

CHEFS GEMAK

*"Eenvoudig
in uitvoering,
groots in
smaak"*



**VOORJAAR/ZOMER
2024**





04 ALLES VOOR EEN SLIMME CHEF

06 GEMAKSRECEPTEN MET GAMBAS

- 08 Gamba's Pil Pil
- 10 Luchtige paprikasoep met gamba's
- 12 Zomerse gamba salade

14 UITDAGINGEN EN ONTWIKKELINGEN IN JOUW HORECABRANCHE

16 GEMAKSRECEPTEN MET PINSA

- 18 Pinsa roll met geitenkaas en abrikoos
- 20 Pinsa pulled pork
- 22 Pinsa kuchen met hete kip

24 HOE HOUDEN WE DE CONSUMENT TEVREDEN

26 GEMAKSRECEPTEN MET BLOEMKOOI

- 28 Steak bloemkool met granaatappel
- 30 Bloemkool fine dining
- 32 Crispy bloemkool burger

34 MEER DAN EEN UNIEKE ERVARING VOOR JE GASTEN

36 GEMAKSRECEPTEN MET LAMSBOUT

- 38 Brioche warme lamsham
- 40 Lamsbout met zoete aardappel
- 42 Gegrilde lamsbout met boekweit salade

44 KOOK SLIM NIET MOEILIJK

46 GEMAKSRECEPTEN MET GEPOCHEERD EI

- 48 Gepocheerd ei met steak tartaar
- 50 Gepocheerd ei met brioche toast
- 52 Gepocheerd ei met gerookte zalm

54 STEFAN GOSSET OVER GEMAKSPRODUCTEN

56 GEMAKSRECEPTEN MET KIPSATÉ

- 58 Spicy kipsaté schiacciata
- 60 Teriyaki kipsaté met tempura banaan
- 62 Heerlijke kipsaté tortilla

64 DAVE TE KLOESE OVER GEMAKSPRODUCTEN

66 GEMAKSRECEPTEN MET PEKINGEEND

- 68 Salade pekingeend
- 70 Steamed buns pekingeend
- 72 Geroosterde pekingeend

74 GEMAKSRECEPTEN MET TIRAMISU

- 76 Salted caramel tiramisu
- 78 Tiramisu tartelette framboos
- 80 Tiramisu met advocaat





In de dynamische wereld van de horeca, waar trends zich snel ontwikkelen en uitdagingen voortdurend aanwezig zijn, is het essentieel om vooruit te denken en je aan te passen aan de steeds veranderende omstandigheden. Van de opkomst van nieuwe eetgewoonten tot de druk van stijgende kosten en personeelstekorten, als horecaondernemer sta je voor allerlei uitdagingen en kansen.

Graag introduceren we onze innovatieve oplossing voor chefs: **Chefs Gemak**.

Ontdek hoe onze gemaksrecepten een perfecte aanvulling vormen op jouw keuken. Leer hoe ze je kunnen helpen om efficiënter te werken, kosten te verlagen en tegelijkertijd de kwaliteit van je gerechten te waarborgen.

*"We streven naar
Culinaire perfectie,
zonder uren
in de keuken te staan."*

Maak kennis met enkele van onze heerlijke gemaksrecepten.

**ALLES
VOOR EEN
SLIMME
ZAAK**

Bellamy's

GELE PAPRIKASOEP

Ingrediënten: gele paprika, zoete aardappel,
water, tomatenpuree, ui, olijfolie, rietsuiker,
zout, citroensap, knoflook, kurkuma,
chiliflakes.

*Na ontdooien 4 dagen houdbaar.
Na openen beperkt houdbaar.*

VHC / 1000ML

**CHEFS
GEMAK**

gemak ^{met}
gambada's



3 *gemaksrecepten met gamba's*

Voor de gamba liefhebbers hebben wij ook een aantal gemaksrecepten met gamba gelanceerd. Met hun sappige en malse textuur vormen gamba's een uitstekende basis voor allerlei heerlijke gerechten. Of je nu gebakken gamba's met ovengroenten, een verfrissende gamba salade of een luchtige paprikasoep met gamba's aan je menukaart toevoegt, dankzij de unieke smaak kun je met dit basisingrediënt alle kanten op!

01 *Gamba's Pil Pil*

Gamba's met ovingroenten

Laat je verrassen door onze overheerlijke Gamba Pil Pil! Onze sappige gamba's zijn gebakken in olie en serveer je samen met smaakvolle groenten uit de oven. Maak het af met onze kant-en-klare marinade. De gamba's zijn makkelijk te pellen, wat veel gemak biedt. Het gerecht is een aanwinst voor zowel jouw lunch- als dinerkaart. Ook perfect voor shared dining!

Black Tiger easy peel gamba's

Zak á 1 kg

Artikel nr.: 34.453.36



Chaupain pucce salentino

Doos á 24 stuks á 120 gr

Artikel nr.: 46.251.69



Sabroso olijfolie puur

Can á 5 lt

Artikel nr.: 25.121.52



Apollo piri piri kruidenmelange

Bus á 375 gr

Artikel nr.: 21.425.03



Bresc knoflook grof gehakt

Pot á 1 kg

Artikel nr.: 21.323.06



Roerbakgroenten

Zak á 1 kg

Artikel nr.: 45.285.79



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



02 *Luchtige paprikasoep met gamba's*



*Ingrediënten
bestellen*

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



Luchtige paprikasoep, gamba's, venkel en koriander

Een geweldig gerecht om jouw gasten mee te verwennen! We gebruiken een kant-en-klare soep als basis en mixen het geheel daarna in een slagroom kidde om de perfecte luchtige textuur te realiseren. Plaats de gamba's op de rand van het glas voor de ideale finishing touch. Dit veelzijdige recept is ideaal voor een walking dinner, maar ook als luxe borrelhapje of als lekker voorgerecht.



Black Tiger easy peel gamba's

Zak á 1 kg

Artikel nr.: 34.453.36



Bellamy's Gele paprikasoep

Emmer á 1 lt

Artikel nr.: 46.910.61



Danaeg eiwit

Fles á 1 lt

Artikel nr.: 42.210.74



Venkel

1 kg

Artikel nr.: 45.112.19



Koriander

1 bos

Artikel nr.: 45.103.78



Citroen

1 stuk

Artikel nr.: 45.164.59



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



03

Zomerse gamba salade

Zomerse salade, mango chutnet, cherry tomaat, gamba's en kikkererwten

Onze verfrissende, zomerse gamba salade is een ideale toevoeging aan jouw lunch- of dinerkaart. De geroosterde gamba's komen samen met de exotische smaken van mango en zongedroogde cherrytomaten. Voor een verrassend contrast voeg je nog knapperige kikkererwten en een vleugje paprikapoeder toe. Het resultaat? Een frisse salade met een lekkere crunch!



