

Anti Food-Waste Receptenboek

Deze uitgave wordt je
aangeboden door Rama
Creamy Delight



dagen houdbaar
na opening



Dé smaakmaker: veelzijdig en prijsbewust

Door het tekort aan goed personeel en de hogere inkooprijzen is waste-management belangrijker dan ooit. In de horeca verspillen we jaarlijks 51.000 ton voedsel met een waarde van maar liefst €235 miljoen. Zonde voor het milieu en jouw portemonnee.

Ga aan de slag met slimme producten en efficiënte werkwijzen voor een gezonder rendement. Het Rama® Creamy Delight assortiment op basis van botermelk en plantaardige olieën helpt je hierbij!

De 3 voordelen van Rama® Creamy Delight:

- **Makkelijker smeerbaar** dan zuivelkaas, ook **rechtstreeks vanuit de koeling**
- **Minder food-waste:** Een vers product dat tot 14 dagen houdbaar is na opening
- Veelzijdig, **WARM en KOUD inzetbaar**. Rama behoudt nl z'n textuur bij warme toepassingen zodat je hem veelzijdig kan inzetten in broodjes, salades, panini's, croques, soepen, sauzen, toppings op pizza, enz.



Natuur



Komkommer en dille



Fijne kruiden

✓ Zonder gluten ✓ Veggie ✓ Halal ✓ Kosher

Naast slimme producten zorgt een **efficiënte werkwijze** ook voor minder food-waste en rendabele gerechten. Schrijf voor je keukenteam **exacte hoeveelheden** op en maak er een **werkfoto** van. Zo heb je betere **portie-controle** per gerecht en heb je daarnaast ook meer kwaliteitsbewaking.



Mac & Cheese

met broccoli en courgette



PORTIES



PREP TIME



FOODCOST



Tip van de chef



Rama® is 14 dagen houdbaar na opening én veelzijdig in te zetten **WARM** en **KOUD**.

Ook het inzetten van diepvries groenten reduceert food-waste en geeft meer portie-controlle.

Ingrediënten

- 2 dl **Phase®**
- 750 gram diepvries broccoli
- 3 gele courgette, in halfjes gesneden
- 2 teentjes look, gereinigd en versnipperd
- 2 grote banaansjalotten, gereinigd en versnipperd
- 2 kg macaroni, beetgaar gekookt
- 2 dl groentebouillon
- 800 g **Rama® Creamy Delight met fijne kruiden**
- 20 sneetjes ham in reepjes

Bereiding

- Warm de Phase® in de stoofpan en stoof er de sjalot, looksnippers en courgette in aan. Voeg na enkele minuten de broccoliroosjes en de pasta toe en bak kort op.
- Werk af met de bouillon en de Rama® Creamy Delight met fijne kruiden en warm mooi door.
- Meng er de reepjes rauwe ham onder.

Gratin Dauphinois

Rama
PROFESSIONAL

PHASE
Professional

Solo
SINCE - DEPUIS 1929

PORTIES



PREP TIME



FOODCOST



VEGGIE



Tip van de chef



Solo Professional is een lichte roomvervanger met een uitstekende binding en een kortere reductietijd. Solo schift niet en is stabiel met zuren en alcohol, in bain-marie en diepvries. **Een bullet-proof product voor je keuken-personeel.**

Ingrediënten

- 2 kg vastkokende aardappelen
- 500g **Rama® Creamy Delight natuur**
- 1.5 L **Solo® 15%**
- 4 teentjes look, gereinigd en geperst
- 8 g grofzeezout
- 3 g gemalen zwarte peper uit de molen
- 1 nootmuskaatnoot geraspt
- 1 dl **Phase®**

Bereiding

- Breng in een grote kookpan de Rama® Creamy Delight met de Solo® 15% en de verschillende smaakgevers, look en kruiden tegen het kookpunt.
- Schil de aardappelen en was ze. Snijd ze met de mandoline in schijfjes van 2 à 3 mm. Was nu niet meer, de zetmeel zal als binding fungeren.
- Warm de oven voor op 190°C
- Verdeel de aardappelschijfjes in het Rama-Solo® mengsel en laat ze beetgaar worden op een zacht vuurtje, let op voor aanbakken dus af en toe omroeren.
- Verdeel de aardappels in een met Phase® ingewreven ovenschaal en giet er het vocht over. Eindig met een straalje Phase®.
- Bak en gaar verder af in de warme oven gedurende een 20-tal minuten.

