

Henri is de helpende hand in de professionele keuken. U zet gemakkelijk elke dag iets moois op tafel met ons zeer royale assortiment koelverse maaltijden, sauzen en soepen.



OUDERWETS
LEKKER!



met spek!

lekker
witlofsoep

authentieke
recepten



KLASSIEKE
VISGERECHTEN



HENRI

Zo ziet Henri dat



De gerechten van Henri zijn ingedeeld in vijf thema-keukens: Hollands, Klassiek, Italiaans, Oosters en 1001 Smaken. Een speciale plek is gemaakt voor de kleinverpakkingen van Henri: Petit Henri. Van basis tot kant-en-klaar; ú heeft alle tijd en ruimte voor een smakelijke presentatie, want Henri neemt het tijdrovende werk in de keuken uit handen.

Omzetverhogend

Henri biedt producten van hoge kwaliteit tegen een eerlijke prijs. We delen het schaalvoordeel van koken in het groot namelijk met u. Harrie van Olphen begon 32 jaar geleden te koken met maar één doel: ondernemers helpen hun omzet te verhogen. Hoe? Door lekkere en goede gerechten te maken, waar de gast warm voor loopt. Gerechten die tijdwinst opleveren in de keuken én een goede prijs hebben dankzij schaalvergroting. En daarmee dus de kostprijs verlagen.

Pure smaak

Kwaliteit staat altijd centraal bij Henri. De beste gerechten vragen om verse, natuurlijke ingrediënten en een even ambachtelijke als liefdevolle bereiding. Extra conserveringsmiddelen en kunstmatige toevoegingen voor geur, kleur en smaak vermijden we daarom het liefst. Meer dan 70% van ons assortiment is al clean label. Dit betekent:

- vrij van synthetische en natuuridentieke E-nummers
- vrij van kunstmatige smaakversterkers (waaronder MSG)
- vrij van conserveringsmiddelen
- vrij van kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen
- GMO-vrij

Duurzaam en dichtbij

De basisingrediënten van onze gerechten zoeken we bij voorkeur zo veel mogelijk in de buurt. Alleen dan kunnen we immers garant staan voor een hoge kwaliteit, minimale belasting van het milieu en eerlijke steun aan plaatselijke ondernemers. Met andere woorden: we zoeken onze leveranciers zo dichtbij mogelijk om onze Foodmiles naar beneden te brengen.

Culinair (kennis)centrum

Henri zorgt niet alléén voor culinaire topkwaliteit en aantrekkelijke prijzen.

We zijn u ook van dienst met praktische zaken zoals een goede houdbaarheid van de producten, originele recepten en handige tips. Of door in "KoKreatie" samen úw receptuur te bereiden.

Henri producten zitten vooral boordevol plezier, van de natuur tot op het bord – en dat valt bij iedereen in de smaak!

Hollandse Pot

Authentieke gerechten volgens grootmoeders recept. Stevige kost van eigen bodem. Soepen boordevol groenten. Stampotten met versgestampte aardappelen en groenten. Traditionele stoofgerechten vol warme gevoelens en nostalgie.