Black Tiger easy peel gamba's

Zak á 1 kg

Artikel nr.: 34.453.36



Little gem

Pak á 4 stuks

Artikel nr.: 45.135.12



Gedroogde gemarineerde cherry tomaat

Bak á 1 kg

Artikel nr.: 23.231.53



Ballymaloe tropical mango relish

Pot á 1250 gr

Artikel nr.: 23.176.01



Bonduelle kikkererwten sous vide

Blik á 4000 ml

Artikel nr.: 20.357.40



Campure paprika gerookt

Bus á 450 gr

Artikel nr.: 21.337.92



Sabroso olijfolie puur

Can á 5 lt

Artikel nr.: 25.121.52

UITDAGINGEN EN ONTWIKKELINGEN IN JOUW HORECABRANCHE



INGREDIENTEN:

Varkensvlees*, rauw, natuurlijk aroma's, zuurteregelaar (E326), conserveermiddelen (E202, E261), antioxidant (E301), rook*, 1,98 g varkensvlees* - strikt voor 100g gebakken bacon.

Bewaarsadvies:

Na openen, binnen 5 dagen consumeren.

Bereidingsadvies:

Door en door verhitten op 5 min. bakken in de pan.

Best houdbaar tot:

STREAKY BACON 60% - 500 gr e
EROKT EN GEZAMEN ONTBLITSPEK



VOEDINGSWAARDEN

Energie	per 100 g:
Vet	15,4
Waarvan verzadigde vet	
Koolhydraten	
Waarvan suikers	
Eiwitten	
Zout	



Verpakt onder beschermende atmosfeer.

GEPRODUCEERD VOOR:

240 AB HENDRIK-IDO-ANBACHT / TEL. 078 - 68 33 40

CHEFS GEMAK

De horecabranche heeft de afgelopen jaren te maken gehad met grote uitdagingen, zo blijkt uit gegevens van het CBS. In 2023 is het aantal faillissementen in de horeca zelfs verdubbeld ten opzichte van 2022. Vorig jaar werden 267 bedrijven in de horecabranche failliet verklaard, terwijl dit aantal in het jaar daarvoor nog op 134 lag.

Sterke stijgende kosten

Een belangrijke factor die heeft bijgedragen aan de problemen binnen de horeca, is de sterke stijging van de kosten. Hieronder vallen onder andere het wettelijk minimumloon en de betaling van uitgestelde belastingen. Naast de financiële uitdagingen kampt de horecabranche met een personeelstekort, dat naar verwachting alleen maar zal toenemen de komende jaren. Dit komt onder andere door vergrijzing en een afname van het aantal jongeren dat beschikbaar is voor de sector.

Sinds het begin van dit jaar is er een nieuwe cao ingevoerd. Hierdoor gaan alle werknemers in de horeca er flink op vooruit, wat leidt tot hogere personeelskosten. De stijgende personeelskosten zullen naar verwachting ook leiden tot een stijging van de prijzen in de horeca.

gemak
met
pinsa



3 *gemaksrecepten met pinsa*

Ontdek de veelzijdigheid van pinsa, het basisingrediënt voor een reeks van onze gemaksrecepten. Met zijn luchtige en tegelijkertijd knapperige textuur vormt de pinsa de perfecte basis voor allerlei culinaire creaties. Van een pinsa roll of pinsa pulled pork tot een pinsa kuchen, laat je inspireren door onze gemaksrecepten!

01 *Pinsa roll met geitenkaas en abrikoos*

Pinsa roll met geitenkaas, abrikoos, bacon en spinazie

Maak kennis met onze heerlijke pinsa roll, een ware traktatie voor de lunch! Deze unieke lekkernij is gevuld met een verrukkelijke combinatie van geitenkaas, bacon, abrikoos en spinazie. De smaken sluiten perfect aan bij het seizoen. Het ideale gerecht om jouw lunchkaart mee te verrijken.

Chaupain pinsa XL

Doos á 14 stuks á 450 gr

Artikel nr.: 46.251.43



Geitenkaas (chevre) melusine

1 kg

Artikel nr.: 43.308.25



Boiron abrikozen puree ongezoet

Pak á 1 lt

Artikel nr.: 02.857.01



Van Wijck turkse abrikozen

Bak á 1000 gr

Artikel nr.: 27.374.37



Baby spinazie

Bakje á 125 gr

Artikel nr.: 45.308.39



Streaky ontbijspek

Bak á 500 gr

Artikel nr.: 43.110.15



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



02 *Pinsa pulled pork*



*Ingrediënten
bestellen*

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:





Streetfood pinsa pulled pork

Ontdek de herkenbare smaken van onze pinsa pulled pork! Leuk om als lunchgerecht te serveren, maar ook uitermate geschikt voor take-away. De pinsa is knapperig aan de buitenkant en heerlijk zacht aan de binnenkant. De combinatie van de malse pulled pork en de textuur van de pinsa resulteert in een echte smaaksensatie. Niet alleen hartstikke lekker, maar ook voedzaam!



Chaupain pinsa XL

Doos á 14 stuks á 450 gr

Artikel nr.: 46.251.43



Paprika rood strips van 10 mm

Zak á 1 kg

Artikel nr.: 45.266.56



LA mexicaanse kaasmix

Zak á 2 kg

Artikel nr.: 43.311.88



Slowfood pulled porc

Doos á 2 kg

Artikel nr.: 39.201.22



Oliehoorn barbecuesaus

Fles á 900 ml

Artikel nr.: 23.100.19



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



03 Pinsa kuchen met hete kip

Pinsa kuchen, hete kip, jalapeño en crème fraîche

Onze verrukkelijke pinsa kuchen is niet alleen geschikt als lunch, maar ook perfect voor gezellige borrelmomenten. Met zijn knapperige buitenkant, zachte binnenkant, malse kip en de toevoeging van crème fraîche en jalapeño, is dit gerecht een waar genot om te proeven. De pinsa kuchen is gemakkelijk te delen, waardoor het ideaal is voor groepen die op het terras zitten en toe zijn aan een lekker hapje bij de borrel.



