

The Ketchup Club



Recepten

Spicy Mango

Geroosterde
cardemon-peer



Voor

Chef's Smokey

Smokey aubergine
dip met feta



Voor

Pure Tomato

Mozzarella
prikkertjes



Snack

Oosterse
Zalm



Hoofd

Burrata met pulled
champignons



Hoofd

Gevulde
portobello



Hoofd

Vegan
Summer Rolls



Lunch

Vegan
Loaded Nachos



Snack

Loaded
fries



Snack

Holy
hotdog



Lunch

M.L.T (Mushrooms,
Tomato, Lettuce)



Lunch

Naanbrood met
Vegan Gehakt



Hoofd

Geroosterde cardemon-peer

met Spicy Mango en mascarpone



Ingrediënten

Conference / Doyenné du comic peren	3 stuks
Spicy Mango	150ml
mascarpone	80gr
zeezout	snufje
cardemonbonen	6 stuks
cardemonpoeder	snufje
mandarijn (bio)	2 stuks
walnoten	8 stuks
verse tijm	takje

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Maak de marinade door de cardemonbonen te pletten (best met vijzel), en met snufje zout en 100ml Spicy Mango te mengen.

Schil de peren met een dunschiller, snij ze in vieren, haal het klokhuis eruit en snij de kwarten nogmaals doormidden (3 peren worden dan 24 stukjes).

Meng de peren rustig in de marinade, en verdeel de peren over een met bakpapier beklede bakplaat en plaats 10 min. in de oven.

Kraak 12 walnoten (of 24 halfjes uit zakje) en rooster ze de laatste 5 minuten mee in de oven.

Rasp de schil van de mandarijnen en rits de tijmblaadjes van het takje.

Schep in het midden van ieder bord een flinke lepel mascarpone, en verdeel 6 stukjes geroosterde peren er in ster-vorm omheen.

Garneer de borden met de geroosterde walnoten, geraspte mandarijnenschil, een snufje cardemonpoeder en verse tijm!



Oosterse Zalm

in Spicy Mango
marinade



Ingrediënten

zalmmoten	4 stuks
sojasaus	40ml
Spicy Mango	60ml
sesamolie	4 eetlepels
lente-ui	2 stuks
verse koriander	bosje
eventueel: rode peper	

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Maak de marinade door de Spicy Mango, sojasaus, sesamolie, 1 lente-ui in ringetjes te mengen.

Laat de zalmfilets hier minimaal 30 min in marineren (langer kan ook, zeker een paar uur).

Zet de zalm 20-25 min. in het midden van de oven, afhankelijk van hoe gaar je de vis wilt hebben en de dikte van de filet.

Serveer de zalm gegarneerd met de resterende lente-ui in ringen, koriander en eventueel rode peper.

Lekker met een salade (dressing o.b.v. sesamolie) of op een bedje van gegrilde groenten.



Vegan Summer Rolls

met de
Spicy Mango



Ingrediënten

rijstpapier vellen	8 stuks
komkommer	1 stuk
mango	1 stuk
rode paprika	1 stuk
rode kool	½ stuk
avocado	1 stuk
tofu	1 blok
maïszetmeel	schaaltje
frituurolie	
rijstnoedels (mihoen)	1 nestje
Spicy Mango	

Optioneel: Groene botersla
en sesamzaadjes

Bereidingswijze

Druk de tofu om overtollig vocht te verwijderen (gebruik een tofu pers of methode met een handdoek en gewicht).

Bereid de groenten voor: snijd komkommer, mango, paprika, rode kool en avocado in dunne repen.

Krokante Tofu: Snijd de tofu, bedek met maïszetmeel en bak goudbruin en knapperig.

Week de rijstnoedels: Plaats de rijstnoedels in warm water tot ze zacht zijn, laat ze dan uitlekken en zet opzij.

Tijd om samen te stellen: Dompel het rijstpapier een paar seconden in warm water om het zacht te maken. Leg het plat.

Laag Ingrediënten: Leg een kleine portie rijstnoedels, krokante tofu en een kleurrijke mix van groenten op het rijstpapier.

Rol het op: Vouw de zijkanten in en rol strak op, als een burrito.

Voeg een royale hoeveelheid Spicy Mango toe in een kom om te dippen.

Optioneel: Bestrooi de rolletjes met sesamzaad.



Holy hotdog

met de
Spicy Mango

Bereidingswijze

Piep de pistolets (indien niet geheel vers) op in de oven op 180 graden tot ze goudbruin zijn, en bak ondertussen de hotdogs gaar (volgens recept op de verpakking).

