Apollo

# DARE IT.

taste it.

FROM
SNACKING
to Culinary



Solina

www.apollofood.eu

# FROM SNACKING to Culinary

## Feestelijke klassiekers. In een nieuw jasje.

**Traditie en innovatie samenbrengen.**

We koesteren de smaken en emoties van de feestdagen, maar geven klassiekers een nieuwe impuls. 12 feestelijke recepten laten zien hoe vertrouwde smaken verrassend anders kunnen: met miso, gochujang, truffel, chipotle en andere smaakmakers met een internationaal tintje.

### WERELDWIJD

Inspiratie uit Azië, Latijns-Amerika en Europa, verwerkt in vertrouwde klassiekers.

### FUSION FOOD

Het beste van 2 of meer werelden op één bord.

### TEXTUUR

Geslaagde contrasten die elke hap onvergetelijk maken: knapperig, sappig en smeltend zacht.

### DELEN

Royale en gebruiksvriendelijke formaten, ontworpen om samen van te genieten.





## Kerstdiner, feestelijke hapjes.

Vertrouwde ingrediënten. Wereldwijde inspiratie.
Verrassende texturen. Het plezier van samen delen.

Apollo
DARE IT.
taste it.



De feestdagenconsument verandert,
# zonder de traditie op te geven




**Traditie blijft centraal staan**
In België hecht bijna een op de twee consumenten nog steeds aan het ***klassieke feestmenu met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert.***

**Gemak doet zijn intrede tijdens Kerstmis**
Kant-en-klare of gecaterde oplossingen verminderen de stress rondom tijd, de complexiteit van recepten en het budget.

**Het wildgerecht blijft relevant – plantaardig is in opkomst**
***Hert*** staat nog steeds op ***34%*** van de Nederlandse kerstmenu's; meer dan ***50% van de restaurants*** biedt inmiddels ***een volledig vegetarische*** optie aan.



**Wildkroket met truffelmayo**

Apollo
DARE IT.
taste it.

*Eenvoudig* te bereiden.
Restaurant *kwaliteit* om te serveren.



**Fish & waffle**



**Waterzooi Ramen**



**Tomaat-Garnaal Temaki**



# Korean Wild Taco

Mash up | streetfood | pittig-zoet | 10 porties

## INGREDIËNTEN

| | |
|---|---|
| 800 ml | **BASIS WILDFOND, BEREID (40 g/L)** |
| 450 g | **WOKSAUS HOT & SPICY** |
| 5 g | **CHINEES VIJFKRUIDENPOEDER** |
| 300 g | **GOCHUJANG MAYO** |
| 100 g | **KOREAN CRUNCH** |
| 30 st | mini-taco's (eventueel krokant gebakken in de friteuse) |
| 1,5 kg | everzwijn- of hertenstoofvlees |
| 500 g | witte kool, fijne julienne |
| 200 g | kimchi |
| 80 ml | rijstazijn |
| 20 ml | sesamolie |
| 80 g | lente-ui |

## BEREIDING

1. Gaar het vlees afgedekt in wildfond tot mals (kan ook in een vacuüm kookproces). Pluk en bewaar 300 ml kookvocht.
2. Kook kookvocht, **woksaus hot & spicy, Chinees vijfkruidenpoeder tot een glanzende glaze.** Werk af met sesamolie en meng met het vlees.
3. Meng kool, gehakte kimchi en rijstazijn. Laat kort marineren.
4. Warm de taco's en vul met kimchi-kool en wild. Werk af met **gochujang mayo, Korean crunch** en lente-ui.

**CHEF-NOTITIE** Geef dit recept een verrassende twist door het af te werken met een andere crunch of saus uit ons Apollo assortiment.



# Bao Bun Vol-au-Vent

10 porties

## INGREDIËNTEN VOOR DE VULLING

| | |
|---|---|
| 10 g | **KIPKRUIDEN** |
| 150 ml | **Water + 5 GR GEBRADEN KIP JUS POEDER** |
| 30-40 g | **GEBRADEN KIP JUS POEDER** |
| • | **PEPER EN GROF ZEEZOUT** |
| • | **GLACE GEVOGELTE NAAR SMAAK** |
| • | **VLOEIBARE ROUX** |
| 500 g | **kleine champignons + PEPPER&SALTMIX** |
| 10 st | bao buns |
| 400 g | ontbeende kippenbillen (maiskippen) |
| 150 ml | melk |
| 75 ml | room |
| • | eventueel enkele kleine gehaktballetjes |
| • | boter |

## VOOR DE AFWERKING

| | |
|---|---|
| 10-20 g | **GLACE GEVOGELTE** |
| 100 g | **MAYONAISE, JERMAYO** |
| • | krokante kippenhuid, kipcrunch of krokante kipstukjes |
| • | krokante uitjes |
| • | platte peterselie of fijngesneden lente-ui |
| • | eventueel enkele druppels krachtige kippenjus |

