



TOP TABLE



Kipspecialiteiten + Recepten



Heerlijke kipproducten van topkwaliteit

Voorgegaard en gegrild, dus
reuze gemakkelijk in gebruik en
op ontelbare manieren toe te passen.

Met de diepgevroren groenten van Ardo
en de kruiden en sauzen van Verstegen
uitstekend te eenvoudig combineren tot
een smakelijke maaltijd

Graag bieden wij u deze suggesties aan
en wensen u culinair plezier.

Kip in de mix
in samenwerking met



en



VAV divers Etten-Leur Tel: 076-5043000
VDB divers Noordwijk Tel: 071-4020101
Arts divers Heijen Tel: 0485-518388

Fax: 076-5043025 *
Fax: 071-4022014 *
Fax: 0485-518688 *



Verstegen / Ardo



Wie kent Verstegen nou niet. Al 125 jaar actief in de kruiden en specerijen branche.

Verstegen is een actief familiebedrijf dat door continue verbeteren en innoveren is gekomen tot wat het nu is. Een modern goed geoutilleerd bedrijf dat een constant hoogwaardig productgamma levert.

In deze brochure maken we gebruik van een aantal sauzen uit het assortiment.

U krijgt steeds twee producten die zijn gemaakt met dezelfde basissaus. Uiteraard kunt u met uw creativiteit hier nog eindeloos op variëren. De sauzen zijn geschikt om bijvoorbeeld te gebruiken voor sous vide bereide maaltijden, maar u kunt ook verschillende vlees- of vis- soorten vooraf garen en op een later tijdstip mengen met de saus.

Gemak dient de mens, niet waar?



Wij bewaren wat de natuur ons geeft' is al meer dan 40 jaar het motto van Ardo.

Jaar na jaar, oogst na oogst belevt Ardo zijn wereldwijd verspreide klanten met hoogkwalitatief vries verse groenten, fruit, pasta & rijst.

Het Ardo gamma biedt een waaier aan vriesverse groenten, groentemengelingen, groentebereidingen, fruit, kruiden, pasta & rijst. Deze groente zijn nagenoeg zonder uitzondering te gebruiken in de moderne keuken. Soms is alleen ontdooien voldoende, maar in de meeste gevallen kan de groente in een gerecht worden verwerkt. Dat kan zowel met warme als koude assemblage. Met het verwarmen van de gerechten voor consumptie zijn de groenten ook meteen klaar.

In deze brochure vindt u een aantal gerechten die op deze wijze zijn gemaakt. Maar ook in ons Traiteur a la Carte concept maken wij dankbaar gebruik van dit kwalitatief hoogwaardig groente-assortiment.

	Omschrijving	Inhoud	
Sauzen	Ketjapsaus	2,7 liter	
	Tropicalsaus	2,7 liter	
	Grand veneursaus	2,7 liter	
	Bombay Currysaus	2,7 liter	
	Orange Mintsaus	2,7 liter	
	Balsamico-Thijmsaus	2,7 liter	
	Ananas-chilisaus	2,7 liter	
Kruiden / marinades	Spicemix del Mondo Takoyaki	750 gr.	
	Spicemix del Mondo Kaapse Kruiden	550 gr.	
	Spicemix del Mondo La Spezia	300 gr.	
	Spicemix del Mondo Piri piri	600 gr.	
	Spicemix del Mondo Mediterrane	300 gr.	
	World Grill Argentina Fire Pure	2,5 liter	
	World Grill Pacific Ocean	2,5 liter	
	World Grill French Garden Pure	2,5 liter	
	World Grill Greek Passion Pure	2,5 liter	
World Grill Piri piri Pure	2,5 liter		
	Kruidenmix Dordogne	570 gr.	
	Peru Causamix	600 gr.	
	Bruchettamix Rosso	450 gr.	