	Soepen	Artikel-nr.	Verdunning	Verpakkings-eenheid	Prijs	Prijs per kg	Omschrijving
	Aspergesoep 	20006	1:1	1,5 kg	**	**	Gebonden romige soep met verse asperges van het Brabantse land.
	Biologische boerengroentesoep 	20119	1:2	1,5 kg	€ 12,69	€ 2,82	Ouderwets lekkere soep met veel verse groenten en rundvlees.
	Biologische champignonsoep 	20118	1:1	1,5 kg	€ 9,70	€ 3,23	Romige soep, rijk aan verse champignons.
	Biologische tomatensoep 	20117	1:1	1,5 kg	€ 10,40	€ 3,47	Pure soep, boordevol verse tomaten. Op basis van kippenbouillon.
	Bruine bonensoep met Livar scharrelvlees 	20013	k&k	3 kg	€ 9,51	€ 3,17	Gevulde bruine bonensoep met diverse groenten en Livar scharrelspek en -vlees.
	Champignonsoep	20009	1:1	1,5 kg	€ 7,15	€ 2,38	Romige soep, rijk gevuld met verse champignons.
	Erwtensoup met Livar scharrelvlees 	20012	k&k	3 kg	€ 8,72	€ 2,91	Oerhollandse erwtensoup met scharrelvarkensvlees en -spek van Livar.
	Groentesoup met balletjes	20025	1:2	1,5 kg	€ 9,61	€ 2,14	Heldere bouillon met veel verse groenten en rundergehacktballetjes.
	Kaassoep met Mariënwaardt landgoedkaas	20206	1:1	1,5 kg	€ 11,62	€ 3,87	Soep van heerlijk romige Mariënwaardt landgoedkaas, met prei en ui.
	Kippensoep	20024	1:2	1,5 kg	€ 10,53	€ 2,34	Met stukjes kip, ui en verse prei.
	Tomaten-groentesoup	20029	1:1	1,5 kg	€ 7,41	€ 2,47	Frisse tomatensoep met rundvlees en boordevol verse groenten.
	Tomatensoep basis	30008	1:2	1,5 kg	€ 5,88	€ 1,31	Als basis voor tomatensoep.
	Tomatensoep met balletjes	20003	1:2	1,5 kg	€ 8,65	€ 1,92	Tomatensoep met rundergehacktballetjes.
	Witlofsoep met Livar spek	20192	1:1	1,5 kg	€ 9,61	€ 3,20	Romige soep met witlof, appel en Livar spek.

	Maaltijdcomponenten	Artikel-nr.	Petit Henri	Verpakkings-eenheid	Prijs	Prijs per kg	Omschrijving
	Aardappelpuree	40105		3 kg	€ 10,07	€ 3,36	Heerlijk romige aardappelpuree met volle melk en zure room.
	Andijviestamppot met Livar spek 	40278		900 g	€ 3,98		Stamppot van aardappelen, andijvie en op houtkrullen gerookt Livar spek.
	Andijviestamppot met Livar spek 	40025		3 kg	€ 12,16	€ 4,05	Stamppot van aardappelen, andijvie en op houtkrullen gerookt Livar spek.
	Andijviestamppot 	40031		3 kg	€ 11,33	€ 3,78	Stamppot van aardappelen en andijvie.
	Boerenkoolstamppot met Livar spek 	40279		900 g	€ 3,98		Stamppot van aardappelen, boerenkool en op houtkrullen gerookt Livar spek.
	Boerenkoolstamppot met Livar spek 	40024		3 kg	€ 12,16	€ 4,05	Stamppot van aardappelen, boerenkool en op houtkrullen gerookt Livar spek.
	Boerenkoolstamppot 	40028		3 kg	€ 11,33	€ 3,78	Stamppot van aardappelen en boerenkool.
	Boerenkoolstamppot 	40079	Petit Henri	6x450 g	€ 12,18		Stamppot van aardappelen en boerenkool.
	Fricassée van Kemper maïskip	40299		900 g	€ 9,97		Klassiek gerecht van langzaam gegaarde vrije uitloop Kemper maïskip met shii-take van de Drunense duinboeren.
	Gehaktballen in jus	40251		2,5 kg	€ 21,35	€ 8,54	Ambachtelijke gehaktballen (40 gram) in een smakelijke jus.
	Geschnetzeltes	40040		2,5 kg	€ 23,18	€ 9,27	Reepjes rund- en varkensvlees in een romige saus met champignons.
	Hachee	40282		900 g	€ 8,48		Stoverij van rundvlees en verse ui.
	Hachee	40283		2,5 kg	€ 20,60	€ 8,24	Stoverij van rundvlees en verse ui.
	Kalfsragout	40111		1,5 kg	€ 15,12	€ 10,08	Met mals kalfsvlees, verse champignons, prei, ui en knolselderij.
	Kippenragout	40043		900 g	€ 6,95		Romige ragout met kippenvlees en verse champignons.
	Kippenragout	40044		2,5 kg	€ 16,96	€ 6,78	Romige ragout met kippenvlees en verse champignons.
	Livar stoverij	40269		900 g	€ 10,95		Smaakvol Livar varkensvlees, gestoofd in abdijbier, met o.a. ui, champignons en wortel.
	Wortelstamppot met Livar spek 	40280		900 g	€ 3,98		Stamppot van aardappelen, wortel, ui en op houtkrullen gerookt Livar spek.
	Wortelstamppot met Livar spek 	40026		3 kg	€ 12,16	€ 4,05	Stamppot van aardappelen, wortel, ui en op houtkrullen gerookt Livar spek.
	Wortelstamppot 	40030		3 kg	€ 11,33	€ 3,78	Stamppot van aardappelen, wortel en ui.
	Wortelstamppot 	40081	Petit Henri	6x450 g	€ 12,18		Stamppot van aardappelen, wortel en ui.
	Zuurkoolstamppot met Livar spek 	40281		900 g	€ 3,98		Stamppot van aardappelen, zuurkool en op houtkrullen gerookt Livar spek.
	Zuurkoolstamppot met Livar spek 	40027		3 kg	€ 12,16	€ 4,05	Stamppot van aardappelen, zuurkool en op houtkrullen gerookt Livar spek.
	Zuurkoolstamppot 	40029		3 kg	€ 11,33	€ 3,78	Stamppot van aardappelen en zuurkool.
	Zuurkoolstamppot 	40080	Petit Henri	6x450 g	€ 12,18		Stamppot van aardappelen en zuurkool.

