

Samen toveren we
een **glimlach** op de
mond van je klant!



Voorjaar 2024
Tijd voor Asperges!

RECEPTENOVERZICHT



Puur, Passie en Progressie

Samen werken we aan heerlijke producten waar je blij van wordt!

Wil je graag nog meer inspiratie hebben voor een mooie presentatie in je koeling?
Log dan in op onze website en kijk in onze recepten database!
<http://foodservice.bonfait.nl/>

We wensen je veel leesplezier, maar vooral smaakplezier.
Samen maken we salades en maaltijden waar je blij van wordt ☺

Met smakelijke groet!

Team
Bonfait
CH

Maaltijdsalades met asperges

Oosterse aspergesalade

Ingrediënten	Gram
asperges groen , stukjes gegaard	250
broccoli , fijn	125
chinese kool, fijn	150
paprika geel groen, reepjes	125
aardappelpartjes , gegaard	600
Bonfait basis kerriesalade	350
Bonfait basis voor aardappelsalade	400
Totaal	2000

Bereiding:

Garneren met asperges en reepjes gele paprika.



Victoriasalade met asperges en gerookte forel

Ingrediënten	Gram
forel, stukjes	250
asperges, witte en groene, stukjes, gegaard	250
lente ui, fijn gesneden	100
Bonfait Victoriasalade	1400
Totaal	2000



Bereiding:

Garneer de salade met partjes ei, gerookte forel, smalle reepjes gerookte zalm en fijn geknipte bieslook.

Scharrelsalade met zalm en asperges



Ingrediënten	Gram
zalm , gerookt, snippers	200
bleekselderij, schijfjes	150
asperges, stukjes, gegaard	250
eieren, gekookt, reepjes	150
Bonfait Scharrelei salade	1250
Totaal	2000

Asperge ei salade

Ingrediënten	Gram
bosuitjes, fijn	100
eieren, gekookt, reepjes	300
witte kool, fijn	350
asperges, stukjes, gegaard	350
Bonfait Basis eisalade	900
Totaal	2000



Voeg eventueel gerookte zalm, grote garnalen of serranoham toe.

Asparagi pasta pesto salade



Ingrediënten	Gram
rode uien, blokjes	150
broccoli, fijn	200
groene asperges, stukjes	350
eieren, gekookt, partjes	200
witte kool, fijn	200
Bonfait Basis pasta-pestosalade	900
Totaal	2000

Garneer de salade met partjes ei, zwarte olijven, gedroogde zontomaatjes en gegrilde gamba's.

Rauwkostsalades met asperges

Aspergesalade di Salmone

Ingrediënten	Gram
asperges, stukjes gegaard	350
witte kool , fijn	300
paprika geel / groen , fijn	200
bosuitjes , fijn	50
zalm warm gerookt , stukjes	200
Basis roomkoolsalade	900
Totaal	2000



Aspergesalade uit de polder

Ingrediënten	Gram
spitskool, fijn	550
asperges, gegaard, stukjes	550
bleekselderij, schijfjes	200
eieren, gekookt, reepjes	250
lente ui, fijn	100
Bonfait rauwkost plattelandsaus	350
Totaal	2000



Asperge yoghurtsalade

Ingrediënten	Gram
asperges, stukjes, gegaard	550
spitskool, fijn	450
komkommer, blokjes	250
eieren, gekookt, reepjes	300
bosuitjes, fijn	100
Bonfait Rauwkost yoghurtsaus	350
Totaal	2000

Bereiding:

Garneer de salade met partjes ei, stukjes asperge en fijn gesneden bieslook.