## BEREIDING

1. Bak de champignons krachtig in boter, zodat ze mooi kleuren en weinig vocht bevatten.
2. Bereid de kippenbouillon met de **GEBRADEN KIP JUS** en een kleine hoeveelheid **GLACE GEVOGELTE.**
3. Voeg de room toe en bind met **VLOEIBARE ROUX** (of béchamelsaus) tot een stevige, gladde saus.
4. Verklein de gebakken kip tot gewenste grootte en voeg toe aan de saus, voeg champignons en kleine gehaktballetjes door de saus, gebruik ook de jus van deze!
5. Laat de vulling kort rusten. Ze moet smeuïg zijn, maar duidelijk steviger dan een klassieke vol-au-vent.
6. Meng de mayonaise met gevogelte glace voor de kippenjusmayo.
7. Stoom de bao buns vlak voor het serveren en bestrijk de binnenkant heel dun met de gevogelte mayo.
8. Vul iedere bao met ongeveer 50 g warme vol-au-vent.
9. Werk af met krokante kip, krokante cracker van de kippenhuid, **CRUNCH** en verse kruiden.



Apollo DARE IT. taste it.

**CHEF-NOTITIE** Serveer eventueel met fijne frietjes als side dish.



# Wildgehaktbal

## met cranberry-wildjus

Sharing | tapas | buffet | 10 porties

### INGREDIËNTEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| 150 ml | **BASIS WILDFOND, BEREID (40 g/L), KOUD** | 300 g | **HONING MOSTERDSAUS** |
| 150 g | **PANEERMEEL PANKO SOLINA** | 50 g | **MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH** |
| 500 ml | **WILDFOND, BEREID (40 g/L)** | 1,2 kg | wildgehakt |
| 180 g | **GEKARAMELLISEERDE UI** | 600 g | varkensgehakt |
| 1 g | **TIJM** | 3 st | eieren |
| 10 g | **KNOFLOOKPEPER** | 200 ml | rode wijn |
| 10 g | **ZEEZOUT, GROF** | 220 g | cranberry compote |

### BEREIDING

1. Meng beide gehaktsoorten met 150 ml koude **FOND, PANEERMEEL PANKO,** eieren, **KNOFLOOKPEPER, ZEEZOUT EN TIJM.** Vorm 30 gehaktballen.
2. Bak rondom bruin en gaar verder in de oven.
3. Reduceer rode wijn met 500 ml **WILDFOND.** Voeg cranberry en **GEKARAMELLISEERDE UI** toe en kook tot een glanzende jus.
4. Glaceer de gehaktballen in de jus. Serveer per drie met **HONING-MOSTERDSAUS** en **CRUNCH.**



### CHEF-NOTITIE

Maak eerst een proefballetje; voeg pas daarna eventueel extra zout toe.



# Knolselder- & pastinaaksoep

## met Wildfond

Soep | voorgerecht | banqueting | 10 porties

### INGREDIËNTEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| 300 g | **GEKARAMELISEERDE UI** | 3 l | water |
| 120 g | **BASIS WILDFOND** | 500 ml | plantaardige room |
| 250 g | **MAYO TRUFFEL** | 80 g | boter |
| 100 g | **MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH** | 350 g | bospaddenstoelen |
| 900 g | knolselderij, in brunoise | 100 ml | peterselieolie |
| 900 g | pastinaak, in brunoise | | |

### BEREIDING

1. Fruit knolselderij & pastinaak in boter zonder te kleuren. Voeg **WILDFOND & UI** toe en kook volledig gaar.
2. Mix zeer glad, voeg room toe en breng opnieuw kort aan de kook. Controleer de kruiding.
3. Bak de paddenstoelen krachtig.
4. Serveer circa 250 ml soep per persoon. Werk af met paddenstoelen, een kleine quenelle **TRUFFELMAYO, CRUNCH** en peterselieolie.
5. Optioneel wildspek toevoeging.

### CHEF-NOTITIE

Door het gebruik van de wildfond is dit recept niet vegetarisch, wil je dit juist vegetarisch houden? We hebben alternatieven in ons assortiment.




# Forest umami noodles

## met eend

Bowl | Aziatische mash-up | hoofdgerecht | 10 porties

### INGREDIËNTEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| 200 ml | **BASIS WILDFOND, BEREID (40 g/L)** | 1,2 kg | verse udon noedels |
| 600 g | **WOKSAUS HOT & SPICY** | 500 g | paksoi |
| 300 g | **GOCHUJANG MAYO** | 350 g | shiitake |
| 100 g | **KOREAN OF KIMCHI CRUNCH** | 100 g | lente-ui |
| 1,2 kg | eendenborst of gegaarde pulled eend | 30 ml | sesamolie |

### BEREIDING

1. Bak de eend. Laat rusten en snijd, of verwarm pulled eend afzonderlijk.
2. Roerbak paksoi en shiitake. Voeg **WILDFOND EN WOKSAUS** toe en laat kort reduceren.
3. Voeg udon toe en glaceer tot de saus eraan hecht. Werk af met sesamolie.
4. Verdeel over bowls en voeg eend, **GOCHUJANG MAYO, CRUNCH** en lente-ui toe.

