

Lunch héros

BY PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

PURE TASTE FOR A GREAT LUNCH



DE STERREN VAN DE LUNCH



SALAKIS SALADE

Een echte Griekse topper met schapenkaas



80 g Président blokjes van Salakis kaas // 90 g ijsbergsla // 8 kerstomaten (80 g) // ¼ komkommer (40 g) // ½ gele paprika (80 g) // 20 g kalamata olijven // een handvol muntblaadjes // 10 ml citroenvinaigrette // peper & zout

- 01 Neem een ruime kom, doe de ijsbergsla erin, vermeng die met citroenvinaigrette en voeg een snufje peper en zout toe.
 - 02 Haal de pitjes uit de komkommer, snij hem in halve schijfjes, snij ook de tomaatjes in schijfjes en vermeng alles zorgvuldig met de sla.
 - 03 Strooi nu de Salakis kaasblokjes, de zwarte olijven en de in blokjes gesneden paprika over de salade.
 - 04 Nog even afwerken met muntblaadjes en ... klaar is de Salakis Salade!
- Tip* Voeg falafel-balletjes toe aan de salade. 75 g is ruim voldoende, nog steeds veggie en nog hartiger.



ON-THE-GO

Met de Salakis Salade en een witte baguette kan je ook een lekker belegd broodje bereiden voor onderweg. Willen je klanten liever een on-the-go lunch zonder brood? Serveer de Salakis Salade dan in een plastic kommetje. En als je gaat voor nog meer gebruiksgemak, vervang de ijsbergsla dan door 120 g quinoa. Een gerechtje waarvan je klanten zullen smullen!

BISTROLOGY TIP

Een Salakis Salade met een echt Griekse uitstraling? Vervang de witte baguette door een flatbread en je klanten wanen zich terstond op een Grieks eiland.

Lunch héros

BY PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
PURE TASTE FOR A GREAT LUNCH



DO THE WALDORF

Een originele kijk op de Waldorf



50 g Président blokjes van Roquefort kaas // 40 g rauwe ham // 50 g salademix van jonge spinazie en rode biet // 50 g witte ontpitte druiven // 20 g pecannoten // 10 ml witte vinaigrette // peper & zout

- 01 Schik de salademix op een diep bord en vermeng hem met de witte vinaigrette.
- 02 Scheur de hamsneetjes in kleinere stukjes en drapeer deze op de afgewerkte salade. Alle soorten rauwe ham zijn goed, maar met een Ardeense ham of een Filet d'Anvers geef je de salade een gewaardeerde lokale toets.
- 03 Snij de witte druiven in twee en verbreek de pecannoten.
- 04 Bestrooi de salade met de Roquefort kaasblokjes, de halve druiven en de stukjes pecannoot voor een lekkere mix van zout, zoet en bitter. Heerlijk!

Do The Waldorf ... veggie style

Een Waldorf Salade met rauwe ham is een variant die het altijd doet. Maar voor de veggie liefhebbers onder de klanten, of voor een lagere foodcost, serveer je deze salade ook perfect zonder ham.



ON-THE-GO

De Waldorf Salade smaakt ook prima op een grote meergranen pistolet. Aan dit gerecht kan je naar wens rauwe ham toevoegen, voor klanten die aan een echte hongerstiller toe zijn!

BISTROLOGY TIP

Wil je je klanten een uniek broodje Waldorf presenteren? Kies dan voor een handgesneden artisaan notenbrood. Nog lekkerder als je het vooraf even grilt. Wel dit: er zitten al noten in het brood dus laat de pecannoten achterwege voor een heerlijke, onversneden smaak.

