FUNKY

TAKE AWAY SALAD JARS

eurofresh.

NO CHICKEN JAR

Ingrediënten per jar

Dressing:	
3 el HERO knoflook citroen dressing	75437
Voor de lagen:	
100 g granenmix Ardo	77112
50 g Kikkererwten uit blik afgespoeld	56028
1 tl tandoori kruiden	56788
1 tl olijfolie	73088
75 g plantaardige kipstukjes	65848
(No chicken chunks Vegetarian Butcher)	
1 tl tikka masala pasta Bresc	54069
1 el olijfolie	73088
½ avocado in blokjes	55972
1 tl olijfolie	73088
1 tl limoensap	80307
Kruidenslaatje:	
1 hand rucola	80416
Enkele blaadjes koriander	41316
Platte peterselie	78944
Voor de topping:	
Bresc chunky salsa	66144
EF jar met deksel	75355

BEREIDING

Granenmix:
Kook de granenmix volgens de instructies op de verpakking en laat volledig afkoelen.

Geroosterde kikkererwten:
Meng de afgespoelde kikkererwten met de tandori kruiden en olijfolie. Rooster ze in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 15-20 minuten, tot ze krokant zijn. Laat afkoelen.

'No Chicken' chunks bakken:
Verhit een pan met olijfolie en bak de plantaardige kipstukjes goudbruin. Voeg de garam masala toe en bak nog 1 minuut mee. Laat afkoelen.

Avocado's:
Meng de blokjes avocado met olijfolie en limoensap. Breng op smaak met een snufje zout.

Salad jar opbouwen:
Begin met de HERO knoflook citroen dressing onderin de jar. Voeg de Ardo granenmix toe als tweede laag. Schep daarop de geroosterde kikkererwten en verdeel er de Bresc funky salsa over. Voeg vervolgens de 'No Chicken' chunks toe. Leg de avocado als volgende laag. Eindig met het kruidenslaatje bovenaan.

Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.
Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord.

ZALM JAR

Ingrediënten per jar

Dressing:	
3 el HERO zachte kerrie dressing	69026
Voor de lagen:	
Gerst:	
100 g kant-en-klare gekookte gerst Ardo	77113
Zalmblokjes:	
100 g verse zalm in blokjes	57998
1 tl lemon pepper Verstegen	57021
1 tl olijfolie	73088
Komkommersalade:	
100 g komkommer in blokjes	71956
1 el verse dille fijngehakt	41231
½ rode ui in fijne ringen	3955
3 st radijs in plakjes gesneden	74482
100 ml citroenvinaigrette	29801
Rode biet:	
100g gekookte rode biet in blokjes	80420
Salade:	
50 g jonge spinazie	79212
EF jar met deksel	75355

BEREIDING

Zalmblokjes bakken:
Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Kruid de zalmblokjes met zout en lemon pepper. Bak de blokjes kort tot ze een licht krokante buitenkant hebben en vanbinnen mi-cuit (licht gegaard) zijn. Laat afkoelen.

Komkommersalade bereiden:
Meng de komkommerblokjes, rode ui, radijs en verse dille in een kom. Voeg de citroenvinaigrette toe en meng goed.

Salad jar opbouwen:
Begin met de HERO zachte kerrie dressing onderin de jar.
Voeg een laag van de gekookte gerst toe. Plaats daarop de mi-cuit zalmblokjes. Volg met de komkommersalade, gelijkmatig verdeeld. Voeg de rode biet blokjes toe als kleurrijke laag. Eindig met een royale hoeveelheid jonge spinazie bovenaan. Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord.

Voeg een krokante topping toe zoals geroosterde zonnebloempitten of walnoten vlak voor serveren voor extra textuur. Perfect voor een gezonde en luxe lunch!

CAJUN CHICKEN JAR

Ingrediënten per jar

Dressing:	
3 el HERO tom chi dressing	75585
Voor de lagen:	
Pasta:	
100 g penne D'lis	20265
Kippenblokjes:	
100g gegaarde kipfilet in blokjes	47971
1 tl cajun kruiden	60891
1 tl olijfolie	73088
Kerstomaatjes:	
100 g kerstomaatjes gehalveerd	3995
1 el rode wijnazijn	73089
Snufje zout en peper	
Edamameboontjes:	
50 gekookte edamameboontjes Ardo	72869
Salade:	
50 g rucola	80416
EF jar met deksel	75355

BEREIDING

Kippenblokjes bakken:
Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Meng de kippenblokjes met de cajun kruiden en bak ze kort goudbruin en gaar. Laat afkoelen.

Kerstomaatjes marineren:
Meng de gehalveerde kerstomaatjes met de rode wijnazijn, een snufje zout en peper. Laat dit even marineren terwijl je de rest voorbereidt.