### CHEF-NOTITIE

Andere smaak? Probeer één van onze andere streetfood woksauzen uit het assortiment.



# Geroosterde pompoen

## met bbq chipotle glaze

Groentegerecht | garnituur | herfst | 10 porties

### INGREDIËNTEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| 250 g | **BBQ SAUS CHIPOTLE** | 1,2 kg | knolselderij |
| 2 g | **NOOTMUSKAAT** | 80 g | boter |
| 2 g | **WITTE PEPER** | 400 ml | room |
| 250 g | **BEETROOT MAYO & KNOFLOOK-SAUS OF TRUFFEL MAYO** | 300 g | bospaddenstoelen |
| | | 100 g | geroosterde hazelnoten |
| 100 g | **MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH** | 20 g | salieblaadjes |
| 2,5 kg | butternutpompoen, in parten | | |

### BEREIDING

1. Rooster de pompoen met de **BBQ SAUS CHIPOTLE** 15 à 20 minuten op 190 °C.
2. Bestrijk de pompoen tijdens de laatste 8 minuten tweemaal met de **BBQ SAUS CHIPOTLE.**
3. Kook knolselderij gaar, laat uitdampen en mix met room en boter tot crème, breng op smaak met **PEPER EN ZOUT, NOOTMUSKAAT.**
4. Dresseer crème, pompoen en gebakken paddenstoelen. Werk af met de gekozen **SAUS, CRUNCH,** hazelnoten en salie.



### CHEF-NOTITIE

Deze toepassing is groenterijk, maar niet vegetarisch door het gebruik van wildfond, wil je het vegetarisch houden? We hebben een aantal leuke alternatieven in ons gamma.

# Wild Wellington Bite

Warm hapje | buffet | klassiek in modern formaat | 10 porties

## INGREDIËNTEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| 120 ml | **BASIS WILDFOND, BEREID (40 g/L),KOUD** | 100 g | **MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH** |
| 150 g | **GEKARAMELLISEERDE UI** | 1 kg | wildgehakt |
| 300 g | **MAYO TRUFFEL** | 250 g | paddenstoelen duxelles |
| 50 ml | **DEMI-GLACE** | 1,2 kg | bladerdeeg |
| 5 g | **TIJM** | 2 st | eieren, losgeklopt |
| | | 50 g | waterkers |

## BEREIDING

1. Meng wildgehakt met duxelles, **UI, KOUDE FOND EN TIJM.** Bak een proefstukje en corrigeer de kruiding.
2. Rol het bladerdeeg uit en vorm 30 kleine pakketjes met de wildvulling. Sluit goed en bestrijk met ei.
3. Bak 18-22 minuten op 190 °C tot goudbruin en gaar.
4. Meng **TRUFFEL MAYO** met de **DEMI GLACE.** Serveer als dip en werk af met waterkers en crunch.



**CHEF-NOTITIE** Koel de vulling vóór assemblage; warme vulling maakt het bladerdeeg slap.



# Hertentataki

## met paddenstoelen, truffel mayo & mediterranean crunch

Voorgerecht | warm-koud | modern eindejaar | 10 porties

## INGREDIËNTEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20 g | **BASIS WILDFOND** | 1,2 kg | hertenfilet |
| 250 ml | **DEMI GLACE** | 500 g | gemengde bospaddenstoelen |
| 20 g | **PEPPER & SALT MIX** | 100 g | sjalot, fijngehakt |
| 80 ml | **BALSAMICO GLAZE** | 80 g | waterkers |
| 250 g | **MAYO TRUFFEL** | 30 ml | neutrale olie |
| 100 g | **GEPEKELDE RODE UI** | 40 ml | walnootolie |
| 80 g | **MEDITERRANEAN STYLE CRUNCH** | 30 g | boter |

## BEREIDING

1. Kook de **DEMI GLACE** met de **WILDFOND** en **BALSAMICO** in tot alles opgelost is en goed gemengd. Laat lauw worden en monteer met walnootolie.
2. Bak de paddenstoelen krachtig met boter en sjalot. Kruid licht met de **PEPPER & SALTMIX**
3. Kruid het hert met de **PEPPER & SALTMIX**, schroei rondom kort dicht en laat rusten. De kern blijft mooi rood. Koel desgewenst kort voor strak te snijden.
4. Snijd in dunne plakken. Verdeel paddenstoelen en vlees, nappeer met vinaigrette en werk af met **TRUFFEL MAYO, GEPEKELDE RODE UI,** waterkers en **CRUNCH.**

