

# CONVENIENCE WERELDSMAKEN

De culinaire mise en place

*Constante Inspiratie*

*Voor de professionele keukens*

HENRI.NL





## FOODSERVICE IN BEWEGING:

### AZIATISCHE SMAKEN VEROVEREN DE KAART

***De Aziatische keuken is populairder dan ooit. Waar inspiratie jarenlang vooral uit Amerika kwam, kijken chefs nu steeds vaker naar het oosten. Van Koreaanse streetfoodconcepten tot Japanse favorieten zoals onigiri en sushi pops: Aziatische smaken brengen nieuwe energie op de menukaart.***

En het blijft niet bij nieuwe gerechten. Ook de manier waarop we eten verandert. Shared dining wint terrein. Gasten kiezen steeds vaker voor meerdere kleine gerechten om samen te delen. Dat maakt een diner niet alleen smaakvoller, maar ook gezelliger, verrassender en socialer.

Voor foodserviceondernemers biedt dat volop kansen. Tegelijkertijd vraagt deze ontwikkeling om een andere manier van werken. Meer variatie op de kaart betekent meer componenten in de keuken. Gasten verwachten snelheid, constante kwaliteit én een bijzondere smaakbeleving, terwijl betaalbaarheid en een gezonde marge minstens zo belangrijk blijven.

Ook snackmomenten ontwikkelen zich. Een snelle hap mag vandaag de dag net zo verrassend en smaakvol zijn als een uitgebreid diner. Dat vraagt om flexibiliteit in de keuken en producten die gemakkelijk meebewegen met wisselende trends en seizoenen.

Niet iedere keuken heeft de tijd of specialistische kennis om Oosterse technieken zelf vanaf de basis op te bouwen. Juist daarom zijn slimme, kwalitatieve smaakoplossingen zo waardevol. Ze geven chefs de ruimte om creatief te zijn, snel te werken en gasten steeds opnieuw te verrassen met eigentijdse Aziatische smaken.



## RECEPTOPBOUW -

*Ontwikkeld voor de professionele keuken: overzichtelijk opgebouwd met operationele voordelen, serving suggesties en de Henri bouwstenen van elk gerecht.*



### BEREIDINGSTIJD

Geeft inzicht in de totale tijd die nodig is, van mise en place tot het opmaken tijdens service. Ontwikkeld om snelheid in de keuken te behouden, ook op piekmomenten.



### PORTIES

Geeft een indicatie van het aantal porties dat uit een product gehaald kan worden. Afhankelijk van de inzet, met grip op kosten en planning.



### CHEFS EFFORT

Laat zien hoeveel handelingen een recept vraagt. Van kant en klare oplossingen tot gerechten waarbij de chef zelf afwerkt en de finishing touch geeft.



### SERVING

Geeft een indicatie van het moment waarop een gerecht ingezet kan worden, zoals shared dish, lunch of borrel. Een richtlijn gebaseerd op gebruik en portiegrootte.



### “Maak kennis met de smaakmaker achter deze recepten.

Als smaakmaker zoekt Jelle voortdurend naar verrassende combinaties en eigentijdse smaken die werken in de dynamiek van de professionele keuken. Met de chef als uitgangspunt ontstaan recepten die flexibiliteit en beleving samenbrengen: praktisch inzetbaar, vol smaak en gemaakt om gasten keer op keer te verrassen.”

*Jelle Denis*

Neem contact op met onze smaakmaker:  
T +31 6 82926269  
E [jdenis@henri.nl](mailto:jdenis@henri.nl)

## WAT BETEKENT DIT VOOR JOU ALS CHEF?

- Meer variatie
- Snelle uitgifte
- Efficiënter werken
- Trendgevoelige kaart
- Grip op marges
- Constante kwaliteit



# HENRI ALS CULINAIRE MISE EN PLACE

Professionele keukens moeten vandaag sneller, flexibeler en efficiënter werken dan ooit. Tegelijk verwachten gasten meer variatie, wereldse smaken en verrassende concepten.