Chaupain pinsa XL

Doos á 14 stuks á 450 gr

Artikel nr.: 46.251.43



Montebourg crème fraîche

Bak á 1 lt

Artikel nr.: 43.002.16



Hete kip reepjes halal

Doos á 4 stuks á 1 kg

Artikel nr.: 37.581.51



Uien ringen rood

Pak á 500 gr

Artikel nr.: 45.111.28



Lente uitjes

1 bos

Artikel nr.: 45.104.27



Santa green jalapeños sliced

Tray á 12 stuks

Artikel nr.: 27.820.94

Uit gegevens van het Centraal Bureau voor de Statistiek blijkt dat er in het eerste kwartaal van 2024 maar liefst 44.250 eenmanszaken en 14.245 BV's actief zijn in de horecabranche in Nederland. Dit geeft aan dat consumenten veel keuze hebben. Aan jou als horecaondernemer dus de taak om op te vallen tussen de concurrentie.

Blijf onderscheidend

Onderscheidend zijn ten opzichte van je concurrenten is op verschillende manieren mogelijk. Denk bijvoorbeeld aan het regelmatig aanpassen van je menukaart of het introduceren van nieuwe concepten zoals gemaksrecepten of afhaalmaaltijden. Juist nu is dat belangrijk, want volgens Koninklijke Horeca Nederland neemt de koopkracht toe en gaan bestedingen groeien.

Smaak en kwaliteit

Koninklijke Horeca Nederland wijst erop dat de 'gezonde' trend inmiddels een beetje voorbij is. In plaats daarvan wordt lekker snacken en smullen steeds populairder. Verwacht wordt dat de nadruk in 2024 ligt op de smaak en kwaliteit van de producten.

HOE HOUDEN WE DE CONSUMENT TEVREDEN



**CHEFS
GEMAK**

MEER INSPIRATIE?
SCAN DAN DE QR-CODE!



GEBRAND OM ALLEEN HET BESTE OP TAFEL TE ZIJN

**- VAN -
WIJCK**

NOTEN & ZUIDVRUCHTEN



gemak
met
bloemkool

3 *gemaksrecepten met bloemkool*

Bloemkool vormt het basisingrediënt voor diverse heerlijke recepten. Met zijn lekkere smaak en stevige textuur vormt bloemkool een goede basis voor gerechten. Of je het nu roostert of grilt, de mogelijkheden zijn eindeloos. Onze gemaksrecepten met bloemkool zijn de perfecte aanvulling op jouw menukaart. Kook slim, niet moeilijk!

Basis recept: Bloemkool steak

Meng 1 dl olijfolie met 20 gram garam masala. Smeer de bloemkool hiermee in en vacumeer. Gaar in een stoom oven 35-40 min 100°C en laat afkoelen.

01 *Steak bloemkool met granaatappel*

Steak bloemkool, chimmichurri, labneh en granaatappel

Laat je gasten smullen van dit heerlijke gemaksrecept! De unieke mix van bloemkool, chimichurri, labneh en granaatappel resulteert in een ware smaakbeleving voor je gasten. De bloemkoolsteak is van tevoren vacuüm gegaard en makkelijk te bereiden door een plak af te snijden en kort om en om te bakken. De bloemkoolsteak biedt een unieke combinatie van kruidig en frisheid. De granaatappel zorgt voor een lekkere crunch. Eenvoudig in uitvoering, groots in smaak!

Maza libanese hangop (labneh)

Bak á 1500 gr

Artikel nr.: 43.721.66



Bresc chimichurri

1 pot á 450 gr

Artikel nr.: 21.322.99



Shiso groen

1 bakje

Artikel nr.: 45.141.30



Bloemkool

1 stuk

Artikel nr.: 45.150.21



Trs garam masala

Zak á 100 gr

Artikel nr.: 21.426.28



Sabroso olijfolie puur

Can á 5 lt

Artikel nr.: 25.121.52



Granaatappel pitjes

1 bak á 100 gr

Artikel nr.: 45.930.35



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



02 Bloemkool fine dining



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



Geroosterde bloemkool fine dining

Trakteer je gasten op een unieke fine dine ervaring met ons bijzondere gerecht van bloemkoolrosjes, crème, macadamianoten, doperwten en ras el hanout. Het gerecht krijgt een mooie balans door de crumble die erbij zit. Perfect voor de echte fijnproevers.



Bloemkool

1 stuk

Artikel nr.: 45.150.21



Bellamy's bloemkoolcreme

Emmer á 500 ml

Artikel nr.: 46.910.79



Doperwten schoon

Bak á 500 gr

Artikel nr.: 45.906.01



Cress Affilla

1 bakje

Artikel nr.: 45.340.13



Van Wijck macadamia rauw

Bak á 900 gr

Artikel nr.: 27.372.63



Trs garam masala

Zak á 100 gr

Artikel nr.: 21.426.28



Sabroso olijfolie puur

Can á 5 lt

Artikel nr.: 25.121.52



Apollo ras el hanout

Bus á 220 gr

Artikel nr.: 21.303.26



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



03 *Crispy bloemkool burger*

Crispy bloemkool burger, cheddar en tomatensalsa

Laat je gasten genieten van een crispy bloemkool burger, bereid met een gegaarde bloemkool en afgemaakt met cheddar en tomatensalsa. Het bereiden is simpel, want het is alleen maar een kwestie van opwarmen in de oven. Lekker krokant en binnen no time op tafel bij je gasten. Ook eenvoudig aan te passen naar een vegan gerecht.



Chaupain potato bun van 10 cm

Doos á 48 stuks á 64 gr
Artikel nr.: 46.230.48



Smoky mountain real irish cheddar

Pak á 500 gr
Artikel nr.: 43.315.00



Bloemkool

1 stuk
Artikel nr.: 45.150.21



Trs garam masala

Zak á 100 gr
Artikel nr.: 21.426.28



Sabroso olijfolie puur

Can á 5 lt
Artikel nr.: 25.121.52



Bresc peperoni marinati

Emmer á 1 kg
Artikel nr.: 21.310.51



Bellamy's Harissa mayonaise

Emmer á 500 gr
Artikel nr.: 23.145.16



Baby Spinazie

Bak á 125 gr
Artikel nr.: 45.308.39



Tomaten Coeur boeuf

Doos á 3000 gr
Artikel nr.: 45.902.39



Jorda tomato crumble

Pot á 175 gr
Artikel nr.: 23.323.86

**MEER DAN
EEN UNIEKE
ERVARING VOOR
JE GASTEN**

**ZOETE AARDAPPEL
BLOK
10 MM**
1000 GRAM

Ingrediënten: Zoete Aardappel

VHC
JONGENS

Voedingswaarden: Per 100 gram: kcal 95 Eiwit 1,3g
Koolhydraten 21g Suikers 3g
Vet 0,1g (verz. op) Zout 0,6g
*niet gekookte versie (zonder 7%v)

**CHEFS
GEMAK**

MEER INSPIRATIE?
SCAN DAN DE QR-CODE!