Cuisine Classique

Prachtige, exquise gerechten uit de klassieke, Franse keuken. Een traditie van onovertroffen kwaliteit. Mooie, rijke soepen. Klassieke kokssauzen die nooit vervelen. En tongstrelende wildschotels.



The logo for HENRI, featuring a stylized white 'H' with a red outline, followed by the word 'HENRI' in a bold, red, serif font.

**Verkoopadviesprijzen
per 01-10-2011**

	Soepen	Artikel-nr.	Verdunning	Verpakkings-eenheid	Prijs	Prijs per kg	Omschrijving
	Bouillabaisse	20036	k&k	1,5 kg	€ 9,33	€ 6,22	Licht getomateerde soep, rijk gevuld met vis en groenten.
	Goulashsoep	20011	1:1	1,5 kg	€ 8,90	€ 2,97	Volgens traditioneel recept met rundvlees, ui en paprika.
	Kreeftensoep	20108	1:1	1,5 kg	€ 14,89	€ 4,96	Een klassieker: heerlijk romig, met een prachtige kreeftensmaak.
	Mosterdsoep	20021	1:1	1,5 kg	€ 6,67	€ 2,22	Romige soep met mosterdzaadjes en een scheutje witte wijn.
	Uiensoep	20023	1:2	1,5 kg	€ 9,25	€ 2,06	Heldere uiensoep met veel verse uien.
	Vissoep	20015	1:1	1,5 kg	€ 11,31	€ 3,77	Rijk gevulde soep met witvis, garnalen, zalm en groenten.
	Wildsoep	 20007	1:1	1,5 kg	€ 15,93	€ 5,31	Met hazenvlees, hert, een scheutje port en diverse groenten.