Daarom zijn de recepten in dit inspiratieboek opgebouwd uit drie eenvoudige bouwstenen:

-  **Smaakmakers** – sauzen en dressings die direct karakter toevoegen.
-  **Basiscomponenten** – de stevige fundering van een gerecht.
-  **Complete oplossingen** – producten waarmee je snel en consistent kunt werken.

Zo ontstaat ruimte voor jouw eigen signatuur, terwijl voorbereidingstijd, personeelsdruk en foodcost beheersbaar blijven.

**Henri levert de basis. Jij maakt het verschil!**

*Met culinaire groet,  
Henri*



Snel bereid met  
StarCuisine  
Sticky tempeh



UITGELICHT PRODUCT:  
SESAM MAYO



CHEFS EFFORT  
GEMIDDELD



BEREIDINGSTIJD  
CA. 10 MIN



15-20 PORTIES  
UIT EEN BAK

# Crispy Rice bites



## Serving

*Geschikt als shared dining gerecht, voorgerecht of luxe cateringhapje. Eenvoudig op te schalen voor grotere groepen en events.*

## WAAROM DIT WERKT

- 👉 Trendgevoelig concept
- 👉 Vegetarische kaartverrijker
- 👉 Eenvoudig schaalbaar

## Henri bouwstenen

- Sushirijst - *basiscomponent*
- Sesam mayo - *smaakmaker*
- Thai soy dressing - *smaakmaker*

## Ingrediënten

- Sticky tempeh
- Paddenstoelen
- Coppert cress

## Mise en place

Maak met behulp van een steker de gewenste vorm van de sushirijst en vorm hier kleine rijstcrackers van. Laat deze opstijven in de koeling.

## Serveren

1. Bak de rijstcrackers goudbruin en krokant in een dun laagje olie.

2. Bak de paddenstoelen en breng op smaak met Thai soy dressing.

3. Plaats de rijstcracker als basis, verdeel hierop de sticky tempeh en paddenstoelen en werk af met Sesam mayo en cress.



**Sushirijst**  
artikelnummer 41317  
840 gr



**Sesam mayo**  
artikelnummer 31029  
900 gr



**Thai soy dressing**  
artikelnummer 30653  
900 gr

# Tonijn Tostada



## Serving

Perfect als shared dining gerecht, luxe lunchspecial of borrelgerecht. Dankzij de snelle opmaak ook geschikt tijdens piekmomenten.

## WAAROM DIT WERKT

- 👉 Trendgevoelig concept
- 👉 Premium uitstraling
- 👉 Snelle opmaak

## Henri bouwstenen

- Soy garlic saus - *smaakmaker*
- Sriracha mayo - *smaakmaker*

## Ingrediënten

- Tostada
- Tonijn
- Mango
- Avocado
- Diverse toppings

## Mise en place

Snijd de tonijn en mango in kleine blokjes en meng met de Soy garlic saus. Bereid verse guacamole en voeg eventueel limoensap toe om verkleuring te beperken.

## Serveren

1. Verdeel de guacamole over de tostada's en plaats hierop de tonijn-mangomix.
2. Garneer met lente-ui, radijs of zeewier voor extra kleur en textuur.
3. Werk eventueel af met Sriracha mayo en serveer met een partje limoen.



**Soy garlic saus**  
artikelnummer 31027  
900 gr



**Sriracha mayo**  
artikelnummer 31025  
900 gr

UITGELICHT PRODUCT:  
SOY GARLIC SAUS



CHEFS EFFORT  
GEMIDDELD



BEREIDINGSTIJD  
CA. 5 MIN



± 40-50 GERECHTEN UIT  
ÉÉN VERPAKKING



UITGELICHT PRODUCT:  
SUPERSOEP  
GELE CURRY

# Gele curry Mosselen



## Serving

*Geschikt als seizoensspecial, shared dining gerecht of onderscheidend hoofdgerecht.*

## WAAROM DIT WERKT

- ↳ Onderscheidend op de kaart
- ↳ Direct vol op smaak
- ↳ Verrassende seizoensspecial

## Henri bouwstenen

- Supersoep gele curry - *complete oplossing*
- Basmatirijst - *basiscomponent*

## Toppings

- Koriander
- Rode peper
- Taugé
- Crispy chili olie

## Mise en place

Snijd de rode peper voor de garnering. Bereid de basmatirijst volgens de bereidingswijze en houd warm in de bain-marie.

