

fresh



ALLES UIT ÉÉN PAN

Rijke geuren, volle smaken!

HERFST

De blaadjes van de bomen veranderen weer in allerlei prachtige kleuren. Dat kan maar één ding betekenen: het is herfst! Het seizoen van smaakvolle eenpansgerechten en hartverwarmende stoofpotjes. Alles in één pan, lekker makkelijk! Dit seizoen vieren we ook Halloween, met als hoogtepunt het traditionele uithollen van een pompoen. Op pagina 27 lees je hoe je dit makkelijk doet. Wij wensen iedereen een smakelijke herfst!



30
*Kook het
coverrecept*
HERFSTSTOOF

VASTE RUBRIEKEN

- 6** Smaak van het seizoen
Ui
- 12** Huuskes weet raad
Regenereren, zo doe je dat!
- 16** Weekmenu
Eenpansgerechten
- 24** Thema-activiteit
Halloween



17
*Alles uit
één pan*
CHILI CON CARNE



26

Griezelig lekker!
HALLOWEEN MUMMIES



34

Recept
HERFSTCAKE

IN THE SPOTLIGHT

DE MEEST OPVALLENDE, LEKKERSTE EN NIEUWSTE ARTIKELEN IN HET ASSORTIMENT VAN HUUSKES. HIERBIJ EEN SELECTIE.



Oliehoorn Truffelmayonaise

Verpakking: 900 ml **674391** 



De Bakkers Combinatie

Petit pain tarwe (voorgebakken)

Verpakking: 5 x 80 gram **606043** 



Dubbel drank Sinaasappel/perzik

Verpakking: 1 liter **660497** 



Traditioneel
Italiaans
platbrood

Panesco Schiacciata romana wit

Verpakking: 32 x 100 gram **606207** 



**Knorr Spaanse tomaten/
gerookte paprikasoep**

Verpakking: 1,19 kilo **672783** 



Waldkorn® Haverbol

Verpakking: 25 stuks **605590** 



Maggi Juspoeder

Verpakking: 1,4 kilo **672367** 



Becel Original Boterkuipje

Verpakking: 100 x 10 gram **624889** 



Fishmasters Visstoofmix

Verpakking: 10 kilo **605477** 

LINZENSOEP

UITGELICHT

Op zoek naar een makkelijk eenpansgerecht? Kies dan voor één van onze vernieuwde maaltijdsoepen. Ze zijn rijk gevuld, waardoor ze zeer geschikt zijn als een volwaardig hoofdgerecht. Alles in één pan, een broodje erbij en klaar ben je.

RUNDVLEESSOEP

MINISTRONESOEP

MAALTIJD SOEPEN

van Huuskjes

Vernieuwde
recepturen!

Goulashsoep
wordt traditioneel
gegeten in
combinatie met
brood.

GOULASHSOEP

Handig,
snel &
voedzaam

Minestrone maaltijdsoep

Een Italiaanse klassieker gevuld met rundvlees, tortellini met kaas, paprika, tomaat en courgette.

410166 
410294 

Linzen maaltijdsoep

Kruidige en stevige soep met onder andere kip, prei, ui, bleekselderij, appel en geurige specerijen.

410166 
410293 

Rundvlees maaltijdsoep

Rundvlees, verschillende soorten groenten én aardappel: een goedgevulde bodem voor de koudere dagen!

410166 
410295 

Goulashsoep

Een gebonden soep met rundvlees, aardappel, tomaat, paprika en ui.

409952 
410264 



Gele ui



Zilverui



Rode ui

UI

Uien zijn de basis van heel veel gerechten. Maar er zijn zo veel soorten dat het soms lastig kiezen is: de één is zoet, de ander juist scherp. En welke ui gebruik je nou waarvoor? Wij zetten de uien in ons assortiment voor je op een rij.





Sjalot

Bosui



VERSCHILLENDE SOORTEN UIEN

Gele ui

De bekendste en meest veelzijdige ui. Lichtscherp van smaak, maar toch ook zoet. Je kunt 'm onder andere rauw eten, gekookt en gebakken. En dat in tal van gerechten.

622580 H 🍷

Zilverui

Deze kleine uitjes met hun glimmende zilverwitte schil zijn zuur tot zoetzuur van smaak en worden vaak gebruikt als garnituur bij bijvoorbeeld stamppotten. Daarnaast zijn ze lekker in stoofschotels of salades.

662862 H 🍷

Rode ui

De rode ui is iets zoeter dan de gele. De milde smaak en mooie kleur maken hem geschikt voor salades en andere rauwe toepassingen. Maar ook heel lekker in warme gerechten, zoals soepen en stoofpotten.

251120 H 🍷

Sjalot

De sjalot is de meest verfijnde van alle uien. Hij heeft een milde en ietwat zoetige smaak. Perfect als smaakaccent in bijvoorbeeld een salade, saus of bouillon.

622584 H 🍷

Bosui

Een jonge ui waarvan de bol nog niet goed ontwikkeld is en waarvan het loof nog groen is. Lichte uiensmaak en perfect om rauw te gebruiken, in een salade bijvoorbeeld of om mee te stoven.

