

Apollo goes wet!

Nieuwe **producten** in assortiment Apollo

Na bijna zes maanden weer eens op pad en koken met culinair inspirator Frans Bon van Apollo. Een fijn weerzien en Frans had duidelijk gebruikgemaakt van de Corona-pauze om zich op te laden en bereidde een indrukwekkend aantal prachtige gerechtjes met een aantal nieuwe "natte" producten van Apollo.

"We hebben er best een tijdje aan gewerkt om ons uitgebreide assortiment aan te vullen met een paar heel mooie producten die onze klanten misten in het assortiment."

"De fijne, maar best hete kleine pepertjes, heel erg mooie opgelegde kleine citroenen, een aantal sauzen die zeer intens van smaak zijn en variëren van lekker scherp tot "tikkeltje te wild misschien?" Maar stuk voor stuk wel erg lekker voor de BBQ of, zoals Frans laat zien, als dippertjes bij groentetempura.

De gerechten en de foto's spreken voor zich dus ik laat het hierbij. Geniet!



VEGAN BITTERGARNITUUR VAN TEMPURA VAN GROENTEN EN VEGAN GEHAKTBALLETJES MET APOLLO VEGAN HOT SAUCES

Diverse groenten als bleekselderij, paprika, groene asperges, lenteui, courgette bloemkool, brocoli, shisoblad etc., tempurabloem, ijskoud water, zonnebloem of arachideolie, **APOLLO KRUIDENMELANGE VOOR GROENTEN NO ADDED SALT**, **APOLLO ZEEZOUT UIT DE MOLEN**, **APOLLO VEGAN HOT SAUCE SRIRACHA**, **APOLLO VEGAN HOT KETCHUP**, **APOLLO VEGAN HOT SAUCE MANGO-JALAPENO**, **APOLLO VEGAN CARIBBEAN HOT CHILI MAYO**, **APOLLO VEGAN HOT SAUCE PIL PIL**, **APOLLO VEGAN MELANGE ROOD**, frituurolie.

Maak volgens het receptuur een aantal vegengehaktballetjes van de mix met ijskoud water en olie. Zet ze koud en steek ze eventueel op een stokje of prikker. Maak de groenten schoon en snijd in de gewenste dikte of lengte. Droog ze na het wassen. Maak een tempurabeslag. Meng hiervoor het meel met ijskoud water en wat Apollo groentemelange tot een glad, niet te dik beslag.

Caribbean Hot Chili Mayo

Flink pittige hotsaus, romig door de mayobasis, pittig door sambal en chilipepers. Verder op smaak gebracht met knoflook en peterselie.

Goed te combineren op burgers, bij vlees, kip, groenten en vegan producten van de barbecue, bij gegrilde gamba's, inktvisringen, overige snacks en fingerfood uit oven en frituur. Ook lekker door een aardappelsalade.



Hot Ketchup

Licht pittige ketchup gebaseerd op traditioneel Amerikaans recept op basis van tomaat, ui, kruiden en specerijen en rode en zwarte peper.

Uiteraard lekker op hamburgers, hot dogs, bij barbecue, grill en fondue maar ook als dipsaus voor chips, frites, snacks en fingerfood.



Mango Jalapeño Hot Sauce

Deze saus met Mexicaanse roots is best wel pittig te noemen! Naast de jalapeño pepers is een flinke hoeveelheid mango's verwerkt.

Verdere ingrediënten zijn onder andere sinaasappel, tomaat, koriander en munt. Goed te gebruiken als dressing voor pittige salades. Ook toe te passen als ceviche basis voor vis. Verder lekker als dipsaus bij nachochips, taco's, burrito's, wraps, op pizza en Mexicaanse broodjes.



Pil Pil Hot Salsa

Pil-Pil is ontstaan in Zuid-Afrika. Rode pepers worden gestampt met tomaat, ui, knoflook, laos en gember.

Deze licht pittige saus is koud als dipsaus te gebruiken bij gefrituurde kipdelen, gamba's, snacks en fingerfood maar ook te verwarmen als marinade voor bijvoorbeeld Kip Pil-Pil (piri-piri), (vegan) gehaktballetjes, groenten of gamba's uit de oven



Sriracha Hot Sauce

Onze meest hete saus van het moment! Thailand is de oorsprong van deze pittige, friszure saus gemaakt van chilipepers, knoflook en azijn en verder op smaak gebracht met Saltwell en een beetje suiker. Oorspronkelijk door hoofdzakelijk visrestaurants in Thailand gebruikt maar thans een internationaal bekende saus geworden.