	Sauzen	Artikel-nr.	Petit Henri	Verpakkings-eenheid	Prijs	Prijs per kg	Omschrijving
	Bearnaisesaus	30022		1,5 kg	€ 9,78	€ 6,52	Klassieke saus gemaakt van roomboter, eidooier en dragon. Kookvast!
 	Beurre blanc	30021		1,5 kg	€ 10,41	€ 6,94	Neutrale, klassieke botersaus. Kookvast!
	Ceasardressing	30160		2 kg	€ 15,35	€ 7,68	Klassieke dressing op mayonaisebasis met ansjovis, knoflook en kaas.
	Champignonroomsaus	30012		1,5 kg	€ 7,24	€ 4,83	Een prachtige blanke saus, rijk gevuld met verse champignons.
	Champignonroomsaus	30078	Petit Henri	12x250 g	€ 14,96		Een prachtige blanke saus, rijk gevuld met verse champignons.
	Demi glace	30009		1,5 kg	€ 16,95	€ 2,83	Verdunning 1:3. Sterke basis voor tal van afleidingen.
 	Hollandaisesaus	30236		1,5 kg	€ 9,08	€ 6,05	Klassieke saus van roomboter en eidooier. Heerlijk bij o.a. asperges!
	Paddestoelensaus	30020		1,5 kg	€ 9,53	€ 6,35	Krachtige saus boordevol verse champignons, kastanjechampignons, oesterzwammen en shii-take.
	Peperroomsaus	30076	Petit Henri	12x250 g	€ 14,96		Een romige saus met in cognac geweekte peperkorrels.
	Peperroomsaus	30011		1,5 kg	€ 6,89	€ 4,59	Een romige saus met in cognac geweekte peperkorrels.
 	Ravigotesaus	30032		2,5 kg	€ 12,78	€ 5,11	Frisse saus met verse tuinkruiden, augurk, kappertjes en uitjes.
	Stroganoffsaus	30077	Petit Henri	12x250 g	€ 14,96		Een krachtige, kleurrijke saus met paprika, ui en champignons.
	Stroganoffsaus	30013		1,5 kg	€ 7,61	€ 5,07	Een krachtige, kleurrijke saus met paprika, ui en champignons.
	Stroganoffsaus	30048		5 kg	€ 23,22	€ 4,64	Op basis van mayonaise met paprika, ui, peterselie en rode wijn.
	Zigeunersaus	30031		3 kg	€ 11,36	€ 3,79	Rode zoetzure saus met rijk garnituur.

	Maaltijdcomponenten	Artikel-nr.	Petit Henri	Verpakkings-eenheid	Prijs	Prijs per kg	Omschrijving
	Boeuf bourguignon	40045		900 g	€ 8,89		Langzaam gestoofd rundvlees in een saus met rode wijn en diverse groenten.
	Boeuf bourguignon	40046		2,5 kg	€ 21,91	€ 8,76	Langzaam gestoofd rundvlees in een saus met rode wijn en diverse groenten.
	Boeuf stroganoff	40047		900 g	€ 9,00		Rundvlees in een stroganoffsaus met paprika, ui en champignons.
	Boeuf stroganoff	40048		2,5 kg	€ 22,13	€ 8,85	Rundvlees in een stroganoffsaus met paprika, ui en champignons.
	Coq au vin	40008		1,5 kg	€ 13,39	€ 8,93	Mals kippenvlees, wortel, ui en champignons in krachtige rode wijnsaus.
	Goulash	40041		900 g	€ 8,19		Mals rundvlees in een saus met paprika, ui, prei en champignons.
	Goulash	40042		2,5 kg	€ 19,93	€ 7,97	Mals rundvlees in een saus met paprika, ui, prei en champignons.
	Goulash met witte rijst (2-vaks)	40322	Petit Henri	4x450 g	€ 13,96		Mals rundvlees in een saus met paprika, ui, prei en champignons. Met witte rijst.
	Hazenpeper 	40003		1,5 kg	€ 17,91	€ 11,94	In rode wijn gestoofd hazenvlees in een saus met div. verse groenten.
	Kip stroganoff	40252		1,5 kg	€ 11,80	€ 7,87	Malse kip in een romige saus met paprika, ui en champignons.
	Paella	40093		2,5 kg	€ 18,66	€ 7,46	Spaans rijstgerecht met mosselen, grote garnalen, witvis, kip en groenten.
	Provençaalse visschotel	40053		1,5 kg	€ 17,97	€ 11,98	Zalm, diverse soorten witvis, gamba's en garnalen, met diverse groenten in een tomatensaus.
	Visstoofschotel	40052		1,5 kg	€ 19,87	€ 13,25	Gamba's, witvis en zalm in een romige saus met wortel, venkel en prei.
	Wildragout 	40014		1,5 kg	€ 16,53	€ 11,02	Haas en hert in een zacht romige saus met diverse groenten.
	Zalm in beurre blanc	40055	Petit Henri	6x250 g	€ 30,71		Zalmfilet (150 gr. gegaard) in een klassieke botersaus.