622582 H 🍷



OM VAN TE HUILEN

Bij het snijden van uien kunnen je ogen gaan tranen. Om dit te verminderen, kun je de uien het best een paar uur in de koelkast of een paar minuten in de diepvries leggen voordat je ermee aan de slag gaat.

WEG GEUR!

Na het eten van rauwe ui, in een salade bijvoorbeeld, geniet je nog lang na van die uiensmaak in je mond. Kauw op een takje peterselie, drink een kopje groene thee of glas volle melk na het eten om de geur te maskeren. Ruiken je handen naar ui? Wrijf ze langs een RVS-oppervlak en de geur is zo verdwenen.

UI IN DE HOOFDROL

Je kunt geen kookboek openslaan zonder dat de ui als smaakmaker wordt gebruikt. Toch zijn er genoeg recepten en gerechten waarin uien zelf een hoofdrol hebben. Denk bijvoorbeeld aan onze heerlijke uiensoep. Nu met vernieuwd receptuur!

Uiensoep

410078 H
410288 🍷

Verstopte neus?

Snijd een ui in tweeën en leg deze op je nachtkastje naast je bed. De sterke geur van ui doet 's nachts wonderen voor je verstopte neus. De zuren van de ui verdampen namelijk in de lucht, waardoor het snot in je neus oplost en plaats maakt voor meer vocht. Hierdoor kun je weer vrij door je neus ademen.



Aankoop & bewaren

Uien zijn goed als ze hard en stevig aanvoelen en een gesloten schil hebben zonder te veel losse vellen. Je kunt uien op een koele, donkere en droge plaats wekenlang bewaren.

**VOLWAARDIG,
PLANTAARDIG &
READY TO SERVE!**

3 IN 1 MIX
GRANEN, GROENTEN
& PEULVRUCHTEN



In de zorgkeuken snel en efficiënt werken doe je met de nieuwe Granenmixen van Bonduelle. Deze mixen zijn een **bron van eiwitten** en **rijk aan vezels**. Ideaal om te combineren met vis of vlees maar ook te serveren als een volwaardige plantaardige warme maaltijd of salade.



GRANENMIX,
WORTEL & EDAMAME
606205



GRANENMIX, BOERENKOOL
& KIKKERERWT
606206



**KOUD OF
WARM TE
GEBRUIKEN**

VARKENSHAAS MET MINI-KRIELTJES IN PESTO

MET RUCOLASALADE



CêlaVita Mini-krieltjes

Verpakking: 2 kilo 622693 H

Meer recepteninspiratie?
Kijk op: www.celavita.nl

De mini-krieltjes zijn vast voorgekookt, zo kunnen ze direct de pan in om goudgeel gebakken te worden. CêlaVita, het beste uit de aarde!

Varkenshaas met mini-krieltjes in pesto en een salade

Hoofdgerecht 6 personen 50 minuten

Dit heb je nodig

■ Ingrediënten

- > 900 gram varkenshaas
Verpakking: 2 x 150 gram 303374 H
- > 2 eetlepels roomboter
Verpakking: 250 gram 620319 H
- > 9 eetlepels zonnebloemolie
Verpakking: 1 liter 672631 H
- > 1 zak mini-krieltjes
Verpakking: 2 kilo 622693 H
- > 6 eetlepels pesto
Verpakking: 190 gram 672928 H
- > 300 gram rucola, gewassen
Verpakking: 125 gram 624233 H
- > 300 gram cherrytomaatjes, gehalveerd
Verpakking: 250 gram 622547 H
- > 150 gram zongedroogde tomaten
Verpakking: 280 gram 669332 H
- > 3 rode uien, in ringen
Verpakking: 250 gram 250565 H
- > 3 eetlepels pijnboompitten
Verpakking: 75 gram 623632 H
- > 90 gram Parmezaanse kaas
Verpakking: 175 gram 624454 H
- > 3 eetlepels olijfolie extra vierge
Verpakking: 1 liter 668681 H
- > 6 eetlepels balsamicodressing
Verpakking: 1 liter 674091 H

Zo maak je het

- > Verwarm een bakpan met twee eetlepels roomboter en drie eetlepels zonnebloemolie. Zout en peper de varkenshaas en bak ze rondom bruin op hoog vuur. Zet daarna het vuur laag en bak de varkenshaas in circa 11 minuten gaar.
- > Verwarm ondertussen een andere bakpan met zes eetlepels zonnebloemolie. Bak hierin de mini-krieltjes rondom goudbruin. Eerst zeven minuten op hoog vuur en dan nog circa acht minuten op laag vuur. Als de mini-krieltjes mooi goudbruin gebakken zijn voeg je zes eetlepels pesto toe en meng je dit goed door de aardappeltjes.
- > Maak hierna een salade door de rucola te mengen met de cherrytomaten, zongedroogde tomaten, rode ui, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, olijfolie en balsamicodressing.
- > Serveer de varkenshaas met de mini-krieltjes en frisse salade.

Eet smakelijk!