Lekker dus als dipsaus bij gefrituurde vis, groenten en gamba's, loempia's en overige snacks. Ook heerlijk bij gegrilde kebab, shoarma en grillgerechten.



www.apollofood.nl

Apollo lanceert vernieuwde delicatessenlijn

Naast de al bestaande lijn van diverse soorten kappertjes, kapperappels en groene pepers is de Apollo delicatessenlijn uitgebreid met een assortiment van piri - piri pepertjes op sap, met zout ingemaakte citroentjes, roze pepertjes op sap, kappertjes op zeezout en knoflookteentjes .

Kappertjes op sap zijn er nu in vier soorten : non pareilles, capotes en de zeer kleine kwaliteitskappertjes extra fines op sap en de kappertjes droog op zeezout. Kappertjes en kapperappels doen het zeer goed in combinatie met visgerechten en vleesgerechten

zowel koud als warm, bij tartaar maar natuurlijk ook in koude sauzen als remoulade, sauce tartare en vitello tonnatosaus.

De ingelegde zoute citroenen is een techniek die uit de Noord -Afrikaanse keuken komt, de citroenschil wordt door het pekelen zacht en geeft een fris-zure smaak af aan groentegerechten, soepen, couscous, visgerechten, sauzen en tajines stoofpotten.

De piri -piri pepertjes en de roze peper zijn uitstekend geschikt om een pittige touch aan gerechten te geven.



TARBOT GEBAKKEN MET ZEEGROENTEN,
GEBAKKEN KAPPERTJES
EN POMMES CARRÉES MET ZOUTE CITROEN

4 personen

400-600 g tarbotfilet zonder vel, **APOLLO VISKRUIDEN**, **APOLLO PEPER UIT DE MOLEN**, **APOLLO KAPPERTJES NON PAREILLES**, **CAPOTES OF EXTRA FINES**, **APOLLO CITROEN GECONFJT**, zeegroenten als zeekraal, lamsoren, zeebanaantjes -gewassen, aardappeltjes nieuw, bijv opperdoezer, dore of frieslander, roomboter, witte wijn.

Snijdt de schil van een of twee zoute citroenen in reepjes. Schil de aardappels, snijd ze in kleine blokjes, bak ze in hete olie mooi krokant en bruin . Voeg de zoute citroen op het laatst hieraan toe. Kruid de tarbotfilets met de viskruiden, bak ze kort in bruine boter, voeg de kappertjes alsook de zeegroenten toe, blus af met een klein scheutje witte wijn. Voeg iets peper uit de molen toe. Serveer direct zodat de vis niet te droog wordt, de groenten mooi beetbaar zijn en de aardappeltjes nog mooi krokant.



TARTAAR VAN IRISH BEEF MET SPAKENBURGER PALING, HOT KETCHUP EN GEFRITURDE KAPPERTJES

4 personen

400 g lers rundvlees bijv. bavette, kogelbiefstuk of ossenhaas, 100 g gerookte Spakenburger paling, **APOLLO HIMALAYAZOUT**, **APOLLO PEPER UIT DE MOLEN**, **APOLLO HOT KETCHUP**, **APOLLO KAPPERTJES NON PAREILLES OF EXTRA FINES**, deco: zeebanaantjes, cress, radijs, fijngesneden augurkjes, rode uitjes en bieslook, olijfolie extra vergine

Snijdt het rundvlees fijn met een scherp mes, meng met een klein scheutje olijfolie. Houd koel. Snijdt de gerookte paling in fijne reepjes. Snijdt de augurkjes, bieslook en ui. Droog de kappertjes. Frituur deze kort en bestrooi met een beetje zout.

Plaats de tartaar op het bord met behulp van een steker. Leg de palingreepjes er decoratief op, decoreer hierop verder met de cress, radijs, kappertjes en de zeebanaantjes. Plaats de overige producten zoals de hot ketchup, himalayazout, peper, de bieslook, ui en augurkjes rondom de tartaar op het bord. Serveer met vers geroosterde toast.



