

eurofresh.

RASCAL

tastebuddies

"ECHTE SMAKEN, VERSE INGREDIËNTEN & LEKKER ETEN, DAT IS ALLES WAT NODIG IS, TOCH?"



HEERLIJKE RECEPTEN IN TAKE-AWAY BOWLS

eurofresh.

SMOKEY CHICKEN

Ingrediënten

- 80428 Parelcouscous kant-en-klaar
- 47971 Kiphaasjes Toptable
- 78729 Pickled red onion Rascal
- 78704 Smokey chili Rascal
- 79088 Bonte rauwkost (mix van wortel, witte en rode kool)
- 45570 Knoflook puree Bresc
- 54253 Griekse yoghurt
- 79046 Verse bieslook fijngesneden
- 78766 Verzegelbare bowl 750ml laag
- 74022 Stickers 'Vers voor u gemaakt' Ø50mm
- 73667 Stickers 'Kip' Ø28mm



Vorbereidingen:

- Meng de Griekse yoghurt met bieslook en 2 eetlepels knoflookpuree kruid met peper & zout.
- Laat de Pickled red onion uitlekken.

Opbouw bowl:

- Leg onderaan de bowl een laagje parelcouscous
- Plaats in het midden van de bowl een eetlepel Griekse yoghurt
- Leg nu rond de Griekse yoghurt telkens per component de bonte rauwkost, pickled red onion en de kiphaasjes
- Werk het geheel af met een swirl Rascal smokey chili
- Klik de bowl toe en kleef er de stickers op

SPICY SALMON

Ingrediënten

- 79938 Sushirijst kant-en-klaar
- 57998 Verse zalm (per kg)
- 69127 Kewpie mayonaise
- 78705 Classic chili Rascal
- 78707 Sweet chili Rascal
- 75136 Edamame bonen
- 75502 Komkommerblokjes
- 3936 Mango (per kg)
- 75831 half gedroogde tomaatjes Delimatoes
- 73145 Japanse omelet
- 5025 Geroosterde uitjes
- 78765 Verzegelbare bowl 750ml hoog
- 74022 Stickers 'Vers voor u gemaakt' Ø50mm
- 76831 Stickers 'Zalm' Ø28mm



Vorbereidingen:

- Snij de verse zalm in blokjes en meng met de Kewpie mayonaise, Rascal classic chili en Rascal Sweet chili. Laat dit even marineren
- Snij de mango en de Japanse omelet in blokjes en halveer de tomaatjes.

Opbouw bowl:

- Leg onderaan de bowl een laagje sushirijst
- Leg hierop langs de zijkant van de bowl een mooie portie van de gemarineerde zalm
- Plaats naast de zalm per component de tomaatjes, Japanse omelet, komkommer en mango, plaats in het midden van de bowl de Edamame boontjes
- Werk het geheel af met een swirl Kewpie mayonaise en een swirl Rascal classic chili
- Garneer af met geroosterde uitjes
- Klik de bowl toe en kleef er de stickers op

CHICKEN SWEET CHILI

Ingrediënten

- 80428 Parelcouscous kant-en-klaar
- 78707 Sweet chili Rascal
- 79062 Slamix rucola
- 75502 Komkommer blokjes
- 45794 Kerstomaatjes
- 47971 Kiphaasjes Toptable
- 78729 Pickled red onion Rascal
- 75124 Witte roasted sesamzaadjes
- 78766 Verzegelbare bowl 750ml laag
- 74022 Stickers 'Vers voor u gemaakt' Ø50mm
- 73667 Stickers 'Kip' Ø28mm



Vorbereidingen:

- Halveer de kerstomaatjes, laat de pickled red onion uitlekken en ontdooi de kippenhaasjes.

Opbouw bowl:

- Leg onderaan de bowl een laagje parelcouscous
- Doe een swirl Rascal Sweet chili op de parelcouscous
- Leg hierop per component de gemengde sla, tomaatjes, komkommerblokjes, pickled red onion en de kippenhaasjes
- Werk af met een extra swirl Sweet chili en de geroosterde sesamzaadjes
- Klik de bowl toe en kleef er de stickers op

SCAMPI FRUITY -CHILI

Ingrediënten

- 80428 Parelcouscous kant-en-klaar
- 57888 Scampi's gepeld
- 78706 Fruity Chili Rascal
- 69127 Kewpie mayonaise
- 79062 Slamix rucola
- 3914 Ananas (per stuk)
- 75136 Edamame boontjes
- 79045 Paprika blokjes, rood 1kg
- 78710 Sweet & Sour Pickles Rascal
- 78766 Verzegelbare bowl 750ml laag
- 74022 Stickers 'Vers voor u gemaakt' Ø50mm
- 79195 Stickers 'Scampi' Ø28mm



Voorbereidingen:

- Ontdooi en bak de scampi's en kruid ze met peper en zout
- Snij de ananas in blokjes en bak ze kort aan zodat deze karameliseren
- Ontdooi de Edamame boontjes in lauw water en laat de sweet en sour pickles kommers uitlekken