## Serveren

1. Verhit een ruime pan en voeg de mosselen toe.
2. Voeg een scheutje olie en de Supersoep Gele Curry toe en laat de mosselen enkele minuten garen met gesloten deksel.
3. Zeef het overvloedige mosselvocht af.
4. Serveer in een diep bord en werk af met de garnering. Serveer de basmatirijst separaat.



**Supersoep gele curry**  
artikelnummer 20762  
2,8 kg



**Basmatirijst**  
artikelnummer 41420  
2,5 kg



CHEFS EFFORT  
MAKKELIJK



BEREIDINGSTIJD  
CA. 10 MIN



15 PORTIES  
UIT EEN BAK

# Broodje Rendang



## Serving

Ideaal als lunchgerecht of to-go concept. Voor buffetten of catering eenvoudig te serveren op kleinere buns.

## WAAROM DIT WERKT

- 🔥 Binnen 10 min uitgeserveerd
- 🔥 Weinig handelingen
- 🔥 Constante kwaliteit

## Henri bouwstenen

- Hybride rendang daging - *basiscomponent*
- Sriracha mayo - *smaakmaker*

## Ingrediënten

- Brioche broodje
- Pickled groenten
- Little Jen

## Mise en place

Bereid vooraf het zoetzuur van komkommer, rode ui en rode peper. Bak de briochebroodjes indien nodig af volgens de bereidingswijze.

Warm de Hybride rendang daging op en laat deze kort reduceren voor een stevigere en rijkere vulling. Houd warm voor service.

## Serveren

1. Snijd de brioche open en vul royaal met de warme rendang.
2. Garneer met de pickles en sla. Werk af met een drizzle Sriracha mayo.
3. Serveer eventueel met extra pickles of kimchi voor meer frisheid en contrast.



**Hybride rendang daging**  
41306  
1,5 kg



**Sriracha mayo**  
artikelnummer 31025  
900 gr



**UITGELICHT PRODUCT:**  
HYBRIDE RENDANG



**CHEFS EFFORT**  
MAKKELIJK



**BEREIDINGSTIJD**  
CA. 5-10 MIN



**10 PORTIES**  
UIT EEN BAK

UITGELICHT PRODUCT:  
SUPERSOEP COURGETTE

# Supersoep Toppings



## Serving

In te zetten als voorgerecht, lunchspecial of to-go concept. Varieer eenvoudig met toppings om aan te sluiten op doelgroep of seizoen.

## WAAROM DIT WERKT

- Direct serveerklaar
- Minimale foodprep
- Eindeloos te variëren

## Henri bouwstenen

- Supersoep courgette - complete oplossing

## Toppings

- Rijstvel
- Roomkaas
- Coppert Cress
- Citroen rasp
- Crispy chili olie

## Mise en place

Bereid de gewenste toppings vooraf. Bak de rijstvellen krokant en rasp de citroen voor de afwerking.

Verwarm de Supersoep Courgette in een pan of combisteamer en houd warm voor service.