CHEESY GOAT

Dé combi van spek, honing & geitenkaas



80 g Président blokjes van geitenkaas // 50 g krulsla // 6 radijsjes (50 g) // 20 g geroosterde hazelnoten // een handvol bieslook stengels // 1 koffielepel honing // 10 ml vinaigrette // peper & zout

01 Meng de krulsalade, de vinaigrette en de honing grondig. Voeg peper en zout toe naar eigen smaak.

02 Snij de radijsjes in dunne plakjes en strooi ze samen met de geitenkaasblokjes over de salade.

03 Werk af met de geroosterde hazelnoten en de fijngesneden bieslook. Heerlijk!

Tip Je kan de honing ook vervangen door de meer trendy balsamico crème. Een beetje minder zoet, maar minstens even lekker. Een feestje voor wie van nieuwe smaken houdt.

Cheesy Goat met vlees

Een meer hartige variant? Verrijk de salade met plakjes krokant gerookt spek (20 g). Het resultaat? Een salade geitenkaas die al snel smaakt naar meer.



OP EEN BOTERHAM

Wil je zout en zoet heerlijk tot hun recht laten komen, serveer de salade dan op een dikke snede gegrild rozijnenbrood. Een artisaanale ogende variant waarmee je zeker zal scoren bij je klanten! Vergroot het gebruiksgemak door het recept lichtjes aan te passen. Vervang de krulsla door de wat zachtere rucola en verbrokkel de geroosterde hazelnoten.

BISTROLOGY TIP

On-the-go snackers en lunchers zijn altijd te vinden voor een lekkere wrap! Rol de salade in een wrap en ... weg met de geit!

Lunch héros

BY PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
PURE TASTE FOR A GREAT LUNCH

CANADA CROQUE

Smullen van brie, appel en ahorn siroop



70 g Président Brie Lingot // 1 bruine baguette // 10 g radicchio // 10 g rucola // ¼ zure groene appel (45 g) // 10 g verbrokkelde pecannoten // 1 koffielepel ahorn siroop // 10 ml vinaigrette // peper & zout

01 Snij de bruine baguette doormidden en beleg de onderste helft met de ahorn siroop.

02 Snij de appel in kleine stukjes en verdeel die over het broodje, samen met de noten.

03 Leg 2 plakjes Brie Lingot op de appeltjes.

04 Leg het open brood met beleg gedurende ± 5 minuten onder de grill in een voorverwarde oven, op een temperatuur van 250°C.

05 Bereid ondertussen een salade met radicchio en rucola, vermengd met vinaigrette en enkele extra druppels ahorn siroop en serveer het samen met de warme croque.



BISTROLOGY TIP

Ga creatief te werk met de zoete smaken in dit gerecht. Een voorbeeld: vervang de ahorn siroop door de gekende, lokale Luikse siroop. Of vervang de stukjes appel door stukjes peer. Een recept waarmee je zelfs de meeste veeleisende klant altijd weer verrast.

Lunch héros

BY PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
PURE TASTE FOR A GREAT LUNCH



BRIECULAAS

Gewaagde combi van brie en speculaas



70 g Président Brie Lingot // 50 g Belgische speculaas // 50 g salademix van radicchio, rucola en krulsla // ¼ zure groene appel (45 g) // 1 koffielepel Luikse siroop // 10 ml citroenvinaigrette // peper & zout

- 01 Neem de Brie Lingot, verwijder de korst en snij de brie vervolgens in blokjes van zo'n 2 cm².
- 02 Verkruimel de speculaas in een diep bord tot een fijn poeder en rol daarin de blokjes Brie Lingot totdat ze geheel bedekt zijn met het poeder.
- 03 Rasp de appel, doe de stukjes vervolgens in een kom en meng met de salademix en de citroenvinaigrette. Werk af met wat peper en zout.
- 04 Dresseer de salade op het bord en strooi er enkele appelschilfers over. Vul aan met de stukjes Brie Lingot en voeg er enkele grotere kruimels speculaas aan toe voor een crunchy toets.
- 05 Nu nog een druppeltje Luikse siroop en de salade is klaar om geserveerd te worden!



BISTROLOGY TIP

Ga voor een gezondere versie van deze salade, door de speculaascrumble te vervangen door een mix van pitten en zaden. Ontdek de heerlijk rijke combinatie van sesamzaadjes, lijnzaad, pompoen- en zonnebloempitten.