REGENEREREN

HOE DOE IK DAT?

Groenten worden te gaar, maaltijden te koud of te heet... Op de juiste manier maaltijden verwarmen met contactwarme of in een hetelucht- of combi-oven, dat is niet altijd even makkelijk.

Met het regenereren van maaltijden en producten gaat er nog wel eens wat mis, met als gevolg dat cliënten en patiënten het eten niet zo lekker krijgen zoals het hoort. Wij delen de meest gemaakte fouten als het gaat om het regenereren van de maaltijden van Huuskes en vertellen je hoe je deze voorkomt.

Te lang regenereren

De meest gemaakte fout is dat de producten te lang worden geregenereerd. Hierdoor worden de producten té gaar en verliezen ze kwaliteit als het gaat om smaak, uitstraling en consistentie.

Te koud of te heet

Producten te koud (bijvoorbeeld 100 °C) of te heet (bijvoorbeeld 180 °C) regenereren. Dit zorgt ervoor dat de producten kwaliteit verliezen.

Geen (of verkeerd) gaatjes prikken

Prik de gaatjes in de hoeken van de verpakking in plaats van in het midden. Zo voorkom je dat de producten te vochtig worden. Wanneer je helemaal geen gaatjes in de verpakking prikt, kan deze warme lucht nergens naartoe en scheurt de folie.

Benieuwd hoe producten van Huuskes verwarmd moeten worden? Vraag dan gratis onze regeneratieposter aan. Leuk en handig om op te hangen!

Bekijk de video op www.huuskes.nl/regenereren



Niet temperaturen

Het is belangrijk om de kerntemperatuur van producten te controleren voordat je deze serveert. Zo weet je of producten goed verwarmd zijn, maar ook of de oven zijn werk goed doet. Producten dienen een temperatuur van tenminste 72 °C te hebben en mogen niet warmer worden dan 85 °C, hierdoor verliezen ze kwaliteit en consistentie.

Folie niet verwijderen

Bij gepaneerde producten zoals gebakken vis of een schnitzel, maar ook bij producten die knapperig moeten zijn zoals gebakken aardappeltjes, moet je de folie in zijn geheel verwijderen voordat je gaat regenereren. Dit omdat de condensvorming die in de verpakking ontstaat ervoor zorgt dat de producten niet knapperig worden.

Tip: gebruik een bakplaat voor gepaneerde en gebakken producten en verwarm de oven 10 minuten voor op 170 °C.

Producten met afwijkende verpakkingshoeveelheden even lang regenereren

Bakken met grote hoeveelheden moeten langer geregenereerd worden dan kleine bakjes met kleine hoeveelheden. Dit betekent dat je kleine bakjes halverwege het regeneratieproces bij in de oven moet zetten en niet tegelijkertijd.

Verkeerde indeling oven

Bovenin de oven is het warmer dan onderin, het is daarom belangrijk om compacte producten zoals aardappelpuree bovenin de oven te plaatsen en 'luchtige' producten zoals broccoli onderin.

Niet schoonmaken

Het niet schoonhouden van de oven kan - naast dat het niet hygiënisch is - ervoor zorgen dat een contactwarmteplaat naar verloop van tijd minder goed gaat werken.

Niet stapelen

Wanneer je de bakken bovenop elkaar zet kan er geen warme lucht tussendoor stromen. Zet de bakken daarom altijd op de rekjes, waardoor er iets speling tussen de bakken zit.

Niet doorroeren

Roer compacte producten (indien mogelijk) goed door. Zodoende is de hitte gelijkmatiger verdeeld over het product.



Verkrijgbaar bij Huuskes!
Beckers Vietnamese Groente Loempia's
(Art.nr. 604437)

RÖSTI STICKS



De veelzijdigheid van de 11er producten zorgt bij elk gerecht voor kleur en genot. Deze knapperige sticks zijn gevormd met aardappelrösti van aardappels van eigen teelt. Heerlijk bij een stoofpotje, om te dippen of als borrelsnack.