Succesvol zijn met je horecazaak gaat verder dan alleen het creëren van een unieke ervaring voor je gasten. Ook het optimaliseren van interne processen is van groot belang. Een goed voorbeeld hiervan is het werken met gemaksrecepten. Dit resulteert in een verhoogde productiviteit en zorgt tegelijkertijd voor een daling van de personeelskosten, omdat er minder personeel nodig is in de keuken.

"Onze gemaksrecepten zijn zorgvuldig ontworpen om heerlijke gerechten te maken met minimale inspanning."

De innovatieve oplossing

Chefs Gemak, de innovatieve oplossing van VHC Jongens, is de perfecte manier om je horecazaak toekomstbestendig te maken. Onze recepten worden met zorg voor jou geselecteerd. Bovendien zorgen de recepten voor een versneld proces in de keuken, waardoor je zowel tijd als geld bespaart. Je bent verzekerd van constante kwaliteit en in staat om je impact in de horecabranche te vergroten. Het jou zo makkelijk mogelijk maken, dat is de kracht van Chefs Gemak.

gemak
met
lamsbout



3 gemakrecepten met lamsbout

Lamsbout, een smaakvolle klassieker die elk gerecht bijzonder maakt. Met zijn malsheid en heerlijke smaak is de lamsbout een fantastische aanvulling op jouw menukaart. En al helemaal wanneer het bereiden ervan heel simpel is! Van een brioche met warme lamsham tot een gegrilde lamsbout of geglaceerde lamsbout, het ingrediënt vormt een mooie basis voor veel culinaire creaties.

01 *Brioche* *warme lamsham*

Brioche warme lamsham, salade en specerijen yoghurt

Verwen je gasten met onze verrukkelijke brioche met warme lamsham!

Het vettige van het broodje in combinatie met de crunchy lamsham zorgt voor een unieke smaak. Vul het gerecht aan met rauwkost en de frisse mediterrane yoghurt Labneh voor een echte smaakexplosie. Dit luxe broodje is perfect om op je lunchkaart te zetten, maar in kleine porties ook geschikt voor een walking dinner.

Chaupin brioche naturel

Doos á 24 stuks á 85 gr

Artikel nr.: 46.205.65



Lamsbout Provence kant & klaar

1 stuk á ca. 1,5 kg

Artikel nr.: 37.575.25



Rauwkost Limburg

Bak á 1 kg

Artikel nr.: 45.207.23



Maza libanese hangop (labneh)

Bak á 1500 gr

Artikel nr.: 43.721.66



Mizuna groen

Bakje á 125 gr

Artikel nr.: 45.329.18



Lams jus Joost & Paul

Pak á 1 lt

Artikel nr.: 37.572.10



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



02 *Lamsbout met zoete aardappel*



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:





Geglanceerde lamsbout, zoete aardappel en harissa chutney

Dit gerecht is ideaal als tussengerecht, maar kan ook als voorgerecht worden geserveerd. We hebben de zoete aardappel al voor je voorgesneden en geroosterd, waardoor je het binnen no time kunt serveren. Voeg verse harissa toe aan de zoete aardappel voor een pittigere smaak. Bak het lamsvlees om en om en serveer met lamsjus om de maaltijd compleet te maken.



Cress Sakura rood

1 bakje

Artikel nr.: 45.901.30



Cress Chili

1 bakje

Artikel nr.: 45.920.11



Lamsbout Provence kant & klaar

1 stuk á ca. 1,5 kg

Artikel nr.: 37.575.25



Zoete aardappel blokjes van 10 mm

Zak á 1 kg

Artikel nr.: 45.932.09



Bresc harissa vegan

Pot á 450 gr

Artikel nr.: 21.323.56



Lams jus Joost & Paul

Pak á 1 lt

Artikel nr.: 37.572.10



Sabroso olijfolie puur

Can á 5 lt

Artikel nr.: 25.121.52



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



03

Gegrilde lamsbout met boekweit salade

Gegrilde lamsbout, salade boekweit en tuinbonen met pompoenpitolie

Eenvoudig te bereiden, groots in smaak! Deze verrukkelijke gegrilde lamsbout is een kant-en-klaar product. Afgemaakt met een boekweitsalade, die je alleen maar hoeft te ontdooien. Vul het gerecht aan met pompoenpitolie. Hoewel pompoen typisch is voor het najaar, hebben we de geroosterde pompoenpitten voor deze maaltijd verwerkt tot een smaakvolle olie die perfect past bij dit seizoen.



Lamsbout Provence kant & klaar

1 stuk á ca. 1,5 kg

Artikel nr.: 37.575.25



Cuisin'easy green valley

Doos á 4 zakken

Artikel nr.: 46.138.75



Bimi

1 pak

Artikel nr.: 45.345.76



Ekoplaza pompoenpitolie biologisch

Fles á 250 ml

Artikel nr.: 23.234.26



Jorda crispy boekweit

Pot á 300 gr

Artikel nr.: 23.323.52

Jouw bron van culinaire inspiratie

Chefs Gemak biedt de ultieme oplossing voor horecaondernemingen die efficiënt en stressvrij willen werken in de keuken. Met onze gemaksrecepten verhoog je de productiviteit in de keuken en tover je een glimlach op het gezicht van je gasten. Van smakelijke lunches tot fine dining, onze veelzijdige recepten passen bij iedere culinaire wens.

*“Met deze ingrediënten
zet je in een handomdraai
heerlijke gerechten op tafel”*

Gevarieerd aanbod per seizoen

Vernieuwing is essentieel om je gasten steeds weer te verrassen. Daarom presenteren wij een gevarieerd aanbod aan gemaksrecepten, perfect afgestemd op elk seizoen. Wij introduceren regelmatig nieuwe, verrassende recepten waarmee jij je menukaart kunt verrijken. Zo blijf je jouw gasten verwennen met gerechten van topkwaliteit. Onze gemaksrecepten zijn de perfecte aanvulling op jouw bestaande menukaart.