Lunch héros

BY PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
PURE TASTE FOR A GREAT LUNCH



CREAMY BURGER DE LUXE

De heerlijk trendy hamburger met Crème de brie



150 g Président Crème de brie // 4 hamburgers // 4 hamburgerbroodjes // 200 g groenten: mix van gegrilde aubergines, courgettes, paprika en zongedroogde tomaten // een handvol koriander blaadjes // 1 teentje look // 1 blokje gember (2 cm²) // 1 koffielepel rode peper poeder // 1 eetlepel citroensap // peper & zout

BISTROLOGY TIP

Met de Creamy Burger De Luxe bied je uw klanten een volwaardige lunchmaaltijd aan. Serveer hem met een fris slaatje en eventueel verse frietjes. Maar ook on-the-go maakt hij z'n naam meer dan waar, zeker als je hem verpakt in een mooi kartonnen doosje!

- 01 Snij de broodjes open en leg ze met de open zijde naar boven in een voorverwarmde oven; grill ze op een temperatuur van 250°C tot ze mooi geroosterd zijn!
 - 02 Bak de hamburgers ondertussen gaar in een steelpan met wat vetstof en kruid af met peper en zout.
 - 03 Snij de gember en de look in hele kleine stukjes en versnipper de korianderblaadjes. Doe alles in een kom en vermeng het met de Crème de brie, de rode peper en het citroensap. Het resultaat is een frisse, uiterst originele hamburgersaus!
 - 04 Smeer de saus uit over de onderzijden van de gegrilde hamburgerbroodjes.
 - 05 Beleg de broodjes met stukjes groente en leg er de warme hamburger op. Dek het geheel af met de bovenkant van het broodje.
- Tip* Voor nog meer gebruiksgemak: steek een prikker in het broodje zodat alles mooi op z'n plaats blijft en één smakelijk geheel vormt.





VITALI-BRIE

Zoveel energie in één broodje



70 g Président Brie Lingot // 50 g Président Tartimalin roomkaas // 1 kleine ciabatta // 80 g rauwkostsalade: geraspte wortelen en rode bietscheuten // 3 kleine augurken // een handvol peterselie // 1 eetlepel mosterd // 2 eetlepels gemengde pitten en zaadjes: witte en zwarte sesamzaadjes, lijnzaad, pompoen- en zonnebloempitten // 1 eetlepel citroensap

- 01 Snij de augurken in hele kleine stukjes en versnipper de peterselie. Meng alles met de Tartimalin roomkaas, het citroensap en de mosterd. Het resultaat is een buitengewone, heerlijk frisse dressing.
- 02 Snij de ciabatta doormidden en besmeer de onderste helft met de dressing. Schik hierop de rauwkostsalade.
- 03 Doe alle pitten en zaden in een kom, samen met een beetje peper. Snij 2 plakjes Brie Lingot en doop die in de zaden- en pittenmix. Schik de plakjes netjes op het broodje.



BISTROLOGY TIP

Steeds meer consumenten kiezen voor een goede, evenwichtige voeding. Met de Vitali-Brie speel je mooi op die trend in.

- Pompoen- en zonnebloempitten zijn een belangrijke bron van mineralen. Zonnebloempitten zijn ook rijk aan vitaminen B en E en aan onverzadigde vetzuren die de cholesterol in evenwicht houden.
- Sesamzaad verlaagt de slechte cholesterol, zorgt voor een stabiele bloeddruk en bevat een hoog gehalte aan vitamine E.
- Lijnzaad is dankzij zijn hoge dosis voedingsvezels uiterst doeltreffend bij constipatie.



FISHY & FRESH

Smakelijke bagel met forel & roomkaas



140 g Président Tartimalin roomkaas // 260 g forel // 4 bagels // 200 g kruisla // 25 g mierikswortel // een handvol bieslook stengels // een handvol takjes dille // roze peperbolletjes

- 01 Maak een spread met de Tartimalin roomkaas en de mierikswortel.
- 02 Snij de bagels open en verdeel de spread over de vier onderste helften. Bestrooi het geheel met wat fijngehakte bieslook. Deze blijft mooi kleven op de laag Président Tartimalin roomkaas!
- 03 Snij de forel in kleine stukjes en beleg er de bagel mee.
- 04 Werk af met de takjes dille en de roze peperbolletjes. Hoedje op en klaar!