	Omschrijving	Inhoud
Groenten	Bloemkoolroosjes 15 - 35	zak á 2500 gr.
	Boerenkool porties 15 gr	zak á 2500 gr.
	Broccoliroosjes 2 - 4 cm	zak á 2500 gr.
	Champignon gesneden Hotel	zak á 2500 gr.
	Maiskorrels Zoete	zak á 2500 gr.
	Paprikarepen Groen	zak á 2500 gr.
	Paprikarepen Rood	zak á 2500 gr.
	Paprikarepen Rood/Groen	zak á 2500 gr.
	Prei 70/35	zak á 2500 gr.
	Spruitjes 15/22	zak á 2500 gr.
	Hele Sperziebonen ZF	zak á 600 gr.
	Sperziebonen gebroken 4 cm	zak á 2500 gr.
	Spinazieblad gesneden 15 gr.	zak á 2500 gr.
	Sugar Snaps Peas	zak á 2500 gr.
	Tuinerwten Extra Fijn	zak á 2500 gr.
	Uienblokjes 10x10	zak á 2500 gr.
	Uien gesneden	zak á 2500 gr.
	Wortelblokjes 10*10*10	zak á 2500 gr.
	Jonge Worteltjes 6/14 Extra Fijn	zak á 2500 gr.
	Rode Kidneybonen	zak á 2500 gr.
Mengelingen groenten	Broccolimix	zak á 2500 gr.
	Brunoise mix	zak á 2500 gr.
	Galamix	zak á 2500 gr.
	Macedoine	zak á 2500 gr.
	Mexicomix	zak á 2500 gr.
	Romanescomix	zak á 2500 gr.
	Soepgroenten	zak á 2500 gr.
	Vergeten groenten mix	zak á 2500 gr.
	Zomergroenten	zak á 2500 gr.
	Forestiermix	zak á 2500 gr.



Toptable



Top Table® is een lijn met kwalitatief hoogwaardige gevogelte producten, waarvoor alleen de allerbeste leveranciers met de strengste kwaliteits- en hygiëne eisen zijn geselecteerd.

Top Table® producten zijn stuk voor stuk kant en klaar producten die gemakkelijk zijn in te zetten in een inspirerende maaltijd of salade. Alle Top Table® producten zijn vooraf bereid en onder de juiste omstandigheden ingevroren, zodat u het product slechts enkele minuten hoeft te ontdooien of verwarmen. Daarna kunt u de producten meteen verwerken in een maaltijd of salade. (koude of warme assemblage)

Ook als u een interessant broodje wil maken met een smaakvol kippgerecht dan heeft u met Top Table® het juiste product. Even ontdooien en dun gesneden kan het zo verwerkt worden.

Toepassingen, voorgerecht, tussendoortje, of hoofdgerecht.

Uw zekerheid:

- Een breed assortiment
- Gegarandeerd sappig en mals met vlees van de hoogste kwaliteit en met de beste smaak.
- Geproduceerd met Halal vlees, dus breed inzetbaar.
- Verpakt in handzame hoeveelheden (2 X 2,5 kilo)
- Een constant hoog kwaliteitsniveau
- Geproduceerd door de allerbeste leveranciers die alleen topkwaliteit leveren en strenge hygiëne eisen hanteren.

	Yakitori kipspies met saté glazuur Authentiek gegaard op de BBQ.	6x (50x30gr) Skyfood	
	Yakitori kipspies met soja glazuur Authentiek voorgegrild op de BBQ.	6x (50x30gr) Skyfood	
	Yakitori kipspies met chili glazuur Authentiek voorgegrild op de BBQ.	6x (50x30gr) Skyfood	
	Gebraden 1/4 kipfilethaasjes - 5/10 gram Zeer breed inzetbaar in gerechten en sauzen naar keuze.	2 x 2.5 kg TopTable	
	Gebraden 1/2 kipfilethaasjes - 10/15 gram Zeer breed inzetbaar in gerechten en sauzen naar keuze.	2 x 2.5 kg TopTable	
	Gebraden kipfiletstrips (roasted) - 10mm Kant & klaar voor een broodje, sandwich of als maaltijdcomponent.	4 x 2.5 kg Kaoma	
	Roasted filet slices - 5mm - Ideaal tussen een broodje. Ook geschikt als maaltijdvariatie.	2 x 2.5 kg TopTable	
	Gebraden kipfilet - 100 gram - Natuurlijke vorm. Voor de BBQ en als maaltijdcomponent.	2 x 2.5 kg TopTable	
	Geroosterde kipfilet 'Escalope' - 30 gram - Vele gebruiksmogelijkheden.	2 x 2.5 kg TopTable	
	Gebraden mini kipspiesje - 12 gram - Zowel warm als koud een heerlijke snack!	2 x 2.5 kg TopTable	
	Gebraden kipfiletspiezen - 30 gram - Voor de BBQ. Maar ook in beker met bijpassend sausje.	2 x 2.5 kg TopTable	
	Gebraden kipfiletspiezen - 50 gram - Voor de BBQ. Maar ook in beker met bijpassend sausje.	2 x 2.5 kg TopTable	
	Gebraden kipfiletspiezen - 80 gram - Voor de BBQ of bij de maaltijd.	2 x 2.5 kg TopTable	
	Gebraden kipfiletspiezen - 100 gram - Voor de BBQ of bij de maaltijd.	2 x 2.5 kg TopTable	