 = Verantwoord lekker •  = Vegetarisch •  = Glutenvrij •  = 100% Biologisch •  = Nieuw in het assortiment • ** = Seizoensgerecht

k&k = Kant-en-klaar • 1:1 of 1:2 = Op 1 deel concentraat 1 deel of 2 delen water toevoegen • **Aspergeseizoen** 1 april tot en met 1 juli

☀ = **Zomerseizoen** 1 april tot en met 1 oktober • ☺ = **Winterseizoen** 1 oktober tot 1 april • 🌿 = **Wildseizoen** 1 oktober tot half januari

Puur Italiaans

De Italianen en Henri zijn het roerend eens:
'van iets slechts, kan je nooit iets goeds maken.'
Pure ingrediënten dus: verse tomaten en andere
groenten, heerlijke kazen en mooie pasta's - uiteraard
met liefde en toewijding bereid.




HENRI

= Verantwoord lekker • = Vegetarisch • = Glutenvrij • = 100% Biologisch • = Nieuw in het assortiment • ** = Seizoensgerecht
 k&k = Kant-en-klaar • 1:1 of 1:2 = Op 1 deel concentraat 1 deel of 2 delen water toevoegen • **Aspergeseizoen** 1 april tot en met 1 juli
 = **Zomerseizoen** 1 april tot en met 1 oktober • = **Winterseizoen** 1 oktober tot 1 april • = **Wildseizoen** 1 oktober tot half januari

Oosterse Keukengeheimen

Het mystieke Oosten en haar geurige kruiden, geraffineerd verenigd in de heerlijkste gerechten. Smaakvol huisgemarkineerd en gebraden mals kip- of rundvlees, met knapperige wokgroenten en kruidige sauzen.



HENRI

**Verkoopadviesprijzen
per 01-10-2011**

 = Verantwoord lekker •  = Vegetarisch •  = Glutenvrij •  = 100% Biologisch •  = Nieuw in het assortiment • ** = Seizoensgerecht
 k&k = Kant-en-klaar • 1:1 of 1:2 = Op 1 deel concentraat 1 deel of 2 delen water toevoegen • **Aspergeseizoen** 1 april tot en met 1 juli
 = **Zomerseizoen** 1 april tot en met 1 oktober •  = **Winterseizoen** 1 oktober tot 1 april •  = **Wildseizoen** 1 oktober tot half januari

1001 Smaken

Mysterieuze geuren en betoverende smaken uit duizenden-één keukens. Proef bijvoorbeeld de geheime tuin van magische kruiden uit India en Marokko. Of de zonnige, zwoele smaken uit Mexico en Brazilië.



The logo for HENRI, featuring a stylized white 'H' above the word 'HENRI' in red capital letters.