WILDE EEND GEKRUID MET CHINESE 5 SPICES,
SAUS VAN CHOCOLADE, BANYULS EN GROENE PEPERTJES

4 personen

4 wilde eendenfilets, **APOLLO ZOUT EN PEPER UIT DE MOLEN**, **APOLLO CHINESE 5 SPICES POEDER**, **APOLLO DEMI-GLACE SAUS**, **APOLLO HIMALAYAZOUT**, **APOLLO CHILLIES FLAKES**, **APOLLO GROENE PEPERS OP SAP**, Banyuls wijn, pure chocolade, gele biet, paddenstoeltjes, paarse bloemkool, radijs met blad, Quinoa ,even verwarmd tot crispy in de pan of oven.

Gaar de gele biet met schil in de oven besprenkeld met wat olijfolie. Schil ze daarna. Bonbons van radijs en chocolade: haal de radijs door warme chocolade en decoreer met himalayazout en rode peper flakes, laat opstijven. Bak de paddenstoelen en de paarse bloemkool in roomboter.

Kruid de eendenfilets met de 5 spices en wat zout uit de molen. Bak ze mooi rosé in wat boter. Haal ze uit de pan en laat ze even rusten op een plaatje. Blus de boter af met een flinke scheut Banyuls en laat even inkoken, voeg wat groene pepertjes, een klein beetje chocolade en de demi-glace toe. Laat nog even inkoken.

presentatie

Trancheer de eend en dresseer ze op een beetje saus. Plaats de overige ingrediënten erlangs. Decoreer met quinoacrumb.



AVOCADO GEVULD MET CÉVICHE VAN COQUILLES
GEMARINEERD IN MANGO -JALAPEÑO HOT SAUCE

4 personen

2 mini avocado's, 4 verse coquilles St. Jacques, **APOLLO CITROENPEPER**, **APOLLO MANGO -JALAPEÑO HOT SAUCE**, 1 roze grapefruit, 1 mango, 1 granaatappel, radijs, cress, bloemetjes ter garnering.

Schil en ontpit de avocado's en halveer ze. Zet ze op een bordje. Snijd de coquilles in plakjes en marineer ze lichtjes met citroenpeper, sap van de grapefruit en een scheutje mango -Jalapeñosaus .

Dresseer de coquilleplakjes in de avocado en garneer met partjes mango, granaatappel, radijsreepjes, cress en bloemetjes .



GEGRILDE GAMBA'S MET PIL PIL SAUS, PIRI PIRI PEPERTJES EN GEGRILDE VENKEL

4 personen

4-8 grote gamba's of scampi's, **APOLLO KNOFLOOKPEPER**, **APOLLO PIL PIL SAUS**, **APOLLO PIRI-PIRI PEPERTJES OP SAP**, **APOLLO ZOUTE CITROEN**, **APOLLO CHILI PEPPER STRIPES**, **APOLLO DILLE**, mini venkel, zeebanaantjes ,cress, olijfolie.

Snijdt de gamba's overlangs in de lengte door, spoel ze schoon, verwijder eventueel darmkanalen, dep ze droog. Kruid ze met knoflookpeper, iets dille en bestrijk ze met olijfolie. Grill ze op een hete grill. Grill ook de venkel en de piri piri pepertjes. Leg ook de zeebanaantjes even op de grill. Verwarm de pil pil saus. Dresseer de gamba op het bord, serveer wat saus over en langs de gamba's. Decoreer met de pepertjes, venkel, zeebanaantjes, cress, in reepjes gesneden zoute citroen en chili pepper stripes.



Apollo

Delicatessen

(VER)NIEUW(D) ASSORTIMENT

Bij Apollo willen we chefs de beste kwaliteit bieden. En liefst op een duurzame manier, daarom hebben we ons delicatessenassortiment vernieuwd.

Onze bestaande producten worden vervangen door sterke nieuwkomers, rechtstreeks van onze Spaanse leverancier. Stuk voor stuk topproducten die voldoen aan de hoge kwaliteitsstandaard waar we bij Apollo naar streven.

Onze delicatessen worden verpakt in glazen verpakking waarbij de kwaliteit van het product het beste tot z'n recht komt.

Naast een vernieuwing van het huidige assortiment, kan de chef nu ook proeven van zes nieuwe delicatessen in het Apollo gamma. Deze toppers verrassen door hun smaak en kwaliteit.

Kappertjes in zeezout
Kappertjes extra fines (lilliput)
Rode peperkorrels op sap
Knoflookteentjes op sap
Piri piri op sap
Citroenen heel op sap