**KOOK
SLIM
NIET
MOEILIJK**



**CHEFS
GEMAK**

*Speciaal voor jou
geselecteerd!*

NOTITIES



gemak
met
gepocheerd ei

3 *gemaksrecepten met gepocheerd ei*

Een gepocheerd ei, een echte smaakmaker in de keuken! Met dit ingrediënt heb je tal van mogelijkheden om heerlijke maaltijden te creëren. Van klassieke gerechten tot salades en sandwiches, een gepocheerd ei voegt een unieke smaak toe aan veel recepten. Ontdek de eenvoud van dit ingrediënt en geniet van het gemak zonder concessies te doen aan de kwaliteit. Dat is pas slim koken!

01 Gepocheerd ei met steak tartaar

Steak tartaar met krokant gepocheerd ei

Een absolute favoriet onder de voorgerechten: de steak tartaar! Met ons gemakrecept zet je binnen een paar minuten een grofgedraaide steak tartaar op tafel. Het gerecht bestaat uit malse steak tartaar met in het midden een krokant gepocheerd ei. Voor extra smaak voeg je nog truffelmayonaise, verfrissende relish, olijven en cornichons toe. Lekker smeug, maar wel nog voldoende vleesstructuur.

Pickles rode ui

Pot á 720 gr
Artikel nr.: 43.000.26



Didess parmesan decor

Doos á 50 stuks á 20 gr
Artikel nr.: 27.901.12



Gepocheerd ei

Doos á 48 stuks
Artikel nr.: 42.203.31



Yama panko paneermeel

Zak á 200 gr
Artikel nr.: 23.310.23



Ewn eieren M scharrel

Doos á 10 stuks
Artikel nr.: 42.202.82



Roij witte patentbloem

Tray á 10 stuks á 1 kg
Artikel nr.: 23.320.97



Runder tartaar grof

Bak á 1 kg
Artikel nr.: 37.071.16



Truffel mayonaise

Emmer á 1 kg
Artikel nr.: 23.131.12



Smoky mountain sweet pickled relish

Can á 2100 gr
Artikel nr.: 23.118.43



Maldon sea salt flakes

Doos á 250 gr
Artikel nr.: 20.004.88



Delicias cornichons augurkjes

Emmer á 1550 gr
Artikel nr.: 20.513.90



Taggiasche olijven zonder pit

Pot á 800 gr
Artikel nr.: 21.725.26



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



02 *Gepocheerd ei met avocado spread en brioche toast*



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



Avocado spread, gepocheerd ei en tomatensalsa

Trakteer je gasten op een verrukkelijke brioche toast avocado sandwich. De toast bestaat uit kant-en-klare avocadospread, een gepocheerd ei, peterselie en smaakvolle tomatensalsa. Voeg nog wat cress, Jalapeño of tuinkers toe voor de finishing touch. Dit gerecht is een verrijking van jouw lunchkaart.



Chaupain brioche gesneden

Doos á 5 stuks á 860 gr

Artikel nr.: 46.235.19



Pablo's cauthentieke guacamole pulp

Zak á 1 kg

Artikel nr.: 46.729.70



Rauwkost tomaten salsa

Bak á 1 kg

Artikel nr.: 45.203.19



Gepocheerd ei

Doos á 48 stuks

Artikel nr.: 42.203.31



Tuinkers

1 bakje

Artikel nr.: 45.140.99



Citroen

1 stuk

Artikel nr.: 45.164.59



*Ingrediënten
bestellen*

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



03

Gepocheerd ei met gerookte zalm

Ambachtelijk gerookte zalm, doperwt, gepocheerd ei en furikake

Creëer een culinaire verrassing op de tafel van je gasten! Een makkelijk te bereiden gerecht vol met smaken, dat perfect aansluit bij het seizoen. De combinatie van knapperige asperges, doperwten, gerookte zalm, labneh, furikake en een gepocheerd ei maken dit gerecht uniek. Om het gerecht compleet te maken, voeg je nog een Japanse sesamdressing toe. Een bord vol met lekkers, snel bereid om je gasten te verwennen!



Groene asperges

1 bos

Artikel nr.: 45.190.99



Akaya wasabi furikake

Zak á 500 gr

Artikel nr.: 21.302.51



Jongens van de Fant

Gerookte zalm lang

Pak á 500 gr

Artikel nr.: 34.303.53



Maza libanese hangop

(labneh)

Bak á 1500 gr

Artikel nr.: 43.721.66



Doperwten schoon

Bak á 1 kg

Artikel nr.: 45.906.01



Sorpresa tomberry rood

Pot á 770 gr

Artikel nr.: 20.337.52



Gepocheerd ei

Doos á 48 stuks

Artikel nr.: 42.203.31



Yama Tenkasu nami

Zak á 1 kg

Artikel nr.: 46.127.78



*"Ik durf terug te vallen
op Chefs Gemak, want het
voldoet aan onze eisen"*

Stefan Gosset - Chef-kok Brasserie d'Oude Veiling - Zwaag

Brasserie d'Oude Veiling is al meer dan 25 jaar een begrip in West-Friesland. Wat ze belangrijk vinden is dat de kwaliteit hoog blijft en dat men zich er thuis voelt.

We spraken chef-kok Stefan Gosset over het toepassen van onze gemakproducten.

Stefan: "We liepen voorheen tegen veel dingen aan en wilden graag rust inbouwen. Sinds een jaar maken we gebruik van de gemakproducten. Hierdoor besparen we veel tijd en kunnen we de kwaliteit constant houden, wat bij ons voorop staat!"

"Het is een goed alternatief en een uitkomst als iemand wegvalt of ziek is. Een perfecte basis, waar we zelf nog een twist aan geven. Ik durf terug te vallen op Chefs Gemak, want het voldoet aan onze eisen, het bespaart tijd en geld en zorgt voor rust."

gemak
met
Kipsaté



3 *gemaksrecepten met kipsaté*

Onze gemaksrecepten met kipsaté tillen jouw menukaart naar een hoger niveau. Of je nu gaat voor de teriyaki kipsaté, een tortilla of een sandwich, met sappige kipsaté voeg je een explosie van smaken toe aan ieder gerecht. En het beste van alles? Het bereiden ervan kost maar weinig tijd, waardoor je binnen no time heerlijke gerechten op tafel zet. Ontdek onze gemaksrecepten en maak indruk met dit smaakvolle ingrediënt!