Pompoen-Wortelsoep met kruiden

PORTIES



PREP TIME



FOODCOST



Tip van de chef



Rama® is smeerbaar direct uit de koelkast. Dus snel te toppen en te smeren op aanvraag.

Ingrediënten

- 2 grote rode ajuinen, gereinigd, grof versneden
- 1 kg diepvries wortels
- 1.5 kg diepvries pompoen
- 1 dl **Phase® Plus**
- 1 kruidentuiltje: tym, dragon, rozemarijn
- 4 L Groentebouillon
- 300 g **Rama® Creamy Delight met fijne kruiden**

Voor de garnituren:

- 20 sneetjes stokbrood gegrild vb. Pastridor stokbrood wit
- 20 plakjes butternut pompoen beetgaar gekookt
- 20 sneetjes rauwe ham (type Ganda) gehalveerd
- 500 g **Rama® Creamy Delight met fijne kruiden**
- Takjes dragon

Bereiding

- Warm de Phase® in uw stoofpot en stoof er de groenten in aan, laat ze mooi glazig worden, zelf licht kleuren. Voeg het kruidentuiltje toe.
- Giet er de bouillon bij en laat 50 min sudderen onder deksel.
- Mix de soep in uw blender of met de staafmixer.
- Werk de soep af met de Rama® met fijne kruiden. Smaak extra af met zwarte peper en eventueel extra zeezout
- Maak toast met deze ingredienten en warm kort in de warme oven (180°C) en werk af met een takje dragon.

Presentatie

- Presenteer de pompoen-wortelsoep met verschillende warme toast.

Piccolo Fresh met komkommer



PORTIES



FOODCOST



PREP TIME



VEGGIE



Tip van de chef



Rama® is de perfecte vocht barrière om vochtige ingrediënten op een broodje te schikken en combineren. Zo blijft het broodje krokant.

Ingrediënten

- 10 st Piccolo vb. Pastridor Piccolo wit
- 150 g Ijsbergsla
- 750 g **Rama® Creamy Delight natuur**
- 250 g Komkommer
- 10 g Bieslook, gesnipperd
- 10 g Versgemalen zwarte peper

Bereiding

- Bak de Piccolo's wit zoals aangegeven op de verpakking
- Snijd de afgebakken Piccolo's doormidden
- Beleg de onderkant van het broodje met gesneden ijsbergsla
- Lepel de Rama® Creamy Delight op de Piccolo
- Beleg met de gesneden komkommer
- Werk af met de bieslook en de peper
- Sluit de Piccolo's en serveer

Broodje Rama®

& Kip gezond



PORTIES



PREP TIME



FOODCOST



Tip van de chef



Rama® is de perfecte vocht barrière om vochtige ingrediënten op een broodje te schikken en combineren. Zo blijft het broodje krokant.

Take-away



Pastridor stokbrood Fitness bak je in slechts 8min af (standaard stokbrood in 18min): energiezuinig en tijds winst.

Ingrediënten

- 10 Meergranen stokbrood vb. Pastridor half rustiek stokbrood Fitness 160g
- **800 g Rama® Creamy Delight met fijne kruiden**
- 800 g Gegrilde kipfilet
- Champignons de Paris in schijfjes
- 200 g Verse rucola
- 60 g gegrilde rode paprika reepjes

Bereiding

- Snijd de afgekoelde baguette doormidden.
- Smeer er de Rama® Creamy Delight op. Schik daarop de gegrilde kip met de paprika slierten en rucola.
- Leg dicht

Presentatie

- Serveer in gelijke stukken gesneden en extra afgewerkt met wat rucola op een bord.

Kruidige wrap & roll



PORTIES



PREP TIME



FOODCOST



VEGGIE



Tip van de Chef

Rama® Creamy Delight met fijne kruiden is een smaakvolle spread met superieure smeerbaarheid. Hij dient ook als buffer zodat de vochtige ingrediënten het brood niet te flets of te plakkerig maakt.

Mini wrap-roll



Ingrediënten

- 10 Zweedse flexibele wraps vb. Pastridor® Viking thinbread
- 200 g fijngehakte sjalot
- 1 kg gegrilde groene courgette
- 1 kg Rama® Creamy Delight met fijne kruiden
- 50 g furikake kruiden (of maak zelf je gemengde kruiden op basis van gemalen nori en zeewier, marjolein en rode peper)
- 200 g gebakken, gedroogde ajuin

Bereiding

- Smeer het vikingbrood in met de Rama® Creamy Delight, bestrooi met de kruiden en de sjalot.
- Schik daarop de gegrilde courgette met de gebakken ajuin. Rol op.