Recepten

Oosterse Kip Ketjap

Ingrediënten:

- | | |
|-------------------------------|----------|
| · Gefrituurde kiphaasjes | 1 kilo |
| · Chinamix | 500 gram |
| · Egg noodles | 500 gram |
| · Ketjapsaus | 1 kilo |
| · Spicemix del Mondo Takoyaki | 10 gram |

Bereidingswijze:

- Laat de kip ontdooien en mengen met Ketjapsaus.
- Groenten circa 3 minuten stomen of blancheren.
- Kook de egg noodles al dente gaar en spoel goed koud.
- Kruid de egg noodles met Spicemix del Mondo Takoyaki.
- Presenteer in componenten.



Gefrituurde kiphaasjes



Chinamix



Ketjapsaus
Spicemix del Mondo Takoyaki

Gebraden Kip ketjap

Ingrediënten:

- | | |
|---------------------------|----------|
| · Gebraden kipfiletstrips | 1 kilo |
| · Peultjes | 250 gram |
| · Prei 10/30 | 250 gram |
| · Risotto Funghi | 500 gram |
| · Ketjapsaus | 1 kilo |

Bereidingswijze:

- Laat de kip ontdooien en mengen met Ketjapsaus.
- Groenten circa 3 minuten stomen of blancheren.
- Risotto kort verwarmen in de pan (eventueel water toevoegen tot rijst mooi plakt).
- Presenteer in componenten.



Gebraden kipfiletstrips



Peultjes
Prei
Risotto Funghi



Ketjapsaus



Recepten

Kip Tropical

Ingrediënten:

- Geroosterde kipstrips 1 kilo
- Romanescomix 500 gram
- Witte rijst gekookt 500 gram
- Tropicalsaus 1 kilo
- World Grill Argentina Fire Pure 20 gram

Bereidingswijze:

- Laat de kip ontdooien en mengen met Tropicalsaus.
- Groenten circa 3 minuten stomen of blancheren.
- Gekookte rijst ontdooien en mengen met World grill Argentina Fire Pure.
- Presenteer in componenten.



Geroosterde kipstrips



Romanescomix

Witte rijst



Tropicalsaus

WG Argentina Fire Pure

Zomerse kip

Ingrediënten:

- Gefrituurde kiphaasjes 1 kilo
- Broccoli roosjes 500 gram
- Aardappel wedges met schil (voorgekookt) 500 gram
- Tropicalsaus 1 kilo
- Spicemix del Mondo Kaapse Kruiden 10 gram

Bereidingswijze:

- Laat de kip ontdooien en mengen met Tropicalsaus.
- Groenten circa 3 minuten stomen of blancheren.
- Groenten kruiden met Spicemix del Mondo Kaapse Kruiden.
- Presenteer in componenten.



Gebraaden kiphaasjes



Broccoli roosjes



Aardappelwedges



Tropicalsaus

Spicemix de Mondo /

Kaapse kruiden



Recepten

Kip in rode wijnsaus

Ingrediënten:

- | | |
|---|----------|
| • Geroosterde kipstrips | 1 kilo |
| • Romanescomix | 500 gram |
| • Zoete aardappel plakjes (voorgekookt) | 500 gram |
| • Grand Veneursaus | 1 kilo |
| • Kruidenmix Dordogne | 10 gram |

Bereidingswijze:

- Laat de kip ontdooien en mengen met Grand Veneursaus.
- Groenten circa 3 minuten stomen of blancheren.
- Zoete aardappel kruiden met kruidenmix Dordogne.
- Presenteer in componenten.