Gluten- en
lactosevrij

Klimaatneutraal
geproduceerd

Gemaakt van 100%
verse aardappel



Verpakking: 1 kg / Artikelnr: 605588

Verkrijgbaar in de Huuskes Shop en in Eten & Zo

www.menkenvandenassemfrozenfood.nl

WEEKMENU

Serveer met
komkommer
in zoetzuur

251199



7X EENPANSGERECHTEN

Garneer met
rode paprika,
bosui, &
peterselie

Maandag

VISCURRY

Viscurry

Met o.a. zalm, kabeljauw en tonijn

Verpakking: 2 kilo

402407



Rijst

Verpakking: 2 kilo

403236



Verpakking: 4-persoons

501889



Haricots verts

Verpakking: 1,5 kilo

403452



Verpakking: 3-persoons

507713



Liever
vegetarisch?
Probeer dan
chili sin carne

403046 H

Lekker met
crème fraîche
& guacamole

Dinsdag

CHILI CON CARNE

Chili con carne

Verpakking: 2 kilo

402736



Verpakking: 3-persoons

502668



Taco's

Verpakking: 12 stuks

664662



Crème fraîche

Guacamole

620720



671910





Met
tomaat, wortel,
paprika, ui,
courgette en
kikkererwten

Woensdag

KIPTAJINE

Kiptajine

Verpakking: 2 kilo

409004 H

Couscous

Verpakking: 2 kilo

406402 H

Verpakking: 3-persoons

506774 H

Lekker met
geraspte kaas
en basilicum

Donderdag

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti Bolognese

Verpakking: 2 kilo

402846



Verpakking: 3-persoons

502672





Vrijdag

PADDENSTOELENRISOTTO

Risotto

Verpakking: 2 kilo

404279



Verpakking: 4-persoons

507550



Champignonmelange

Verpakking: 200 gram

622514



Parmezaanse kaas

Verpakking: 10 gram

623788



Rucola

Verpakking: 125 gram

624233



Zaterdag

MINESTRONESOEP

Minestrone-soep

Verpakking: 2 kilo

410166



410294



Met kip,
sperzieboontjes,
paprika,
champignons &
aardappel

Zondag

SURINAAMSE KIPSCHOTEL

Surinaamse kipschotel

Verpakking: 2 kilo

406819



Verpakking: 3-persoons

502732



Tortilla's

Verpakking: 8 stuks

670765





Carezzo

10 GRAM
EIWIT, COMPLEET
AMINOZUUR PROFIEL,
VEGETARISCH, BRON
VAN VEZELS, GLAD
GEBONDEN
IDDSI 3

KIEZEN WAT JE LEKKER VINDT EN
KRIJGEN WAT JE NODIG HEBT

Vernieuwde Carezzo groentesoepen lekker hartig voor een brede doelgroep

Carezzo heeft haar soepen doorontwikkeld om ze geschikt te maken voor een brede doelgroep. De soepen bevatten al 10 gram eiwit met een compleet essentieel aminozuurprofiel, waardoor spieropbouw ondersteund wordt.

Nieuw is, dat alle 3 groentesoepen vegetarisch zijn geworden omdat het rundercollageen is vervangen door plantaardige eiwitten. Daarnaast zijn de soepen, nu met een dubbele hoeveelheid vezels, een bron van vezels om de darmwerking te ondersteunen.

Tot slot zijn de Carezzo soepen gladgebonden en qua consistentie ingeschaald op IDDSI 3 waardoor ze ook geschikt zijn voor mensen met kauw- en slikproblemen.

Echter, het allerbelangrijkste: ze zijn heel erg lekker en verbeterd qua smaak en romigheid, en worden nu ook crèmesoepen genoemd.

Soep kan de hele dag

Soep kan de hele dag! Het is namelijk ook een uitstekende hartige verwenner die past bij broodmaaltijden en tussendoor. Met name in de namiddag is er behoefte aan iets hartigs. Soep is een gewild 4-uurtje, maar 'gewone' soep bevat weinig eiwit. Verwarmen gaat gemakkelijk in de magnetron.

Maak met de vernieuwde Carezzo soepen van een snackmoment een volwaardig tussendoormoment voor een brede doelgroep!

Wilt u meer informatie ga dan naar www.carezzo.nl



Tomaten crèmesoep 623470
Verpakking: 150 ml



Pompoen crèmesoep 624701
Verpakking: 150 ml



Champignon crèmesoep 624009
Verpakking: 150 ml

PASTA MET ZALM & GROENE ASPERGES EN ROQUEFORTSAUS



Chef Roquefortsaus &
Liquid Concentrate Groenten



Pasta met zalm & groene asperges en roquefortsaus

Hoofdgerecht 4 personen 50 minuten

Dit heb je nodig

■ Ingrediënten

- > 250 gram tagliatelle
Verpakking: 500 gram 674033 H
- > Gestoomde zalmfilet voor 4 personen
Verpakking: 4 personen 501882 H
- > 200 gram snijbonen, gesneden
Verpakking: 400 gram 620325 H
- > 200 gram groene asperges
Verpakking: 450 gram 624061 H
- > 5 ml CHEF Liquid Concentrate Groenten
Verpakking: 8 x 1 liter 667554 H
- > 400 ml CHEF Roquefortsaus
Verpakking: 8 x 1 liter 671468 H

■ Optioneel:

- > Peterselie
Verpakking: 1 bos 622532 H
- > Rucola cress
Verpakking: 125 gram 623249 H

Zo maak je het

- 1 > Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 > Snijd ondertussen de groene asperges en blancheer samen met de snijbonen. Zodra ze beetgaar zijn, direct koud spoelen in (ijs)water.
- 3 > Stoof hierna de groenten in een pan met een beetje water en de CHEF Liquid Concentrate Groenten circa 10 minuten.
- 4 > Giet de pasta af en warm op in een pan met 400 ml roquefortsaus. Serveer samen met de zalm en groenten op een bord. Garneer eventueel met wat peterselie of rucola cress.