01 *Spicy kipsaté schiacciata*

Spicy kipsaté schiacciata met harissa-mayonaise

Smaakvol in iedere hap! Breng de malse kipsaté op smaak met de harissa-mayonaise en kruidige peperonisalsa en voeg wat tomatensalsa toe. Maak je gerecht pittiger door nog wat kimchi op de sandwich te doen. De spicy kipsaté schiacciata is heel eenvoudig te bereiden en je bent verzekerd van topkwaliteit. Maak jouw menukaart compleet met dit verrukkelijke recept!

Chaupain schiacciata romana

Doos á 32 stuks á 100 gr

Artikel nr.: 46.201.01



Bresc peperoni marinati

Emmer á 1 kg

Artikel nr.: 21.310.51



Bellamy's Harissa mayonaise

Emmer á 500 ml

Artikel nr.: 23.145.16



Kipdij saté gebraden

Doos á 20 stuks á 100 gr

Artikel nr.: 37.430.03



Yama kimchee korean bbq

Emmer á 3 kg

Artikel nr.: 21.467.29



Rauwkost tomaten salsa

Bak á 1 kg

Artikel nr.: 45.203.19



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



02 Teriyaki kipsaté met tempura banaan



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:





Teriyaki kipsaté met tempura banaan en wasabi crackers

Verwen je gasten met onze teriyaki kipsaté! Malse kipsaté, gehuld in zoete teriyaki, geserveerd op een bananenblad. De tempura van banaan, frisse komkommersalade met Japanse sesamdressing en lente uitjes geven het gerecht extra smaak. Geserveerd met wasabi crackers en seroendeng, is dit gerecht een ware traktatie voor je gasten.



Kipdij saté gebraden

Doos á 20 stuks á 100 gr
Artikel nr.: 37.430.03



Yama noriten wasabi crackers

Zak á 70 gr
Artikel nr.: 27.304.15



Yama teriyaki mirin sauce

Emmer á 3 kg
Artikel nr.: 21.462.16



Bakbanaan rijp

1 kg
Artikel nr.: 45.320.59



Tempura meel

Zak á 600 gram
Artikel nr.: 23.301.90



Komkommer blokjes van 10 mm

Bak á 1 kg
Artikel nr.: 45.305.66



Bellamy's Japanse sesamdressing

Fles á 700 ml
Artikel nr.: 23.145.32



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



03 Heerlijke kipsaté tortilla

Tortilla kipsaté, yakiniku, dukkah en mediteraanse yoghurt

Verrijk je menukaart met deze heerlijke kipsaté tortilla! Malse kipsaté, zorgvuldig bereid en geserveerd op een zachte wrap. Serveer het gerecht met rauwkost, harissa-mayonaise, pommes noisettes, krupup bawang, dukkah en baksi en je zet een culinair kunstwerk op tafel. De kipsaté is voorgegaard en daardoor heel snel klaar. Makkelijk voor jou als chef en onweerstaanbaar lekker voor je gasten.



Kipdij saté gebraden

Doos á 20 stuks á 100 gr
Artikel nr.: 37.430.03



Limoen

1 stuk
Artikel nr.: 45.166.81



Corny flour tortilla volkoren

Pak á 18 stuks á 25 cm
Artikel nr.: 46.727.56



Yakiniku sauce

Fles á 2 kg
Artikel nr.: 21.466.62



McCain pommes noisettes

Doos á 4 zakken á 2,5 kg
Artikel nr.: 46.600.74



Rauwkost pittig

Zak á 1 kg
Artikel nr.: 45.215.23



Sambal Baksi “Brand in Mokum”

Pot á 800 ml
Artikel nr.: 37.925.21



Maza libanese hangop (labneh)

Bak á 1500 gr
Artikel nr.: 43.721.66

De Jutter Purmerend, een gezellige brasserie met een Texels tintje in de Weidevenne. De perfecte plek voor zakelijke bijeenkomsten, een gezellig diner met familie of een feestelijke borrel met vrienden!

We spraken chef-kok Dave te Kloese over het toepassen van onze gemakproducten.

Dave: "Koks zijn duur en lastig te vinden. Dat blijft een enorme uitdaging. We willen continu kwaliteit leveren en er zijn middelen nodig om dit te realiseren. Het draait om snelheid, gas geven, weinig tijd, dan kan je niet alles zelf maken. Dan bieden de gemakproducten van Chefs Gemak dé uitkomst. Op deze manier kunnen we onze favoriete gerechten blijven aanbieden, van een hoge kwaliteit."

"Voor het vernieuwen van onze menukaart doen we samen met ons team en sous-chefs inspiratie op en hierin is VHC Jongens één van onze grootste inspiratiebronnen."



*"Door Chefs Gemak behouden
we continu kwaliteit tijdens onze
piekmomenten"*

Dave te Kloese - Brasserie De Jutter - Purmerend

gemak
met
pekingerend



3 *gemaksrecepten met pekingeend*

Pekingeend, een ingrediënt dat eindeloos mogelijkheden biedt! Met zijn malse en sappige vlees is dit een uitstekende basis voor culinaire hoogstandjes. Of je nu kiest voor geroosterde pekingeend, een frisse salade met pekingeend of steamed buns met pekingeend, dit ingrediënt staat garant voor verrukkelijke gerechten.

01 *Salade pekingeend*

Salade pekingeend, glasnoedels, kerriemayonaise en paprika

Een verfrissende salade met pekingeend, glasnoedels en kerriemayonaise!
Deze salade is niet alleen makkelijk te bereiden, maar ook heerlijk van smaak.
De glasnoedels passen perfect bij de smaak van pekingeend en zorgen voor een extra vol gevoel. Ideaal om te serveren als lunch, maar ook geschikt als hapje bij een walking dinner.