Geroosterde kipstrips



Romanescomix



Grand Veneursaus
Kruidenmix Dordogne

Vergeten groenten kip

Ingrediënten:

- | | |
|---------------------------|----------|
| • Gebraden kipfiletstrips | 1 kilo |
| • Vergeten groenten mix | 500 gram |
| • Krieltjes (voorgekookt) | 500 gram |
| • Grand Veneursaus | 1 kilo |

Bereidingswijze:

- Laat de kip ontdooien en mengen met Grand Veneursaus.
- Groenten circa 3 minuten stomen of blancheren.
- Krieltjes kort aanbakken.
- Presenteer in componenten.



Gebraden kipfiletstrips



Vergeten groenten mix



Grand Veneursaus



Krieltjes



Recepten

Kip in Bombay currysaus

Ingrediënten:

- | | |
|-----------------------------|----------|
| · Geroosterde kipstrips | 1 kilo |
| · Sugarsnaps peas | 300 gram |
| · Bamboescheuten | 200 gram |
| · Wok noodles (voorgekookt) | 500 gram |
| · Bombay Currysaus | 1 kilo |
| · World Grill Pacific Ocean | 20 gram |

Bereidingswijze:

- Laat de kip ontdooien en mengen met Bombay Currysaus.
- Groenten circa 3 minuten stomen of blancheren en mengen met bamboescheuten.
- Wok noodles mengen met World Grill Pacific Ocean.
- Presenteer in componenten.



Geroosterde kipstrips



Sugarsnaps peas



Bombay Currysaus
World Grill Pacific Ocean

Indiase kip

Ingrediënten:

- | | |
|--------------------------------|----------|
| · Gebraden kipfiletstrips | 1 kilo |
| · Wortel Parijs 20/25 | 500 gram |
| · Aardappelpuree | 500 gram |
| · Zonnebloemolie | 25 gram |
| · Peru Causamix | 10 gram |
| · Spicemix del Mondo La Spezia | 10 gram |
| · Bombay Currysaus | 1 kilo |

Bereidingswijze:

- Laat de kip ontdooien en mengen met Bombay Currysaus.
- Groenten circa 3 minuten stomen of blancheren en kruiden met Spicemix del Mondo La Spezia.
- Meng Peru Causamix met zonnebloemolie en dit door aardappelpuree.
- Presenteer in componenten.



Gebraden kipfiletstrips



Wortel Parijs 20/25



Peru Causamix
Spicemix del Mondo La Spezia
Bombay Currysaus



Recepten

Lente kip in saus

Ingrediënten:

- | | |
|------------------------------------|----------|
| · Gebraden kipfilet strips | 1 kilo |
| · Wortel Parijs 20/25 | 500 gram |
| · Aardappelschijfjes(voorgekookt) | 500 gram |
| · World Gril French Garden Pure | 30 gram |
| · Orange Mintsaus | 1 kilo |

Bereidingswijze:

- Laat de kip ontdooien en mengen met Orange Mintsaus.
- Groenten circa 3 minuten stomen of blancheren.
- Meng World Grill French Graden Pure met de aardappelschijfjes.
- Presenteer in componenten.



Gebraden kipfiletstrips



Wortel Parijs 20/25



WG French Garden Pure
Orange Mintsaus



Aardappelschijfjes

Kip in Orange Mintsaus

Ingrediënten:

- | | |
|----------------------------|----------|
| · Gebraden kipfilet strips | 1 kilo |
| · Prei 10/30 | 400 gram |
| · Rode ui ½ ringen | 100 gram |
| · Tortellini | 500 gram |
| · Bruchettamix Rosso | 20 gram |
| · Orange Mintsaus | 1 kilo |

Bereidingswijze:

- Laat de kip ontdooien en mengen met Orange Mintsaus.
- Groenten circa 3 minuten stomen of blancheren en mengen met rode ui.
- Kook de Tortellini al dente gaar en spoel goed koud en mengen met Bruschettamix Rosso
- Presenteer in componenten.



Gebraden kipfiletstrips



Prei



Bruchettamix Rosso
Orange Mintsaus

VAV divers Etten-Leur
VDB divers Noordwijk
Arts divers Heijen

Tel: 076-5043000
 Tel: 071-4020101
 Tel: 0485-518388

Fax: 076-5043025
 Fax: 071-4022014
 Fax: 0485-518688