Salad jar opbouwen:
Begin met de HERO tom chi dressing onderin de jar. Voeg de penne toe als tweede laag. Plaats daarop de gebakken cajun kippenblokjes. Volg met de gemarineerde halve kerstomaatjes, inclusief een beetje van de marinade. Strooi de edamameboontjes over de tomaatjes. Eindig met een royale hoeveelheid rucola bovenaan. Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord.

Voor een extra krokant accent kun je wat geroosterde pijnboompitten of sesamzaadjes toevoegen vlak voor serveren. Deze salad jar is ideaal als voedzame lunch of lichte avondmaaltijd!

THAI SCAMPI JAR

Ingrediënten per jar

Dressing:	
3 el HERO wasabi mayo	69035
Voor de lagen:	
100 g Mekong rijst Ardo opgewarmd en afgekoeld	50605
Thaise scampi's:	
100 g gepelde scampi's BT 16/20	57888
1 tl lemon pepper kruiden Verstegen	57021
1 tl gemberpuree Bresc	65462
1 tl lookstukjes Bresc	45562
1 tl olijfolie	73088
Thais slaatje:	
½ rode paprika in dunne reepjes	80364
100 g komkommer in dunne plakjes	3974
50 g rode kool fijn gesneden	80449
50 g sojascheuten	80375
½ mango in kleine blokjes	3936
Dressing:	
1 el limoensap	80307
1 el rietsuiker	19406
1 el sweet chilisaus	10577
1 tl lookstukjes Bresc	45562
Topping:	
Enkele takken verse koriander	41316
EF jar met deksel	75355

BEREIDING

Thaise scampi's bakken:
Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de scampi's toe en kruid ze met lemon pepper. Voeg de gemberpuree en lookstukjes toe en bak tot de scampi's mooi roze en gaar zijn. Laat afkoelen.

Thais slaatje bereiden:
Meng de paprika, komkommer, rode kool, sojascheuten en mango in een grote kom. Meng de dressing van limoensap, rietsuiker, sweet chilisaus en lookstukjes. Voeg de dressing toe aan de groenten en meng goed.

Salad jar opbouwen:
Begin met de HERO wasabi mayo onderin de jar. Voeg de afgekoelde Mekong rijst toe als tweede laag. Plaats daarop de gebakken Thaise scampi's. Schep vervolgens het Thaise slaatje als vierde laag in de jar. Eindig met een royale hoeveelheid verse koriander bovenaan. Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord.

Voor een extra crunch kun je gehakte pinda's of cashewnoten toevoegen vlak voor serveren. Deze frisse en pittige salad jar is perfect voor een exotische lunch!

CAESAR JAR

Ingrediënten per jar

Dressing:		
	3 el caesar dressing Maurice Mathieux	77630
Voor de lagen:		
Aardappeltjes:		
	100 g krielaardappeltjes in de schil (gekookt en afgekoeld)	36284
Kip:		
	75 g kant-en-klare kipfilet schijfjes Top Table	47981
Groenten en toppings:		
	6 st kerstomaatjes gehalveerd	3995
	25 g Parmezaanse kaas geschaafd	66864
	1 hardgekookt ei in partjes	577
	20 g croutons Qalita	60323
	Enkele blaadjes kropsla	3988
Vinaigrette:		
	1 el vinaigrette salée Maurice Mathieux	77627
EF jar met deksel		75355

BEREIDING

Aardappeltjes bereiden:
Kook de krielaardappeltjes in de schil tot ze gaar zijn. Laat afkoelen en snijd ze in grove stukken.

Sla mengen:
Meng de kropsla met de Vinaigrette Salée, zodat deze alvast lichtjes gekruid is.

Salad jar opbouwen:
Begin met de caesar dressing onderin de jar. Voeg de afgekoelde krielaardappeltjes toe als tweede laag. Plaats daarop de ontdooide kipfilet schijfjes. Voeg de gehalveerde kerstomaatjes toe. Strooi de Parmezaanse kaas over de tomaatjes. Leg de partjes van het hardgekookte ei als volgende laag. Voeg de croutons toe vlak onder de bovenste laag om hun knapperigheid te behouden. Eindig met de gemengde kropsla bovenaan. Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord

Voor een extra smaakboost kun je wat zwarte peper en een straaltje citroensap over de salade toevoegen vlak voor het eten. Deze klassieke caesar salad jar is een heerlijke combinatie van frisheid en hartigheid!