Presentatie

- Serveer als wrap-broodje of als hapje in mini wrap-rolls. Indien je voor het hapje kiest, steek dan de prikkers in je gerolde wrap alvorens te snijden. Zo blijven de groentjes beter zitten in de mini wrap-roll.

Romige groentenquiche



PORTIES
2 QUICHES



PREP TIME



FOODCOST



VEGGIE



Tip van de chef



Bestrijk het deeg met Phase® en verdeel er de farce over, zo hoef je het deeg niet voor te bakken. Enkel 8 à 10 min langer bakken in de oven.

Ingrediënten

- 2 grote vellen bladerdeeg

Voor de vulling:

- 480g diepvries broccoli
- 4 puntpaprika, ontpit in reepjes
- 4 teentjes look fijngehakt
- 2 grote rode ajuinen, gereinigd en versnipperd
- 1dl Phase®
- 150g geraspte gouda kaas
- 150g Rama Creamy delight natuur

Voor de liaison

- 8 eieren
- 1L Solo® 15%
- 10 g Gemengde specerijen naar smaak (type Baharat – RazelHanout)

Bereiding

- Warm de oven voor op 180°C.
- Neem de vellen bladerdeeg en prik met een vork gaatjes in. Verdeel de bladerdeegvellen in de quichebodems en schik er het bakpapier op. Vul met bak-bonen of -parels en bak 15 min in de voorverwarmde oven. Haal uit, verwijder de bak-bonen of -parels en laat afkoelen.
- Warm de Phase® in een stoofpot en stoof er de groenten in aan, laat ze mooi glazig worden, zelfs licht kleuren. Neem van het vuur en laat het vocht uitlekken via een zeef. Laat afkoelen.
- Meng de groenten met de kaas en de Rama Creamy Delight en verdeel deze mix in de quiche bodems.
- Breek de eieren en klop deze los samen met de Solo® 15% en breng eventueel op smaak met de specerijen.
- Giet de Solo®-liaison over de groentemix.
- Bak gedurende 30 min in de warme oven

Presentatie

- Presenteer een mooie punt groentequiche en werk af met extra sla zoals rucola en enkele kerstomaatjes.

Pizza Bologna



PORTIES



PREP TIME



FOODCOST



Tip van de Chef

Bij PanPizza borstel je de schaal in met **Phase**[®], alsook de randjes van het deeg. Zo gaat het deeg niet kleven en wordt de korst extra krokant met botersmaak.



Delivery



Ingrediënten

- 10 Pizzabodem voor PanPizza
- 1 kg Rama[®] Creamy Delight Fijne Kruiden
- 300 g Gele en groene courgette gestoofd in Phase[®]
- 10 sneetjes Mortadella – gekookte ham (tip hespenworst)
- 100 tal Zwarte olijven ontpit
- 500 g Violife[®] geraspt Gouda smaak
- Verse salie
- Afgewerkt met jonge slascheuten (mesclum)

Bereiding

- Warm de oven voor op 230°C.
- Borstel de PanPizza in met de Phase[®]. Schik daarop de pizzabodem.
- Smeer de Rama[®] Creamy Delight erop en werk af met de courgette, de olijven, zongedroogde tomaat en de Violife[®].
- Plaats in de oven en bak gedurende 20 minuten.

Presentatie

- Serveer de pizza en werk af met de mesclum.

De beste tonijnpizza ever



PORTIES



PREP TIME



FOODCOST



Tip van de Chef



Rama® Creamy Delight met kruiden en Violife® zijn de perfecte pizzapartners. Bovendien behoudt Rama® z'n textuur op hoge temperatuur en loopt niet uit.

Delivery



Foodcost: € = <4 euro / €€ = 4-6 euro

Ingrediënten

- 10 Pizzabodems
- 2 dl Phase®
- 1 kg Rama® Creamy Delight Fijne kruiden
- 1 kg Tonijn op olijfolie uitgelekt
- 200 g ansjovis
- 2 rode ajuin, schoongemaakt, flinterdun gesneden
- 1 Rode paprika, ontpit, flinterdun
- 100 g kappertjes uitgelekt
- 400 g Violife® geraspt Mozzarella smaak
- Verse oregano

Bereiding

- Warm de oven, met pizzasteen, voor op 230°C.
- Borstel de pizzabodem in met de Phase® en smeer daarop de Rama® Creamy Delight.
- Schik daarop de tonijn, reepjes ajuin en paprika en werk af met de Violife®.
- Bak gedurende 20 min op de pizzasteen.