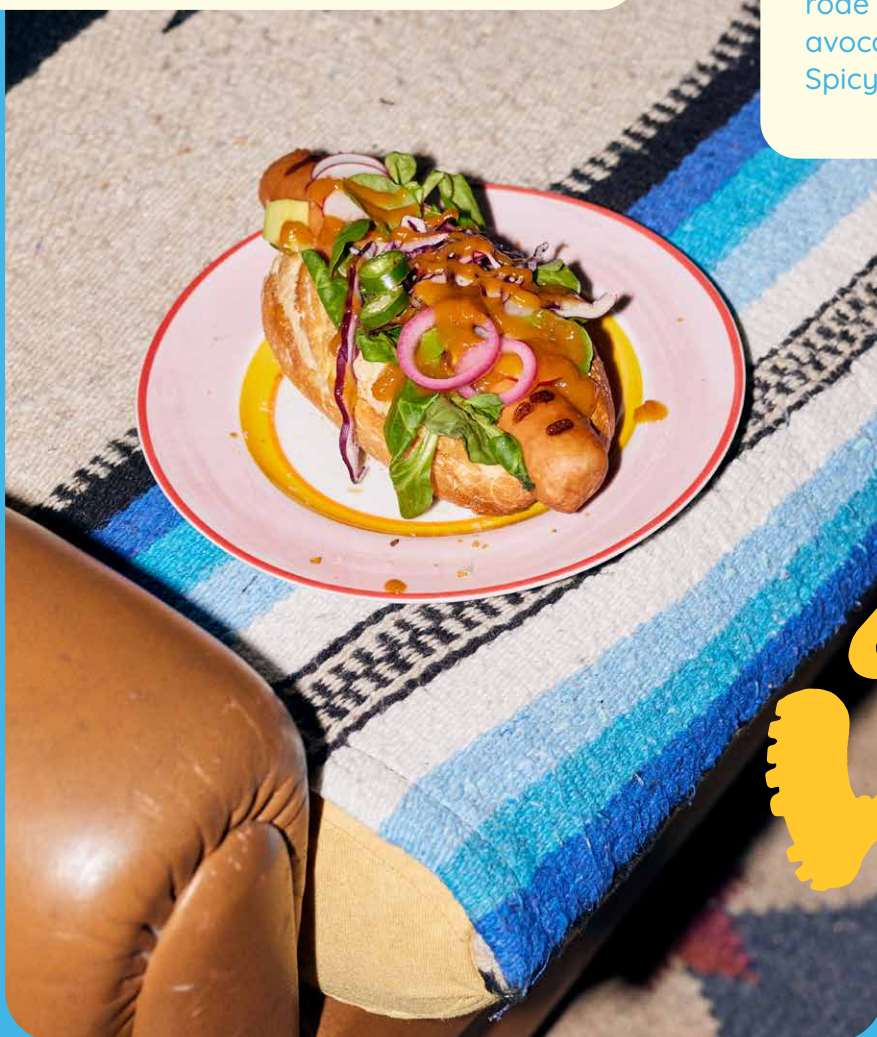
Snijdt de ui in heel dunne ringen en de avocado in stukjes.

Snijd de pistolets in de lengte door, en besmeer ze met mayo. Beleg ze vervolgens met de sla, de hotdog, avocado, uiringen en top ze af met Spicy Mango.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

pistoletjes	4 stuks
(Vega) hotdogs	4 stuks
mayonaise	2el
veldsla	handje
rode ui	½ stuk
avocado	1 stuk
Spicy Mango	ca. 50ml





Smokey aubergine dip met feta en broodjes

met Chef's Smokey

Ingrediënten

aubergine	3 stuks
feta	150gr
yoghurt/kwark	1el
tahin	40gr
zout en peper	snufje
Chef's Smokey	60ml
Italiaanse kruiden	ca 10gr
brood voor toast	8 sneetjes



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Halveer de aubergine en snijd kruislings in.

Bestrijk de bovenzijde met een beetje olie en bak ze ca. 30 minuten in de oven.

Rooster de broodje, maak er vormpjes van, en snijd de Italiaanse kruiden fijn.

Als de aubergines zacht zijn van binnen, schraap dan het vruchtvlees er met een lepel uit. Doe dit in een keukenmachine samen met de tahin, yoghurt/kwark en snufje peper en zout. Mix door elkaar tot een fijne puree.

Maak de borden op door in het midden een flinke lepel aubergine puree te scheppen en te garneren met feta, Italiaanse kruiden en Chef's Smokey.

Serveer ze met de broodjes!



Burrata met pulled champignons

in Chef's Smokey
marinade

Bereidingswijze

Pluk reepjes van de oesterzwammen en meng ze door Chef's Smokey. Laat het ca. 20min marineren.

Bak de gemarineerde zwammen ca. 20 minuten in olijfolie op laag vuur, tot de structuur zacht is.

Maak de borden op door midden de burrata op een bedje rucola te leggen, de pulled champignons eromheen te scheppen en maak het leuk af met de tomaatjes.

Lekker met (afgebakken) kerstbroodjes.

Ingrediënten

oesterzwammen	250gr
Chef's Smokey	60ml
burrata	4 bollen
rucola(mix)	ca. 150gr
kleine tomaatjes	12 stuks

The Ketchup Club



Vegan Loaded Nachos

met Chef's Smokey

Ingrediënten

natuurel nacho chips	200gr
vegan gehakt	250gr
Mexicaanse kruidenmix	2el
plantaardige geraspte kaas	100gr
plantaardige Griekse yoghurt	2el
rijpe avocado's	2 stuks
middelgrote/grote tomaat	1 stuk
rode ui	1 stuk
limoen	1 stuk
maïskorrels	150gr
jalapeño pepers	smaak
Chef's Smokey	

Optioneel: verse koriander
en bieslook voor garnering



The Ketchup Club

Bereidingswijze

Verwarm je oven voor op 200 graden Celsius.