ORIENTAL BEEF JAR

Ingrediënten per jar

Dressing:	
3 el kimchi mayo Maurice Mathieux	77631
Voor de lagen:	
Sobanoodles:	
100 g sobanoodles	76716
1 tl sesamolie	75119
1 tl hoisinsaus	51190
1 tl chilisaus	10577
Rundsvleesreepjes:	
100 g runderreepjes (Jodenhaas)	55012
1 tl lookstukjes Bresc	45562
1 tl verse gember, geraspt	32266
½ fijngesneden rode chilipeper	80300
1 tl sojasaus	42592
1 tl olijfolie	73088
Oosters gepekelde groentjes:	
½ paprika rood in dunne reepjes	80364
100 g komkommer in halve schijfjes	3974
½ rode ajuin in fijne ringen	3955
100 g koolrabi in dunne staafjes	38872
Pekelmarinade:	
100 ml rijstazijn	69131
100 ml water	
25 g suiker	1923
1 tl zout	23522
2 schijfjes verse gember	32266
Salade:	
50 g ijsbergsla fijn gesneden	29543
EF jar met deksel	75355

BEREIDING

Sobanoodles bereiden:
Kook de sobanoodles volgens de instructies op de verpakking. Giet af en spoel af met koud water. Meng de noodles met sesamolie, hoisinsaus en chilisaus. Laat afkoelen.

Rundsvleesreepjes bakken:
Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de lookstukjes, geraspte gember en fijngesneden chili toe en bak kort. Voeg de rundsvleesreepjes toe en bak ze snel aan tot goudbruin, maar nog mals. Voeg de sojasaus toe en meng goed. Laat afkoelen.

Oosters gepekelde groentjes:
Meng rijstazijn, water, suiker, zout en gember in een steelpan. Breng aan de kook en laat 1 minuut sudderen. Verdeel de gesneden paprika, komkommer, rode ajuin en koolrabi in een kom. Giet de warme pekelmarinade erover en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Zet vervolgens in de koelkast voor minstens 30 minuten.

Salad jar opbouwen:
Begin met de kimchi mayo onderin de jar. Voeg de afgekoelde sobanoodles toe als tweede laag. Plaats daarop de gebakken rundsvleesreepjes. Schep de oosters gepekelde groentjes als vierde laag in de jar. Eindig met de fijngesneden ijsbergsla bovenaan. Bewaar de salad jar afgesloten in de koelkast tot gebruik.

Bij serveren: schud de jar voorzichtig om de dressing goed te verdelen, of giet de inhoud in een diep bord

Voor extra crunch kun je geroosterde sesamzaadjes of cashewnoten toevoegen vlak voor het serveren. Deze salad jar biedt een heerlijke balans tussen pittig, fris en hartig!

eurofresh.

Luxe

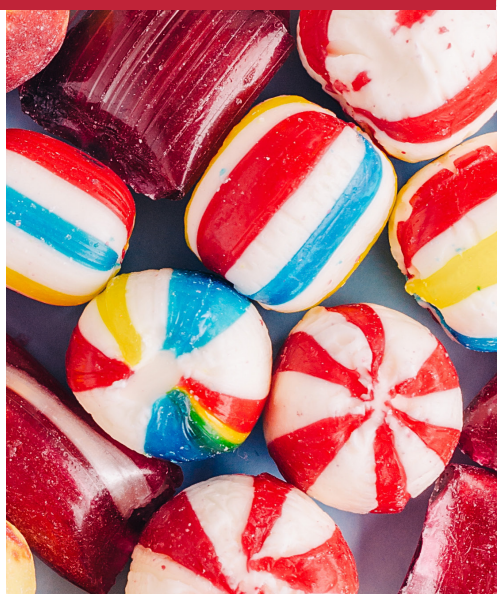
JARS

Ideaal geschikt voor

- Salades
- Granola
- Noten
- Snoep
- Koekjes

en zoveel meer...

eurofresh.



Ø85mm H62mm

BESCHIKBAAR IN bulk

JAR 280ml

Art.nr. 75352
Verpakking: 12 stuks

JAR 280ml

Art.nr. 78123
Verpakking: 80 stuks

Ø85mm H94mm

BESCHIKBAAR IN bulk

JAR 500ml

Art.nr. 75353
Verpakking: 12 stuks

JAR 500ml

Art.nr. 73715
Verpakking: 80 stuks

Ø85mm H133mm

BESCHIKBAAR IN bulk

JAR 750ml

Art.nr. 75354
Verpakking: 12 stuks

JAR 750ml

Art.nr. 73716
Verpakking: 80 stuks

Ø85mm H171mm

BESCHIKBAAR IN bulk

JAR 1000ml

Art.nr. 75355
Verpakking: 12 stuks

JAR 1000ml

Art.nr. 73291
Verpakking: 64 stuks