Meer recepteninspiratie?
Kijk op: www.nestleprofessional.nl/recepten



CREATIVITY NEVER RESTS

Halloween

Halloween komt er weer aan. In Nederland wordt nog niet zo veel aan deze Amerikaanse traditie gedaan, maar daar mag wat ons betreft verandering in komen!

Pompoensoep

Verpakking: 2 kilo

410039



410276





Tast toe!
Als je
durft...



Serveer
met ketchup
& mosterd

RECEPT HOTDOG MUMMIES

Snack 10 personen circa 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

Keukenspullen

- > Bakplaat met bakpapier

Ingrediënten

- > 10 Frankfurters
Verpakking: 450 gram 668941 H
- > 10 plakjes bladerdeeg
Verpakking: 450 gram 602558 H
- > Ketchup
Verpakking: 430 ml 665188 H
- > Mosterd
Verpakking: 235 gram 661463 H

ZO MAAK JE HET

- 1 > Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 > Rol de plakjes bladerdeeg uit en snijd in dunne repen.
- 3 > Wikkel de repen om de worstjes heen zoals op de foto. Let op: laat genoeg ruimte tussen de repen want het deeg wordt dikker in de oven.
- 4 > Leg de worstjes op een met bakpapier beklede bakplaat en zet circa 12 minuten in de oven.

Halloween POMPOEN

ZO DOE JE DAT!

Als wij aan Halloween denken, dan denken we natuurlijk aan een uitgeholde pompoen met een gezicht. Waxinelichtje erin, en klaar! Maar een pompoen uithollen, hoe doe je dat precies?

DIT HEB JE NODIG

- **Keukenspullen**
 - > Een groot scherp mes
 - > Schilmesje
 - > Een lepel
 - > Een zwarte stift
 - > Waxinelichtje
- **Ingrediënten**
 - > Een pompoen

ZO MAAK JE HET

- 1** > Snijd de bovenkant van de pompoen.
- 2** > Hol de hele pompoen uit met een lepel, want alle draden en pitten moeten eruit. Hoe schoner je pompoen is, hoe langer hij uiteindelijk vrij van schimmels blijft.
- 3** > Teken de lijnen van het gezicht dat je wilt uitsnijden op de pompoen en snijd dit uit. Waxinelichtje erin en je bent klaar voor Halloween!

TRAKTATIE- PRET

Haal alvast genoeg snoep in huis, want snoep uitdelen hoort tenslotte bij Halloween.

Fruittella Dummy
uitdeeldoosjes
673201 H 🍬

Haribo Goudbeertjes
669483 H 🍬

Haribo Kersen
662426 H 🍬

Haribo Perziken
662422 H 🍬

Haribo Kabouters
672711 H 🍬

Frisia Marshmallows
673844 H 🍬

Chupa Chups lollipops
663113 H 🍬





FRICO KAAS

ÉCHT HOLLANDSE KAAS

KAAS WAAR WE TROTS OP ZIJN

Volgens authentiek recept gemaakt van melk van Nederlandse koeien die grazen in Nederlandse weilanden. Combineer dit met Frigo's rijke kaashistorie en het vakmanschap van onze kaasmakers en je krijgt een kwaliteitskaas met een pure, volle en licht zilte smaak. Geheel natuurlijk en op houten planken gerijpt. En dat proef je.



7 PLAKS VERPAKKINGEN

621241	Frico Gouda 48+ jong (6x7 plakken)	175g st.
620227	Frico Gouda 48+ jong belegen (6x7 plakken)	175g st.
621242	Frico Gouda 48+ belegen (6x7 plakken)	175g st.
621243	Frico Gouda 48+ komijn jong belegen, (6x7 plakken)	175g st.



1 PLAKS VERPAKKINGEN

621261	Frico Gouda 48+ jong (200x1 plak)	20g st.
620214	Frico Gouda 48+ jong belegen (200x1 plak)	20g st.
620215	Frico Gouda 48+ belegen (200x1 plak)	20g st.
620218	Frico Gouda 48+ oud (50x1 plak)	20g st.
620216	Frico Gouda 48+ jong belegen komijn (200x1 plak)	20g st.

Frico biedt smakvolle Goudse kaas in diverse verpakkingen, variërend van 1-plaks verpakking en hersluitbare 7-plaks verpakking tot grootverpakking.



VISSTOOF

IN WITTE WIJNSAUS



Visstoofmix

605477



De stoofmix bestaat uit zalm en verschillende soorten witvis van de beste kwaliteit. De stoofmix is ready to eat, wat betekent dat deze is voorgedaard en na ontdooiing klaar is voor consumptie. Een innovatieve manier om makkelijk en snel een gezonde maaltijd op tafel te zetten!

Visstoof

Hoofdgerecht

2 personen

30 minuten

Dit heb je nodig

■ Keukenspullen

> Kookpan, stoommandje

■ Ingrediënten

> 1 prei

Verpakking: 1 stuk

623291



> 1 wortel

Verpakking: 1 stuk

622586



> 1 courgette

Verpakking: 1 stuk

622516



> 200 gram bloemkoolroosjes

Verpakking: 400 gram

622046



> 250 gram paddenstoelen, in plakjes

Verpakking: 500 gram

251569



> 500 gram stoofmix (ontdooit)

Verpakking: 10 kilo

605477



> Witte wijnsaus

Verpakking: 500 gram

403759



Zo maak je het

1 > Was de groenten en snijd de prei in ringen en de wortel en courgette in blokjes.