Opbouw bowl:

- Leg onderaan de bowl een laagje parelcouscous
- Spuit een mooie swirl Kewpie mayonaise en een kleine swirl Fruity chili op de parelcouscous
- Leg hierop per component de gemengde sla, ananas blokjes, Edamame boontjes, paprikablokjes, sweet & sour pickles komkommer en de scampi's
- Werk af met een extra swirl Kewpie mayonaise en enkele druppels Fruity Chili
- Klik de bowl toe en kleef er de stickers op

CHUNKY PICCALILLY POTATO

Ingrediënten

- 78455 Pofaardappel met schil Mc.Cain
- 78709 Chunky Piccalilly Rascal
- 69127 Kewpie mayonaise
- 2428 Erwtjes extra fijn Bonduelle
- 31702 Boontjes extra fijn getopt
- 79238 Venkel
- 78949 Dragon bosje
- 34475 CMS Boudin witte pens
- 68866 Smoothwallbak zwart 725ml
- 68867 Deksls voor smoothwallbak
- 74022 Stickers 'Vers voor u gemaakt' Ø50mm
- 76830 Stickers 'vlees' Ø28mm



Veggie alternatief

- Leg 2 afgewerkte gepofte aardappelen in de rechthoekige ovenbak (art.nr. 69567)

Bereiding:

- Blancheer de prinsessenboontjes in gezouten water en doe er de laatste minuut de erwtes bij
- Meng de Piccalilly met de Kewpie mayonaise
- Snij de aardappelen overlangs en verdeel er 3/4 Piccalilly over
- Schik de boontjes en de erwtes erop en het laatste restje van de saus
- Werk af met verse dragon en julienne van venkel
- Bak of grill de boudin en snij ze schuin door, leg deze vervolgens schuin op elkaar bij de pofaardappel in de smoothwallverpakking
- Klik de Smoothwall toe en kleef er de stickers op



LOADED NACHO'S

Ingrediënten

- 78708 Chunky tomatensalsa Rascal
- 78705 Classic chili Rascal
- 78710 Sweet & Sour pickles Rascal
- 61334 Nacho's LA Food
- 78767 Bowl verzegelbaar 1000ml
- 79570 Bodega cup 180ml
- 74022 Stickers 'Vers voor u gemaakt' Ø50mm



Bereiding:

- Vul de Bodega cup met Tomaten Salsa van Rascal
- Laat de sweet en sour pickles uitlekken, snij in kleine blokjes en leg op de tomatensalsa
- Spuit hierover de Swirl Classic Chili van Rascal
- Plaats de cup in het midden van de bowl
- Vul rondom de Bodega cup met salsa alles op met nacho's
- Klik de bowl goed dicht zodat de nacho's niet zacht worden
- Plak de sticker 'Vers voor u gemaakt' in het midden van de bowl

ONTDEK ONS SMAAKVOL ASSORTIMENT

eurofresh.



KLASSIEKE CHILISAUS

Met knoflook, Japanse miso en jalapeñopeper. De klassieke chilisaus past bij vrijwel alles. Van omeletten tot soep en Aziatische gerechten.

100% Vegan.

Verpakking: 150ml
Art.nr. 78697



SWEET CHILISAUS

Met sesam, citroengras en Thaise peper. Maak je Aziatische gerechten op smaak met deze zoete chilisaus.

100% Vegan.

Verpakking: 150ml
Art.nr. 78699



FRUIT CHILISAUS

Met limoen, habanada en habanero peper. De verrassend fruitige smaak past perfect bij uw gerechten met kip, zeevruchten en pasta.

100% Vegan.

Verpakking: 150ml
Art.nr. 78698



SMOKY CHILISAUS

Met zeewier, limoen en chipotle peper. Deze Mexicaans geïnspireerde saus voegt een extra smakelijke dimensie toe aan elk stuk vlees.

100% Vegan.

Verpakking: 150ml
Art.nr. 78696



CHUNKY TOMATO SALSA

Met ruim 75% groenten en een Mexicaanse kruidenmix.

Lekker om in nacho's te dippen, maar ook in je spaghettisaus of op je bruschetta.

Verpakking: 370g
Art.nr. 78700



CHUNKY PICCALILLY

Zoete augurken met 7 verschillende soorten chunky groenten.

Met kaasplankjes, verse friet of een goed stuk vlees is de cirkel rond deze klassieker.

Verpakking: 370g
Art.nr. 78701



SWEET & SOUR PICKLES

Komkommers in appelciderazijn, kurkuma en een kruidenmix. komkommers, maar niet zoals je ze gewend bent. Leg ze op je burgers, bij je charcuterie, op de kaasplank of tussen je boterham.

Verpakking: 365g
Art.nr. 78702



PICKLED RED ONION

Met frambozenazijn, roze peper en een fruitige kruidenmix. Deze fruitige, ingelegde rode uienringen geven een verrassende smaak aan je salades, sandwiches, pizza's en taco's.

Verpakking: 360g
Art.nr. 78703

Verpakking: 2000g
Art.nr. 78729