	Soepen	Artikel-nr.	Verdunning	Verpakkings-eenheid	Prijs	Prijs per kg	Omschrijving
	Kerriesoep	20001	1:1	1,5 kg	€ 6,33	€ 2,11	Geurige kerriesoep met rode paprika, lente-uitjes en gemarineerde kip.
	Maaltijdcomponenten	Artikel-nr.	Petit Henri	Verpakkings-eenheid	Prijs	Prijs per kg	Omschrijving
	Basmatirijst	40197		2,5 kg	€ 8,95	€ 3,58	Natuurlijk gekookt. Deze Indiase rijst heeft een volle geur en smaak.
	Braziliaanse stoverij	40016		1,5 kg	€ 15,36	€ 10,24	Gemarineerd rundvlees in een verrassende saus met vele groenten.
	Chili con carne	40104		3 kg	€ 19,27	€ 6,42	Schotel met bruine bonen, kidney bonen, verse groenten en rundvlees.
	Chili con carne met witte rijst (2-vaks)	40321	Petit Henri	4x450 g	€ 11,20		Schotel met bruine bonen, kidney bonen, verse groenten en rundvlees. Met witte rijst.
	Couscous	40094		2 kg	€ 11,43	€ 5,72	Kleine bolletjes tarwegries met zeven verschillende groenten.
	Jambalaya	40009		2,5 kg	€ 18,09	€ 7,24	Rijstgerecht met gemarineerde kip, chorizo en diverse groenten.
	Kip tandoori	40037		1,5 kg	€ 13,12	€ 8,75	Indiaas gerecht met kip in een saus met o.a. yoghurt en div. groenten.
	Kip tandoori met gele rijst (2-vaks)	40323	Petit Henri	4x450 g	€ 14,28		Indiaas gerecht met kip in een saus met o.a. yoghurt en diverse groenten. Met gele rijst.
	Lamsschotel	40011		1,5 kg	€ 18,65	€ 12,43	Noord-Afrikaans recept. Mals lamsvlees met aubergines, courgettes, rode paprika, ui en aardappelen.
	Tajine	40038		1,5 kg	€ 15,11	€ 10,07	Stoverij met rundvlees, div. groenten en kruiden uit de Marokkaanse keuken.
	Tikka Masala	40195		1,5 kg	€ 13,94	€ 9,29	Indiaas kipgerecht met een rode masalasaas, met zure room en koriander.
	Tikka masala met basmatirijst (2-vaks)	40313	Petit Henri	4x450 g	€ 15,12		Indiaas kipgerecht met een rode masalasaas, met peultjes en paksoi. Met basmatirijst.
	Witte rijst	40092		2,5 kg	€ 6,62	€ 2,65	Natuurlijk gekookte witte rijst.

Petit Henri

Petit Henri: de portieverpakkingen van Henri.
Een uitgelezen combinatie van gemak, ambachtelijke
kwaliteit en goede smaak. Met Petit Henri serveert u
elk gewenst moment een maaltijd naar ieders keuze.
En scoort u met minimale inspanning optimaal rendement!



**HENRI**

	Sauzen	Artikel-nr.	Bestel-eenheid (B.E.)	Verpakkings-eenheid (V.E.)	Prijs per B.E.	Prijs per V.E.	Omschrijving
	Bolognesesaus	30080	12 stuks	250 g	€ 22,87	€ 1,91	Italiaanse tomatensaus, met verse groenten, goed gevuld met rundvlees.
	Champignonroomsaus	30078	12 stuks	250 g	€ 14,96	€ 1,25	Een prachtige blanke saus, rijk gevuld met verse champignons.
	Peperroomsaus	30076	12 stuks	250 g	€ 14,96	€ 1,25	Een romige saus met in cognac geweekte peperkorrels.
	Stroganoffsaus	30077	12 stuks	250 g	€ 14,96	€ 1,25	Een krachtige, kleurrijke saus met paprika, ui en champignons.