Asperges mangosalade met perzik

Ingrediënten	Gram
Chinese kool, fijn	700
asperges, stukjes, gegaard	500
komkommer, blokjes	250
perzik, blokjes	200
Bonfait Rauwkost mangosaus	350
Totaal	2000



Maaltijden met asperges

Asperge frisee schotel met Gamba's

Ingrediënten	Gram
Frisee sla (krulandijvie), stukjes	300 gran
Aspergestukjes, gegaard	400
Gamba's, gebakken	300
Bonfait Aardappelpuree	1000
Totaal	1000



Pasta carbonara met asperges

Ingrediënten	Gram
rucola, fijn	50
paprika, geel/groen, reepjes	150
eieren, gekookt, stukjes	250
asperges, gegaard, stukjes	300
Bonfait Penne rigate, gekookt	750
Bonfait Basis carbonarasaus	1000
Totaal	2500



Bereiding:

Afgarneren met fijn gesneden rucola en groene en gele paprika

Verrijk deze maaltijd met vlees/gevogelte (serranoham of kip) of vis (zalm of garnalen)

Italiaanse pastaschotel



Ingrediënten	Gram
rode ui, gebakken, snippers	100
broccoliroojes	150
asperges, stukjes, gegaard	250
champignons, gebakken, plakjes	250
Bonfait Tortellini gevuld met kaas, gekookt	750
Bonfait Basis carbonarasaus	1000
Totaal	2500

Garneer de pasta af met scampi's of reepjes beenham

Groente pastaschotel

Ingrediënten	Gram
groene asperges, gegaard	350
paprika, geel/groen, fijne reepjes	200
champignons, gebakken	200
pesto, naar smaak	
Bonfait Ravioli gevuld met spinazie	750
Bonfait Basis carbonarasaus CL	1000
Totaal	2500



Bereiding:

Garneer de pasta met fijn gesneden rucola en fijne reepjes serranoham of rivierkreeftjes.



Risotto di asparaghi met gamba's

Ingrediënten	Gram
groene asperges, stukjes, gegaard	300
champignons, gebakken	100
uien , gebakken	100
Bonfait Basis Mediterrane rijstschotel	1000
Totaal	1500

Garneer de risotto met gamba's

Maaltijden voorverpakt

Scharrelsalade met gerookte zalm (vv)

Ingrediënten	Gram
Bonfait Scharrelei salade	2500
Totaal	2500



Garneer de Bonfait scharreleisalade met gerookte zalm, partjes gekookt ei en tomaat.



Aspergeschotel met zalm (vv)

Ingrediënten	Gram
lente-ui, ringen	50
zalm, gerookt, snippers	200
Bonfait Basis aspergeschotel BLKE1*	1000
Totaal	1250



Lenteschotel met asperges en zalmforel (vv)



Ingrediënten	Gram
zalm, warm gerookt	225
hollandaise saus	75
Bonfait Basis aspergeschotel BLKE1*	1000
Totaal	1300

Garneer de schotel met 2 halve gekookte eieren, bieslook en asperges.

Aspergeschotel met groene asperges (vv)

Ingrediënten	Gram
groene asperges, gegaard	75
jumbo garnalen, gebakken	200
Bonfait Basis aspergeschotel BLKE1*	1000
Totaal	1275

Garneer de schotel met twee halve eitjes (gekookt).



Aspergesoep

Aspergesoep met warm gerookte zalm

Ingrediënten	Gram
zalm, warm gerookt	200
Bonfait Aspergesoep (verkrijgbaar van 29/03 t/m 04/06)	2000
Totaal	2200



Garneer de soep met stukje warm gerookte zalm en fijn geknipte bieslook





Puur, Passie en Progressie... ook in onze recepten!

We werken iedere dag aan de lekkerste recepturen en proberen natuurlijk altijd te verbeteren. We ontwikkelen onze producten zo puur en lekker mogelijk.

Om de keuze makkelijker te maken vindt je in ons assortiment een aantal verwijzingen:



Clean Label

Met als basis natuurlijke ingrediënten en minder toevoegingen, bevatten onze Clean Label producten:

- ✓ Géén kunstmatige kleurstoffen
- ✓ Géén kunstmatige geurstoffen
- ✓ Géén kunstmatige smaakstoffen

Heb je vragen over een van onze producten?

Meer info kun je vinden op onze website: www.bonfait.nl

Onze binnendienst medewerkers staan je graag te woord via: info@bonfait.nl of +31 (0) 541 581900

Met smakelijke groet!

Team
Bonfait
CH