## Mijn productreferentielijst

| Productnaam | Gewicht | Art.Nr. NL/FR | Art.Nr. BE |
|---|---|---|---|
| **APOLLO ESSENTIAL ONIONS** | | | |
| Gekaramelliseerde ui | 1 kg | ONION1031-02 | F00219940-01 |
| Gepekelde rode ui | 1 kg | ONION1044-01 | F00219942-01 |
| **APOLLO ESSENTIAL TEXTUREN** | | | |
| Vloeibare roux | 2 l | AW09499-01 | F00154637-02 |
| **APOLLO ESSENTIAL BOUILLONS** | | | |
| Basis Wildfond | 800 g | R131601 | F00031968-01 |
| Gebraden kip jus | 800 g | R058001 | F00099521-01 |
| Gevogeltebouillon | 800 g | R057801 | F00099519-01 |
| **APOLLO ESSENTIAL GLACE** | | | |
| Glace gevogelte | 710 ml | A456325-02 | F00068276-01 |
| **APOLLO PROFESSIONAL SPLASH & CRUNCH 'SPLASH'** | | | |
| Beetroot Garlic | 710 ml | AW14121-01 | F00244537-01 |
| Gochujang Mayo | 710 ml | AW14112-01 | F00244504-01 |
| Kimchi Mayo | 710 ml | AW14113-01 | F00244509-01 |
| Spicy Avocado | 710 ml | AW14111-01 | F00244503-01 |
| **APOLLO PROFESSIONAL SPLASH & CRUNCH 'CRUNCH'** | | | |
| Kimchi Style | 370 g | AD08388-01 | F00226839-01 |
| Korean Style | 220 g | AD08397-03 | F00227205-01 |
| Mediterranean Style | 350 g | AD07051-01 | F00192879-01 |
| Wasabi Style | 170 g | AD08538-01 | F00237974-01 |
| **APOLLO PROFESSIONAL STREETFOOD SAUCES** | | | |
| Chipotle BBQ Saus | 710 ml | AW13304-01 | F00225073-01 |
| Woksaus Hot and Spicy | 950 ml | AW13299-01 | F00224978-01 |
| **APOLLO PROFESSIONAL COLD SAUCES** | | | |
| Honing mosterd | 710 ml | AW14090-01 | F00244270-01 |
| Knoflook | 710 ml | AW14129-01 | F00244570-01 |
| Mayo truffel | 710 ml | AW14083-01 | F00244240-01 |
| Ravigotte | 710 ml | AW14086-01 | F00244253-01 |
| Whiskey cocktail | 710 ml | AW14077-01 | F00244128-01 |
| **APOLLO PROFESSIONAL GLAZE** | | | |
| Balsamico | 250 ml | A407120-01 | F00051453-01 |
| **APOLLO PROFESSIONAL CULINARY SAUCES** | | | |
| Demi glace | 1 kg | AW10236-01 | F00171006-01 |
| **APOLLO PROFESSIONAL HERBS & SPICES** | | | |
| Chinees vijfkruidenpoeder | 350 g | A006800-01 | F00050415-01 |
| Knoflookpeper | 600 g | A370520-01 | F00053114-02 |
| Viskruiden | 550 g | A133600-01 | F00054549-01 |
| Nootmuskaat | 450 g | NUTME0010-01 | F00219997-02 |
| Pepper & salt mix | 800 g | AD06329-01 | F00177748-01 |
| Witte peper | 435 g | PEPPW0010-10 | F00219985-01 |
| Zeezout grof | 950 g | SALT_2903-01 | F00219976-03 |
| Zwarte peper | 460 g | PEPPB0010-01 | F00219990-02 |





# Het Foodservice team

Kom snel in contact met de juiste specialist
en help uw keuken een stap verder

Heeft u nog vragen, dan kunt u contact opnemen met...

**t** +31 (0)10 462 66 00

**E-mailadres**
**e** foodserviceNL@solina-group.nl

Follow us

apollo.nederland · apollo-netherlands · apollofood.nl

**t** +32 (0)9 243 71 52

**E-mailadres**
**e** foodserviceBE@solina-group.eu

Follow us

apollo.belgie · apollo-belgium · apollofood.be

**t** +33 (0)1 34 38 87 85

**E-mailadres**
**e** assistantes.commerciales.rhf@solina.com

Follow us

apollo-france · apollofood.fr

Voor receptinspiratie, trends
en praktische tips gaat u naar apollofood.eu




Apollo

# DARE IT.

taste it.

www.apollofood.eu

editie 2026 - 2027