2 > Breng een pan met water aan de kook en leg alle groenten in een stoommandje. Plaats deze in de pan en sluit af met een deksel. Zet als er stoom onder het deksel uit komt het vuur laag.

3 > Verwarm ondertussen de witte wijnsaus. Wanneer de saus warm is voeg je hieraan de gestoomde groenten toe en de ontdooide stoofmix. Dit verwarm je vervolgens circa zes minuten.

Eet smakelijk!

Meer recepteninspiratie?
Kijk op: www.fishmasters.nl



RECEPT

HERFSTSTOOF

Herfst is het perfecte seizoen om tijd uit te trekken voor een heerlijke stoofpot.



HERFSTSTOOF

Hoofdgerecht 4 personen 2 uur

DIT HEB JE NODIG

■ Keukenspullen

- > stoofpan

■ Ingrediënten

- > 1 kilo runderpoulet
Verpakking: 1 kilo 302625 H 
- > 2 uien, in halve ringen
Verpakking: 250 gram 250555 H 
- > 2 grote wortelen, in plakjes
Verpakking: 250 gram 251359 H 
- > 250 gram kastanjechampignons, in plakjes
Verpakking: 500 gram 251251 H 
- > 1 blikje tomatenpuree
Verpakking: 70 gram 673556 H 
- > 200 ml rode wijn
Verpakking: 750 ml 664347 H 
- > 2 plakjes ontbijtkoek
Verpakking: 280 gram 670430 H 
- > 1 eetlepel bloem
Verpakking: 1 kilo 666720 H 
- > Klontje roomboter
Verpakking: 250 gram 624859 H 
- > 3 kruidnagels
Verpakking: 170 gram 666175 H 
- > 2 laurierblaadjes
Verpakking: 25 gram 666612 H 
- > Peper
Verpakking: 45 gram 669910 H 
- > Zout
Verpakking: 90 gram 669919 H 
- > Olijfolie
Verpakking: 500 ml 668644 H 

Geduld

Voor alle stoofschotels met vlees is het hoofdingrediënt: geduld! Je kunt het vuur hoger zetten, dat heeft geen zin. Het gerecht heeft echt een paar uur de tijd nodig.

ZO MAAK JE HET

- 1 > Breng de runderpoulet op smaak met peper en zout en bestrooi rondom met bloem.
- 2 > Verhit een klontje roomboter en een scheutje olijfolie in een stoofpan en laat de pan goed heet worden. Voeg het vlees toe en braad het aan totdat het goudbruin is. Haal het vlees vervolgens uit de pan en leg apart.
- 3 > Doe een extra scheutje olie toe aan de pan en bak de gesneden groentes rondom aan. Voeg hierna de tomatenpuree toe en bak dit kort mee.
- 4 > Doe het vlees terug in de pan. Voeg de bouillon, de rode wijn, de laurierblaadjes en de kruidnagels toe. Laat het stoofvlees circa twee uur zachtjes stoven op laag vuur.
- 5 > Voeg vervolgens de twee plakken ontbijtkoek toe en laat het nog een half uur stoven. Breng op smaak met peper en zout.



Van Oordt
THE PORTION COMPANY



Porties in handige kleinverpakkingen

Van Oordt zout
(150 x 1g)
Art.nr. 668116

Van Oordt peper
(100 x 0,2g)
Art.nr. 668115

Zaanse fritessaus
(40 x 18ml)
Art.nr. 668114

Zaanse mosterd
(40 x 4g)
Art.nr. 673186

Zaanse ketchup
(45 x 9ml)
Art.nr. 674336

Meer weten?
Ga naar www.oordt.com of neem contact op met onze afdeling Customer Service, 0186-630657 of mail naar customerservice@oordt.com.

HET TOPPUNT VAN SMAAK

Ambachtelijk brood is brood met beleving en staat aan de basis van een perfecte dagstart voor je cliënten. Met Top Bakkers, een netwerk van ambachtelijke bakkers door het land, serveer je diverse topproducten binnen het brood- en banketsegment.

Heerlijk voor het ontbijt, de lunch en als tussendoortje.

Van regionale specialiteiten tot hele broden, verpakte bolletjes én sneetjes. Maar ook producten die tegemoetkomen aan speciale dieetwensen in de zorg. Denk aan glutenvrij, lactosevrij, zoutarm, koolhydraatarm, eiwitverrijkt en veganistisch. Zo is het ambachtelijke brood van Top Bakkers letterlijk en figuurlijk op maat gesneden en van alle markten thuis.

Kan het nog completer? Ja, want ook voor het lekkerste gebak ben je bij Top Bakkers aan het juiste adres!

Bekijk het assortiment van Top Bakkers in de Huuskes Shop of in Eten & Zo.



