

LEKKER EN SLIM KOKEN

met
MONIN



MONIN®



VOORWOORD

*Gemak en smaak
staan centraal!*



Mijn naam is Bas Hellemons, 30 jaar, geboren in Breda. GastronomiQ is ontstaan vanuit een grote passie voor koken. Na mijn koksopleiding heb ik ervaring opgedaan in restaurants in binnen en buitenland.

Vanuit deze ervaring ben ik de meer creatieve kant opgegaan waarmee ik uitdagende maar toch toegankelijke recepten ontwikkel voor prachtige merken zoals Monin. Waarom Le Fruit de MONIN? Super toffe en herkenbare smaken die eenvoudig zijn toe te passen op jouw eigen gerechten, zowel zoet als hartig! Ik ben trots op de samenwerking met MONIN en de resultaten die we kunnen laten zien in dit boek.

Gemak en smaak staan centraal! De eenvoudige methode waarmee we de smaken van Le Fruit de MONIN gebruiken voor alledaagse recepten zijn goed toe te passen op jouw eigen menukaart of keuken. Mijn favoriete recept? Dat moet de tomatensalade met Le Fruit de MONIN Ruby Grapefruit zijn of het dessert met rabarber met vlierbloesem met 2 soorten Le Fruit de MONIN. Ik zou zeggen: ervaar deze gerechten zelf en ga ermee aan de slag!

Bas Hellemons
GastronomiQ





LE FRUIT DE MONIN

Maak kennis met Le Fruit de MONIN. Dé handige fruitoplossing/-toepassing voor de professional. Uitermate geschikt om snel en eenvoudig smaakvolle en onderscheidende recepten te creëren. Alle Le Fruit de MONIN producten bestaan uit minimaal 50% echt fruit en natuurlijke suikers.

Door nauwkeurige en duurzame sourcing behoudt MONIN het hele jaar door dezelfde hoge kwaliteit en smaak. Hiermee speelt u met Le Fruit de MONIN handig in op de sterk groeiende vraag naar fruitige dranken of geeft u makkelijk een exotische twist aan uw gerechten en desserts. Het hele jaar door dezelfde smaak en textuur!

Creëer een bosbessenmascarpone crème met bosbessen en rabarber. Maak de sappigste Cherry Ribs of geef uw zalm een twist met een appel en komkommer relish. De opties zijn eindeloos! Laat uw klanten ook genieten van deze unieke fruit-twist.





ARABIAN CHERRY BBQ SAUS

LE FRUIT DE MONIN CHERRY, BIETENSAP & RAS EL HANOUT
voor 10 personen

INGREDIËNTEN

• Le Fruit de MONIN Cherry	200 gr
• Bietensap	800 gr
• Ras el hanout	10 gr
• Uiensnippers	200 gr
• Olie	100 gr
• Laurier	50 gr
• Soja	20 gr
• Tabasco	4 gr
• Balsamico	28 gr
• Monin Coconut Sugar	28 gr

BENODIGDHEDEN

- Mengkom
- Garde
- Pan
- Groene snijplank



Mise-en-place

1. Verzamel alle ingrediënten.
2. Verzamel alle materialen.

Bereiding

1. Weeg bovenstaande ingrediënten af.
2. Start met olie in de pan, myoteer de ras el hanout en uiensnippers op laag vuur gedurende 20 minuten.
3. Voeg de overige ingrediënten toe.
4. Kook in tot stroperige saus, zeef de saus.
5. Proef na en koel terug. Maak porties in de gewenste grootte

Serveertip: gepofte bieten van de BBQ.
Gekarameliseerde geitenkaas van de BBQ.
Wild: Eendenborst van BBQ.

Bon appetit!





PEAR TARTELETTE

TARTELETTE: GEKONFIJTE PEER IN LE FRUIT DE MONIN WILLIAMS PEAR
EN GEMBER. WITTE CHOCOLADE MOUSSE EN DULCE DE LECHE
voor 10 personen

INGREDIËNTEN

- Le Fruit de MONIN Williams Pear 500gram
- Peren geschild 1000 gram
- Gember 30 gr
- Witte chocolademousse 500 gr
- Dulce de leche 100 gr
- Tartelette 10 st

BENODIGDHEDEN

- Mengkom
- Garde
- Dessertbord
- Vacuumeermachine (optioneel)



Mise-en-place

1. Verzamel alle ingrediënten.
2. Verzamel alle materialen.

Le Fruit Basis

1. Weeg 500 gram Le Fruit de MONIN Williams Pear af.
2. Weeg 1000 gram peren af, ontdaan van schil en in stukjes gesneden.
3. Weeg 30 gram gemberpuree af.
4. Meng dit in een mengkom tot een homogene massa.
5. Doe de massa in een gewenste bak, zet koel tot gebruik.

Le Fruit Basis - Optioneel

Breng de Le Fruit basis naar een hoger niveau.

1. Doe de Le Fruit basis per portie in hittebestendige vacuumeerzakken.
2. Vacumeer de basis, zo kunnen de smaken goed samenkomen.
3. Gaar 10 minuten op 70°C stoom.
4. Laat afkoelen en zet klaar voor gebruik. Zeker 14 dagen houdbaar bij 7°C.
5. Bij gebruik zak openknippen en in een RVS/plastic bak doen.

Deze techniek kan ook gebruikt worden voor weckpotjes.

Tartelette & dulce de leche

1. Tartelettes zijn direct te serveren vanuit de verpakking.
2. Dulce de leche is direct te serveren vanuit de verpakkingen. Indien je deze zelf maakt: de gecondenseerde melk 4 uur stomen op 100°C.

Witte chocolademousse

1. Klop de mousse volgens de instructies af.
2. Stort in spuitzakken, dek goed af en zet klaar voor gebruik. Koel bewaren.

SERVEREN

1. Verzamel alle ingrediënten.
2. Leg de Tartelette op het bord.
3. Spuit met witte chocolademousse in de tartelette voor 3/4.
4. Top af met 1 eetlepel (15-20 gram) Le Fruit basis.
5. Garneer met de dulce de leche en basil cress.

Bon appetit!