eventueel apart nog een koude saus bij.



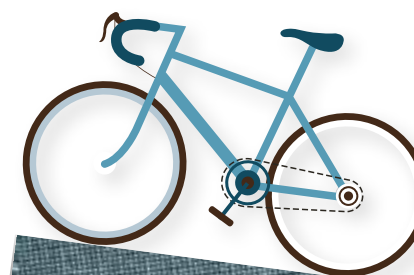
Olympic tacos

INGREDIENTEN

- 150 g **LES INTENSES TOMAAT PAPRIKA**
- 50 g **SPICEMIX SMOKEY CHIPOTLE APOLLO**
- 200 g **KNOFLOOKSAUS APOLLO**
- 100 g **BOURBON WHISKEY BBQ SAUS APOLLO**
- 10 st Mais tortilla's
- 10 kg Kippendijenvlees ontbeend, in reepjes gesneden
- 500 g Verse ananas, in stukjes gesneden
- 250 g Avocado, in stukjes gesneden
- 250 g Gemalen cheddar

METHODE

1. Marineer het kippenvlees met **LES INTENSES TOMAAT PAPRIKA** en **SPICEMIX SMOKEY CHIPOTLE**. Grill ze daarna tot ze gaar zijn.
2. Grill ondertussen de ananas tot deze mooi gekarameliseerd is. Snij in stukjes.
3. Grill de tacos kort en stel samen. Werk af met de **KNOFLOOKSAUS**, de **BOURBON WHISKEYSAUS** en een beetje fijn gesneden groene kruiden.





www.apollofood.eu