Koriander

1 bos

Artikel nr.: 45.103.78



Wijngaarden

zaanse kerrie mayonaise

Fles á 750 ml

Artikel nr.: 23.153.08



Lente uitjes

1 bos

Artikel nr.: 45.104.27



Little gem

Pak á 4 stuks

Artikel nr.: 45.135.12



Salad harusame glass noodles

Zak á 900 gr

Artikel nr.: 21.474.12



Paprika geel/rood stift

Zak á 1 kg

Artikel nr.: 45.200.38



Roasted Duck mr. Fang

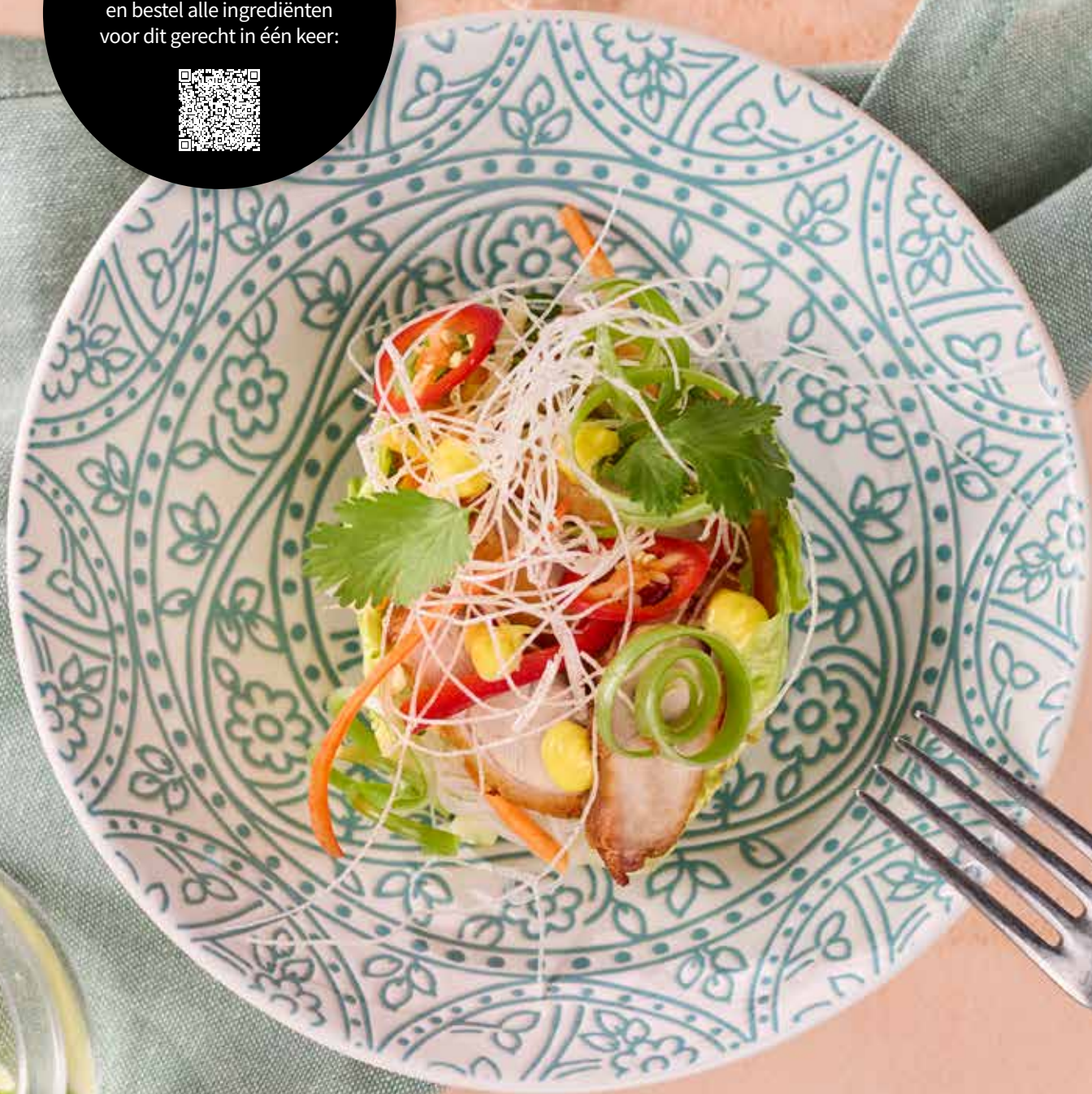
Doos á 10 kg ca. 55 stuks

Artikel nr.: 37.733.65



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



02 *Steamed buns pekingeend*



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:





Steamed buns pekingeend, hoisin en komkommersalade

Maak kennis met ons gemakrecept steamed buns! Een kleurrijke mix van pekingeend met een verfrissende smaak van komkommer. De vlezige textuur wordt perfect aangevuld met een lichtzoete saus, wat dit gerecht uniek maakt. Afgemaakt met een kleine crunch van tomaat. De steamed buns pekingeend is ideaal als lunch, voorgerecht, maar ook als hapje bij de borrel.



Hekos buns gekleurd

Doos á 28 stuks á 40 gr



Artikel nr.: 46.528.65 (rood)



Artikel nr.: 46.528.81 (geel)

Artikel nr.: 46.528.99 (wit)



Komkommer stift 5 mm

Fles á 1 lt

Artikel nr.: 45.283.71



Roasted Duck mr. Fang

Doos á 10 kg ca. 55 st

Artikel nr.: 37.733.65



Lee kum kee hoisin sauce

Pot á 1 lt

Artikel nr.: 21.437.09



S&B nanami togarashi shichimi

Zak á 1 kg

Artikel nr.: 21.475.45



Jorda tomato crumble

Pot á 175 gr

Artikel nr.: 23.323.86



Cress Chilli

1 bakje

Artikel nr.: 45.920.11



*Ingrediënten
bestellen*

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



03

Geroosterde pekingeend

Bloemkool teriyaki crème, geroosterde pekingeend en gegrilde lente ui

Malse pekingeend met bloemkoolcrème, teriyaki en gegrilde lente ui! Deze pekingeend is eenvoudig te bereiden, zonder dat je je zorgen hoeft te maken over de garing. De bloemkoolcrème, afgewerkt met een klein beetje teriyaki, voegt een verrukkelijke twist toe aan het gerecht. De gegrilde lente ui zorgt voor een verrassend contrast. Het gerecht is perfect te serveren als voorgerecht of tussengerecht.