	Eenpansgerechten Maaltijdcomponenten	Artikel-nr.	Bestel-eenheid (B.E.)	Verpakkings-eenheid (V.E.)	Prijs per B.E.	Prijs per V.E.	Omschrijving
	Bami goreng met kip	40086	6 stuks	450 g	€ 13,71	€ 2,29	Gekookte mie met gemarineerd kippenvlees, roerei en verse groenten.
	Boerenkoolstampot 	40079	6 stuks	450 g	€ 12,18	€ 2,03	Stampot van aardappelen en boerenkool.
	Kip in satésaus	40062	6 stuks	300 g	€ 18,91	€ 3,15	Malse stukjes kip in een heerlijke satésaus.
	Macaroni bolognese	40083	6 stuks	450 g	€ 13,82	€ 2,30	Macaroni met een Italiaanse tomatensaus, goed gevuld met rundvlees.
	Macaroni ham-kaas	40320	6 stuks	450 g	€ 16,74	€ 2,79	Mac 'n cheese - heerlijke basic macaroni met ham en kaas.
	Nasi goreng met kip	40085	6 stuks	450 g	€ 13,53	€ 2,26	Oosters rijstgerecht met gemarineerd kippenvlees, roerei en verse groenten.
	Pasta pesto e pollo	40214	6 stuks	450 g	€ 16,79	€ 2,80	Penne rigate in een rode tomatenpesto met malse kip.
	Penne carbonara	40189	6 stuks	450 g	€ 16,22	€ 2,70	Penne rigate in een romige saus met spek, broccoli en champignons.
	Penne di Capri	40319	6 stuks	450 g	€ 16,56	€ 2,76	Penne rigate met verse venkel, courgette, paprika, zongedroogde tomaten en basilicumpesto.
	Risotto funghi	40077	6 stuks	250 g	€ 12,73	€ 2,12	Italiaans rijstgerecht met bospaddestoelen en verse champignons.
	Spaghetti bolognese	40084	6 stuks	450 g	€ 13,82	€ 2,30	Spaghetti met een Italiaanse tomatensaus, goed gevuld met rundvlees.
	Tagliatelle al salmone	40188	6 stuks	450 g	€ 16,80	€ 2,80	Al dente tagliatelle in een dille-roomsaus met gerookte zalm en courgette.
	Wortelstampot 	40081	6 stuks	450 g	€ 12,18	€ 2,03	Stampot van aardappelen, wortel en ui.
	Zalm in beurre blanc	40055	6 stuks	250 g	€ 30,71	€ 5,12	Zalmfilet (150 gr. gegaard) in een klassieke botersaus.
	Zuurkoolstampot 	40080	6 stuks	450 g	€ 12,18	€ 2,03	Stampot van aardappelen en zuurkool.

	Tweevaksgerechten Maaltijdcomponenten	Artikel-nr.	Bestel-eenheid (B.E.)	Verpakkings-eenheid (V.E.)	Prijs per B.E.	Prijs per V.E.	Omschrijving
	Chili con carne met witte rijst (2-vaks)	40321	4 stuks	450 g	€ 11,20	€ 2,80	Schotel met bruine bonen, kidney bonen, verse groenten en rundvlees. Met witte rijst.
	Goulash met witte rijst (2-vaks)	40322	4 stuks	450 g	€ 13,96	€ 3,49	Mals rundvlees in een saus met paprika, ui, prei en champignons. Met witte rijst.
	Kip tandoori met gele rijst (2-vaks)	40323	4 stuks	450 g	€ 14,28	€ 3,57	Indiaas gerecht met kip in een saus met o.a. yoghurt en diverse groenten. Met gele rijst.
	Risotto pomodoro met Toscaanse Kalfsgehaktballetjes (2-vaks)	40324	4 stuks	450 g	€ 14,32	€ 3,58	Romige risottorijst met tomaat en 4 gehaktballetjes in een tomatensaus met courgette en paprika.
	Thaise groene curry met basmatirijst (2-vaks)	40314	4 stuks	450 g	€ 15,12	€ 3,78	Malse kip in groene curry, met o.a. kokos, paksoi, paprika en lente-ui, basmatirijst met limoenblad.
	Tikka masala met basmatirijst (2-vaks)	40313	4 stuks	450 g	€ 15,12	€ 3,78	Indiaas kipgerecht met een rode masalasaas, met peultjes en paksoi. Met basmatirijst.