BISTROLOGY TIP

Hou je het liever wat eenvoudiger? De Tartimalin roomkaas spread smaakt ook heerlijk met een sneetje zalm en wat fijngesneden peterselie. Laat je klanten volop genieten van deze originele variant op de klassieke toast met zalm!

Lunch héros

BY PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
PURE TASTE FOR A GREAT LUNCH

VEGGIE ROLL

Zoveel groenten in één heerlijke rol



50 g Président Tartimalin roomkaas // 1 grote wrap //
50 g rucola // 100 g groenten: mix van gegrilde aubergines,
courgettes, paprika en zongedroogde tomaten // een handvol
basilicum blaadjes // peper

- 01 Verdeel de Tartimalin roomkaas zorgvuldig over de wrap en bestrooi het geheel met de versnipperde basilicum blaadjes. Deze blijven mooi kleven op de laag Tartimalin roomkaas!
- 02 Leg de groenten op de wrap. Tartimalin roomkaas houdt de vochtigheid tegen, waardoor je de wrap probleemloos vooraf kunt bereiden, zonder dat de groenten de wrap 'wak' maken.
- 03 Werk af met de rucola salade en een beetje peper en rol de wrap strak op. De Veggie Roll is nu smulklaar!



BISTROLOGY TIP

Snij de wrap schuin doormidden, en presenteer 'm in een Kraft verpakking in je koeltoeg. Lekker vers. Smulklaar. En vooral: onweerstaanbaar!

Lunch héros
BY PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
PURE TASTE FOR A GREAT LUNCH



MAMMA MIA

De beste Italiaanse wrap



50 g Président Tartimalin roomkaas // 3 sneetjes carpaccio (20 g) //
1 grote wrap // 50 g rucola // 10 g Parmezaanse kaasschilfers //
een handvol basilicum blaadjes // 10 g gegrilde pijnboompitjes //
2 koffielepels olijfolie // 1 koffielepel citroensap // peper

- 01 Verdeel de Tartimalin roomkaas zorgvuldig over de wrap en bestrooi hem met de versnipperde basilicum blaadjes en de rucola. Deze kleven goed op de laag Président Tartimalin roomkaas!
- 02 Beleg met de sneetjes carpaccio en giet er de olijfolie en het citroensap overheen. Bestrooi met een beetje peper.
- 03 Werk het geheel af met de Parmezaanse kaasschilfers en de gegrilde pijnboompitjes, en rol de wrap stevig op.
- 04 Prik 10 aperitiefprikkers op gelijke afstand van elkaar in de wrap rol, en snij hem vervolgens in 10 party hapjes. Serveren maar!



BISTROLOGY TIP

Je kan ook voor een meer 'lokale' versie kiezen. Door twee sneetjes rauwe ham (20 g) te gebruiken in de plaats van de carpaccio. De olijfolie en het citroensap kan je dan best vervangen door rode of groene pesto, of zelfs door een crème van aubergine (1 koffielepel). Een heerlijke mix al Italiano en lekkere smaken van bij ons!

Lunch héros
BY PRÉSIDENT PROFESSIONNEL
PURE TASTE FOR A GREAT LUNCH



Maarten van Bakel
Key Account Manager Food Service
0477/40.90.42
Maarten.Vanbakel@lactalis.be

Johan Grosemans
Key Account Manager Food Service
0476/43.00.98
Johan.Grosemans@lactalis.be

Angelo Incardona
Key Account Manager Food Service
0475/82.52.77
Angelo.Incardona@lactalis.be

Gino Cacopardo
Sales Promotor
0490/42.91.17
Gino.Cacopardo@lactalis.be