Roasted Duck mr. Fang

Doos á 10 kg ca. 55 stuks

Artikel nr.: 37.733.65



Bellamy's bloemkoolcreme

Emmer á 500 ml

Artikel nr.: 46.910.79



Okaya teriyaki sauce thick

Fles á 1800 ml

Artikel nr.: 23.030.06



Lente uitjes

1 bos

Artikel nr.: 45.104.27



Paksoi shanghai

1 kg

Artikel nr.: 45.307.80

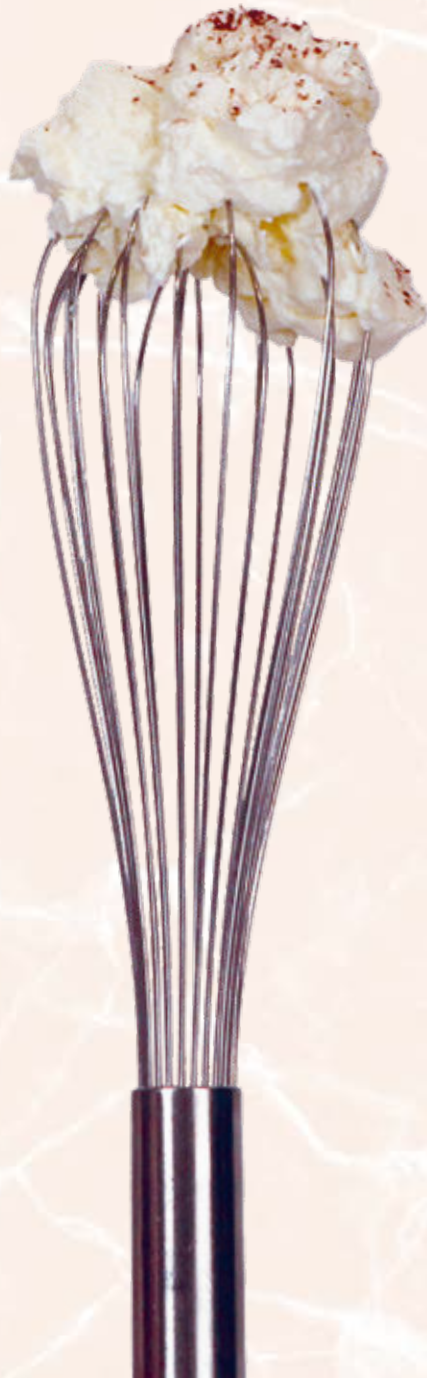


Okaya wasabi furikake

Zak á 500 gr

Artikel nr.: 21.302.51

gemak
met
tiramisu



3 gemakrecepten met Tiramisu

Het ultieme Italiaanse nagerecht!
Met zijn verrukkelijke combinatie van romige mascarpone, biscuits, koffie en een vleugje cacao, vormt Tiramisu het ideale ingrediënt voor heerlijke desserts. Of je nu kiest voor de klassieke variant, een vleugje salted caramel toevoegt, tartelletes maakt of een combinatie met advocaat en witte chocolade probeert. Met Tiramisu als hoofdingrediënt verrijk je jouw dessertkaart.

01 *Salted caramel tiramisu*

Salted caramel, tiramisu crème en karamelsaus

Een zoete traktatie! Dit heerlijke recept biedt een smakelijke ervaring aan tafel. Makkelijk om te maken én ontzettend lekker! Een mooie mix tussen romig en crunchy. De salted caramel tiramisu is ideaal voor chefs die met minimale inspanning een maximale indruk willen maken op gasten.

Chaupain chocolade zeezout caramel dessert

Doos á 21 stuks á 65 gr
Artikel nr.: 46.233.37



Coolbreak gezouten caramel

Fles á 900 gr
Artikel nr.: 31.111.35



Debic tiramisu

Fles á 1 lt
Artikel nr.: 43.002.82



Buisman cacao poeder

Bus á 250 gr
Artikel nr.: 20.175.16



Van Wijck walnoten half light

Bak á 1000 gr
Artikel nr.: 27.374.61



Honing cress

1 bakje
Artikel nr.: 45.347.90



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



01 *Tiramisu tartelette framboos*



*Ingrediënten
bestellen*

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



Tartelette framboos met mascarpone mousse

Dit is niet zomaar een dessert, maar een culinaire verrassing op de dessertkaart. De romige tiramisu in combinatie met de zachte Chaupain-bodem, mascarpone mousse, frambozen en kletsoppen, zorgt voor een smaakexplosie die jouw gasten niet zomaar vergeten. In een handomdraai klaar, zonder in te leveren op kwaliteit. Een smakvolle verrassing die snel op tafel staat.



Chaupain tartelette bodem

Doos á 64 stuks á 60 gr
Artikel nr.: 46.235.69



Debic tiramisu

Fles á 1 lt
Artikel nr.: 43.002.82



Didess kletsoppen framboos

Bak á 500 gr
Artikel nr.: 27.900.05



Boiron frambozen puree ongezoet

Pak á 1 lt
Artikel nr.: 02.856.52



Ardo frambozen

Zak á 1 kg
Artikel nr.: 46.403.07



Frambozen

1 bak
Artikel nr.: 45.161.36



Aardbei rabarberjam

Pot á 250 gr
Artikel nr.: 20.470.34



Ingrediënten bestellen

Scan de qr-code
en bestel alle ingrediënten
voor dit gerecht in één keer:



03 *Tiramisu met advocaat*

Tiramisu crème, advocaat, witte chocolade en koffie

Een aanwinst voor jouw dessertkaart! Een unieke combinatie van tiramisu, advocaat, witte chocolade en koffie vormen de basis voor dit overheerlijke dessert. Naast de smaak, is dit dessert ook binnen een hele korte tijd klaar om te serveren. Een heerlijke traktatie die weinig moeite kost, maar wel een geweldige indruk achterlaat bij je gasten.



Debic tiramisu

Fles á 1 lt

Artikel nr.: 43.002.82



Zwarte kip advocaat

Fles á 50 cl

Artikel nr.: 04.600.72



Mona lisa white chocolate blossom

Bak á 1000 gr

Artikel nr.: 27.201.43



Bonomi savoirdi lange vingers

Pak á 500 gr

Artikel nr.: 27.808.16



Cress Atsina

1 bakje

Artikel nr.: 45.908.33



Kopje verse espresso

Voorstel: Lavazza



COLOFON

Uitgever

VHC Jongens BV

Ontwerp

Marketing VHC Jongens

Fotografie

Steven van Kooijk

Tekst

Tessa Kok

Rechten

Niets uit deze uitgave mag, in welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Drukwerk

Flyer2000

Oplage 1.500 stuks

© 2024 VHC Jongens BV



Chefs Gemak
maakt het mogelijk
om je gasten op een
simpele en snelle
manier te verwennen
met gerechten
van topkwaliteit!



Scan de qr-code en
bekijk de website van Chefs Gemak

Ambacht 3, 1511 JZ Oostzaan
powered by **vhc jongens**