Presentatie

- Werk de pizza af met de kappers en presenteer.

Mijn favoriete visburger



PORTIES



PREP TIME



FOODCOST



Tip van de Chef



Violife® sneetjes Cheddar smaak zijn speciaal ontworpen voor burger gebruik. Hun vierkante vorm past als gegoten op de burger en verhitten onder de grill kan perfect. Let op, **Violife®** smelt iets minder snel dan plakjes smeltkaas. Enkele minuten extra onder de grill, voor een optimaal resultaat!

Delivery



Ingrediënten

- 10 Burgerbroodje met sesam
- 200 g Rama® Creamy Delight natuur
- Limoen, zachte mosterd, dille, kappertjes salsa
- 10 Vis(kabeljauw)burger gebakken in Phase®
- 10 sneetjes Violife® Cheddar smaak
- 20 Pijpajuin en 200 g rode ajuin gebakken in Phase®

Bereiding

- Warm de oven voor op 180°C.
- Ontdooi de buns en warm ze onder de grill.
- Bak de visburgers (gepaneerde kabeljauwfilet) in de Phase®, schik er de sneetjes Violife® op en gaar verder in de oven. Bak in de nog hete pan met de Phase® de ajuin en pijpajuin aan.
- Maak de salsa van limoenpartjes, zachte mosterd, gehakte dille en kappertjes.

Presentatie

- Smeer beide zijden van de bun in met een fijn laagje Rama® Creamy Delight.
- Schik op de onderste bun de limoen-salsa met daarop de burger met Violife®.
- Werk af met pijpajuin en rode ajuin
- Serveer.

PORTIES



PREP TIME



FOODCOST



Mergueze burger

Tip van de Chef



Om meerdere burgers te bakken kan je de **Phase**® steeds hergebruiken, **Phase**® brandt niet aan en behoudt z'n smaak. **Rama**® Creamy Delight is niet vocht doorlatend en gaat ook niet smelten op een warme ondergrond, zo krijg je geen papperig broodje.

Delivery



Ingrediënten

- 10 Brioché bun
- 600 g Rama® Creamy Delight met Fijne kruiden®
- 10 mergueze burger (lams) gebakken in Phase®
- 2 grote wortelen
- 3 dl sushiazijn
- 400 g augurk & rode paprika salsa
- rode sla & verse koriander
- Verse oregano

Bereiding

- Ontdooi de buns en warm ze onder de grill.
- Bak de 'mergueze' burgers in de Phase®
- Reinig de wortelen en snijd ze in lange fijne plakjes met de mandoline. Marineer ze in de sushiazijn.

Presentatie

- Smeer de onderste zijde van de bun in met de Rama® Creamy Delight®.
- Schik daarop de rode sla en koriander met daarop de burger.
- Werk af met de wortel, salsa en leg dicht.
- Serveer.

Zalm in 'Papillotte'



PORTIES



PREP TIME



FOODCOST



Tip van de chef

Rama® behoudt z'n textuur in warme bereidingen en is veelzijdig in te zetten **WARM** en **KOUD**.

Ingrediënten

- 2 dl **Phase®**
- 10 porties zalmfilet van 160 g elk
- 2 grote rode ajuin, gereinigd, in fijne ringen gesneden
- 3 gele courgette, in plakjes
- 3 puntpaprika, ontpit in ringen gesneden
- 60 mini groene asperges, beetgaar gekookt
- Zwarte peper van de molen
- 800g **Rama® Creamy Delight Komkommer en Dille**
- 5 dl witte wijn

Bereiding

- Warm de oven voor op 190°C.
- Schik vellen bakpapier van 30 op 30 cm en verdeel er de Phase® over.
- Schik daarop de porties zalm met de verschillende groenten erop. Bepeper.
- Lepel daarop de Rama® Creamy Delight met fijne kruiden en besprenkel met wat witte wijn.
- Sluit de 'papillottes' zorgvuldig door telkens een stukje over te plooien, zorg dat ze volledig dicht zijn.
- Plaats 20 min in de warme oven, haal uit en laat 3 min rusten.

Presentatie

- Open de 'Papillotte' voorzichtig, opgelet voor de stoom, geniet van de lekkere geur en serveer met gekookte aardappel, rijst of gegrilde baguette.



 **BE SMART** 
BE CREATIVE
STOP FOOD-WASTE 