HERFSTCAKE

Miezerige dag? Bakken maar! Deze cake smaakt op gure herfstdagen als de beste dankzij pompoen, sinaasappel en speculaaskruiden.

Tussendoortje 12 personen 1 uur

DIT HEB JE NODIG

■ Keukenspullen

- > cakevorm (24 cm Ø), spatel, stamper, beslagkom, kookpan en rasp.

■ Ingrediënten

- > 200 ml lauwwarm water
- > Mix voor kruidcake
Verpakking: 450 gram **672644** H
- > Klontje boter
Verpakking: 250 gram **624937** H
- > 400 gram pompoenblokjes
Verpakking: 500 gram **251133** H
- > 1 sinaasappel
Verpakking: 1 stuk **622620** H
- > 1 theelepel speculaaskruiden
Verpakking: 34 gram **665214** H
- > 75 gram witte chocolade
Verpakking: 111 gram **668401** H
- > 75 gram pure chocolade
Verpakking: 111 gram **668399** H





ZO MAAK JE HET

- 1** > Verwarm de oven voor op 150 °C en vet de cakevorm in met boter.
- 2** > Kook de pompoenblokjes in ruim water in circa 10 minuten gaar. Giet het kookvocht af en stamp de pompoenblokjes met een stamper tot een gladde puree.
- 3** > Rasp de schil van de sinaasappel. Let wel op dat je alleen het oranje gedeelte gebruikt; het witte gedeelte smaakt bitter.
- 4** > Meng de mix voor de kruidcake en 200 ml water in een beslagkom met een spatel tot een glad beslag. Spatel de warme pompoenpuree en de sinaasappelpers in erdoor. Schep vervolgens het beslag in de cakevorm.
- 5** > Bak de cake in circa 60 minuten gaar. Controleer de gaarheid van de cake door met een satéprikker in het midden van de cake te prikken; als deze er schoon uitkomt, is de cake gaar. Laat de cake in de vorm op een rooster afkoelen. Verwijder na circa een kwartier de cakevorm.
- 6** > Smelt de witte chocolade in een kom boven een pan heet water (au bain-marie). Roer de chocolade glad. Laat de gesmolten chocolade boven de cake van een lepel of vork lopen zodat er mooie strepen ontstaan.
- 7** > Snijd hierna de reep pure chocolade in stukken en strooi over de cake. Smullen maar!

Bent u op zoek naar diverse soorten gebak of desserts?

Dan bent u bij **Food 5** aan het juiste adres!



Verwen Friandises

48 st.
Art. nr. 605801



Petit Glacé Marsepein

48 st.
Art. nr. 605802



Mini Rolly Aardbei

80 x 9,4 gr.
Art. nr. 603224



Mini Rolly Schwarzwald

80 x 9,4 gr.
Art. nr. 603225



Mini Rolly Mokka

80 x 9,4 gr.
Art. nr. 603226



Strawberry Mousse Plaatgebak

48 x 40 gr.
Art. nr. 603935



Finger Mokka Fraisier

8 x 75 gr.
Art. nr. 605872



Chocolade Cocos Plaatgebak

48 x 37 gr.
Art. nr. 604109



Finger Mokka Café

8 x 95 gr.
Art. nr. 605875



Het gevarieerde gebak- en nagerechten assortiment van **FOOD5** is zeer geschikt als lekkernij bij de koffie of als onderdeel van een High-Tea en past bij ieder dessertbuffet

Niet voor niets heet ons assortiment 'The **Tasty** Collection'

www.food5.nl

info@food5.nl

010 - 522 16 17



Verras
&
Geniet



Art. 606144
Van Gils Herfsttaartje

Overheerlijk Herfsttaartje van Hazelnootmousse op een biscuit van chocolade

peka



622709

2 kg



624011

2 kg



624010

2 kg

Aardappelgratin

Naturel, Mediterraans of met Truffel

Ultieme smaak, optimaal gemak.
Heerlijke combinatie van ingrediënten.

pekakroef.com



[peka_inspiration](https://www.instagram.com/peka_inspiration)



[Peka Kroef](https://www.youtube.com/PekaKroef)

PUZZEL

Momentje voor jezelf

Wil je kans maken op een ronde ovenschaal? Streep dan de woorden uit het lijstje af in de woordpuzzel!

Hoe werkt het?

De woorden zitten horizontaal, verticaal en diagonaal in de puzzel verstopt. Ze kunnen elkaar overlappen. De overgebleven letters vormen - achter elkaar gelezen - de oplossing.