## Serveren

1. Schenk circa 200 ml soep per portie in een kom of diep bord.

2. Werk af met een topping naar keuze, zoals crispy chili-olie en citroenrasp of roomkaas met krokant rijstvel.



CHEFS EFFORT  
GEMAKKELIJK



BEREIDINGSTIJD  
CA. 5 MIN



14 PORTIES  
UIT EEN BAK



Supersoep courgette  
artikelnummer 20755  
2,8 kg

# ASSORTIMENTLIJST

| ARTIKEL<br>NUMMER | GESCHIKT<br>VOOR                                                                                                                                                    | COLLECTIE DRESSINGS<br>EN KOUDE SAUZEN |                                                                                   | VERPAKKINGS-<br>EENHEID | PRODUCT<br>SOORT | OMSCHRIJVING                                                                                        |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 41420             |   | Basmatirijst                           |                                                                                   | 2,5 kg                  | Koolhydraat      | Natuurlijk gekookt. Indiase rijst met een volle geur en smaak.                                      |
| 41306             |                                                                                                                                                                     | Rendang daging                         |  | 1,5 kg                  | Hybride gerecht  | Indonesisch gerecht van gestoofd rundvlees, met onder andere kokosmelk, laos, limoenblad en gember. |
| 31027             |                                                                                    | Soy garlic saus                        |  | 900 g                   | Vinaigrette      | Oosterse saus met sojasaus en knoflook, vol umami. Heerlijk bij rundvlees of tonijn.                |
| 31029             |                                                                                    | Sesam mayo                             |  | 900 g                   | Mayonais basis   |                                                                                                     |
| 31025             |   | Sriracha mayo                          |  | 900 g                   | Mayonais basis   | Romige mayodressing met sriracha, pittig en lichtzuur.                                              |
| 41317             |   | Sushirijst                             |  | 840 g                   | Koolhydraat      | Gekookte sushirijst, ideaal voor in sushi of een poké bowl.                                         |
| 30653             |                                                                                    | Thai Soy dressing                      |                                                                                   | 900 g                   | Eenpans gerecht  | Oosterse dressing met ketjap, heerlijk bij bijvoorbeeld gamba's.                                    |

| ARTIKEL<br>NUMMER | GESCHIKT<br>VOOR                                                                                                                                                    | GERECHTEN            | VERDUNNING | VERPAKKINGS-<br>EENHEID | PRODUCT<br>SOORT | OMSCHRIJVING                                                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|-------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20755             |   | Supersoep Courgette  | k&k        | 2,8 kg                  | Gepureerd        | Romige Courgettesoep. Een kom van deze soep brengt je dicht bij je dagelijkse portie groenten. |
| 20762             |   | Supersoep Gele Curry | k&k        | 2,8 kg                  | Gebonden         | Romige currysoep op basis van broccoli stelen en gekruid met o.a. gember en citroengras.       |



MSC-C-55702 = Alle vissoorten uit product met dit logo komen uit een visserij die onafhankelijk is volgens de MSC-standaard voor een goed beheerde en duurzame visserij. [www.msc.org/nl](http://www.msc.org/nl)



ASC-C-01337 = Alle vissoorten uit product met dit logo komen uit een kwekerij die onafhankelijk gecertificeerd is volgens de ASC-standaard voor verantwoord gekweekte vis, schaal- en schelpdieren. [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)

**ZOMERSEIZOEN:** VAN BEGIN APRIL TOT BEGIN OKTOBER

**FEESTDAGENSEIZOEN:** VAN BEGIN OKTOBER TOT BEGIN JANUARI

**ASPERGESEIZOEN:** VAN 1 APRIL TOT EN MET 1 JULI

**WINTERSEIZOEN:** VAN EIND SEPTEMBER TOT EN MET BEGIN APRIL



Glutenvrij



Veganistisch



Winterseizoen



Nieuw recept



Vegetarisch



Zomerseizoen



Feestdagenseizoen



Nieuw in het assortiment



DE KOK VOOR DE CHEF HEET HENRI

A D R E S Antonie van Leeuwenhoekweg 11, 5151 DV Drunen • P O S T B U S 79, 5150 AB Drunen • T E L E F O O N 0416-375 933 • E - M A I L [info@henri.nl](mailto:info@henri.nl)

DE MEEST RECENTE ASSORTIMENTLIJST VINDT U ALTIJD OP [WWW.HENRI.NL](http://WWW.HENRI.NL)