WIN een ovenschaal

Woordpuzzel

B	A	K	K	E	N	Z	I	L	V	E	R	U	I
K	O	S	T	U	U	M	S	H	T	R	I	C	N
K	O	H	A	L	L	O	W	E	E	N	N	R	E
R	G	I	L	E	Z	E	I	R	G	E	K	N	R
E	I	T	I	D	A	R	T	F	S	R	I	E	E
B	P	O	M	P	O	E	N	S	O	E	P	D	R
M	N	A	J	A	A	R	E	T	T	D	T	E	E
E	I	M	M	U	M	L	I	H	T	A	A	L	N
T	C	A	K	E	F	T	U	E	O	L	J	K	E
P	S	E	J	T	H	C	I	L	S	B	I	R	G
E	R	N	E	K	O	P	S	D	I	E	N	E	E
S	A	P	O	K	T	O	B	E	R	T	E	V	R
M	I	N	E	S	T	R	O	N	E	S	O	E	P
T	H	C	E	R	E	G	S	N	A	P	N	E	E

--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

- ☐ BAKKEN
- ☐ BLADEREN
- ☐ CAKE
- ☐ EENPANSGERECHT
- ☐ GRIEZELIG
- ☐ HALLOWEEN
- ☐ HERFSTHELDEN
- ☐ KIPTAJINE
- ☐ KOSTUUMS
- ☐ LICHTJES
- ☐ MINESTRONESOE
- ☐ MUMMIE
- ☐ NAJAAR
- ☐ OKTOBER
- ☐ PETFLESSEN
- ☐ POMPOENSOEP
- ☐ REGENEREREN
- ☐ RISOTTO
- ☐ SEPTEMBER
- ☐ SPOKEN
- ☐ TRADITIE
- ☐ UIEN
- ☐ VERKLEDEN
- ☐ ZILVERUI

Colofon

Fresh is een uitgave van Huuskes.

Redactie

Afdeling Marketing & Communicatie:
marketing@huuskes.nl

Adresgegevens

Postbus 6107
7503 CC Enschede
T. +31 (0)88 - 3836 000
E. info@huuskes.nl
I. huuskes.nl

Oplage

4800 exemplaren.

Ontwerp/vormgeving

Digidee - creating brand love

Drukwerk

Drukkerij Roelofs, Enschede

Uitgave

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm, digitale publicatie of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Prijswijzigingen, zet- en drukfouten voorbehouden.

Wil je de Fresh niet meer ontvangen? Stuur dan een mail naar marketing@huuskes.nl

Periode van deze Fresh

september t/m november 2021

Winnen

Heb je de oplossing gevonden? Stuur dan het antwoord samen met je naam, telefoonnummer en de naam van de (zorg)organisatie waar je werkzaam bent naar marketing@huuskes.nl.

Meedoen kan tot en met 30 november 2021.

Over de uitslag wordt niet gecorrespondeerd.

Oplossing Fresh zomer 2021

De oplossing was:

Nederland gaat voor goud

De gelukkige winnaar is Conny Nienhuis van zorgorganisatie Marga Klompé.

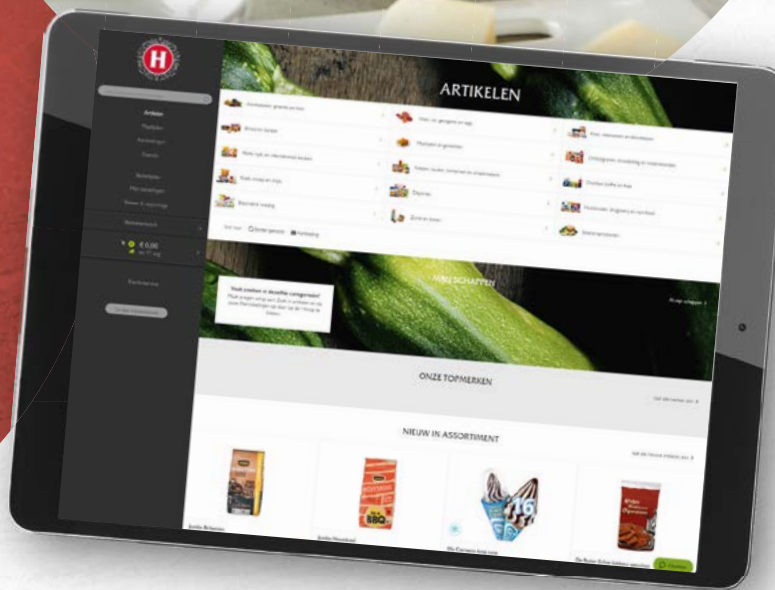
Van harte proficiat!

Online bestellen in de Huuskes shop

Huuskes maakt bestellen eenvoudig en leuk. Met de Huuskes shop spelen we in op de wensen van onze klanten. De gebruiksvriendelijke shop bevat slimme functionaliteiten die veel tijd besparen. Ook biedt de shop veel inspiratie waardoor bestellen leuker wordt!

*Eenvoudig, leuk
en slim!*

- ✓ **Makkelijk vinden wat je zoekt**
- ✓ **Snel en makkelijk eten en drinken bestellen**
- ✓ **Bestellingen wijzigen, annuleren en automatiseren**




HUUSKES
Foodcare Specialist

Meer informatie?

Om te kunnen bestellen met de Huuskes shop heb je een account nodig. Hiervoor kun je contact opnemen met één van de accountmanagers van Huuskes. Zij komen graag langs om de Huuskes shop te demonstreren en meer te vertellen over onze dienstverlening.

Bel 088 - 38 36 000 om een afspraak te maken of ga naar www.huuskes.nl/shop voor meer informatie.