Leg de nacho chips gelijkmatig in een oven bestendige schaal. Strooi de plantaardige geraspte kaas gelijkmatig over de nacho chips.

Plaats de schaal in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 8 minuten, of totdat de kaas gesmolten is. Houd ze goed in de gaten om verbranden te voorkomen.

Terwijl de nacho's in de oven staan, bereid je de toppings voor:

Bak het veganistische gehakt volgens de instructies op de verpakking en voeg de Mexicaanse kruidenmix toe voor smaak.

Maak guacamole: Prak de avocado's in een kom met een vork tot ze romig zijn. Breng op smaak met zout, peper en limoensap naar smaak.

Bereid tomatensalsa: Snijd de tomaat in blokjes en snipper de rode ui fijn. Meng ze in een kom en voeg limoensap, zout en peper naar smaak toe. Goed mengen.

Zodra de nacho's klaar zijn met bakken, haal je ze uit de oven.

Stel de loaded nacho's samen door de toppings toe te voegen:

Verspreid het gekookte vegan gehakt over de nacho's. Lepel de tomatensalsa gelijkmatig over de nacho's. Voeg de maïs uit de pot toe. Leg jalapeño plakjes bovenop voor wat pit. Drizzle een royale hoeveelheid Chef's Smokey ketchup over de nacho's.

Top elke portie af met een lepel guacamole en een theelepel plantaardige Griekse yoghurt.

Serveer je vegan loaded nacho's direct terwijl ze nog warm zijn en geniet ervan!

M.L.T (Mushrooms, Tomato, Lettuce)

met de
Chef's Smokey



Bereidingswijze

Bereid de Paddenstoelen voor:

Klop in een grote kom knoflookpoeder, uienpoeder, paprikapoeder, The Ketchup Club Chef's Smokey, rijstazijn, ahornsiroop en sojasaus tot ze goed zijn gemengd. Voeg de oesterzwammen toe aan de marinade en schep ze om totdat ze goed bedekt zijn.

Bak de Oesterzwammen:

Verwarm de olie in een grillpan of anti-aanbakpan op middelhoog vuur.

Voeg de gemarineerde oesterzwammen toe aan de pan en bak ze 5-8 minuten, waarbij je ze af en toe omdraait, tot ze licht knapperig zijn.

Bak het vegan bacon tot het knapperig is.

Verwarm de ciabatta broodjes volgens de instructies op de verpakking.

Stel de Sandwiches samen:

Snijd de ciabatta broodjes in de lengte door-midden. Smeer royaal The Ketchup Club Chef's Smokey aan beide kanten van elk ciabatta broodje. Op de ene helft van het ciabatta broodje leg je de helft van de gebakken oesterzwammen. Leg 2 plakjes vegan bacon bovenop de oesterzwammen. Leg de plakjes tomaat boven op het bacon. Plaats een of twee plakjes sla boven op de tomaat.

Ingrediënten

voor de sandwich:

kleine ciabatta	4 stuks
vegan bacon	8 plakjes
grote tomaat	2 stuk
blaadjes sla	4 stuk
kookolie	2el
Chef's Smokey	

Voor de marinade:

oesterzwammen	300gr
knoflookpoeder	4tl
uienpoeder	4tl
paprikapoeder	4tl
Chef's Smokey	4el
rijstazijn	2el
ahornsiroop	2el
sojasaus	2el



Mozzarella prikkertjes

met Pure Tomato dip

Ingrediënten

Pure Tomato	60ml
mozzarella bolletjes	150gr/ 20 stuks
verse basilicum	bosje
brood om te toasten	8 sneetjes
cocktail prikkertjes	

Bereidingswijze

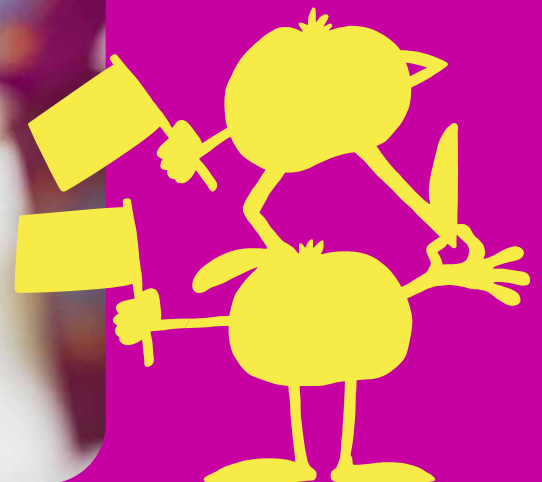
Rooster de broodjes en maak er vormpjes van.

Prik op een prikkertje 1 blaadje basilicum en 1 bolletje mozzarella.

Serveer de prikkertjes met de Pure Tomato en de broodjes!



The Ketchup Club



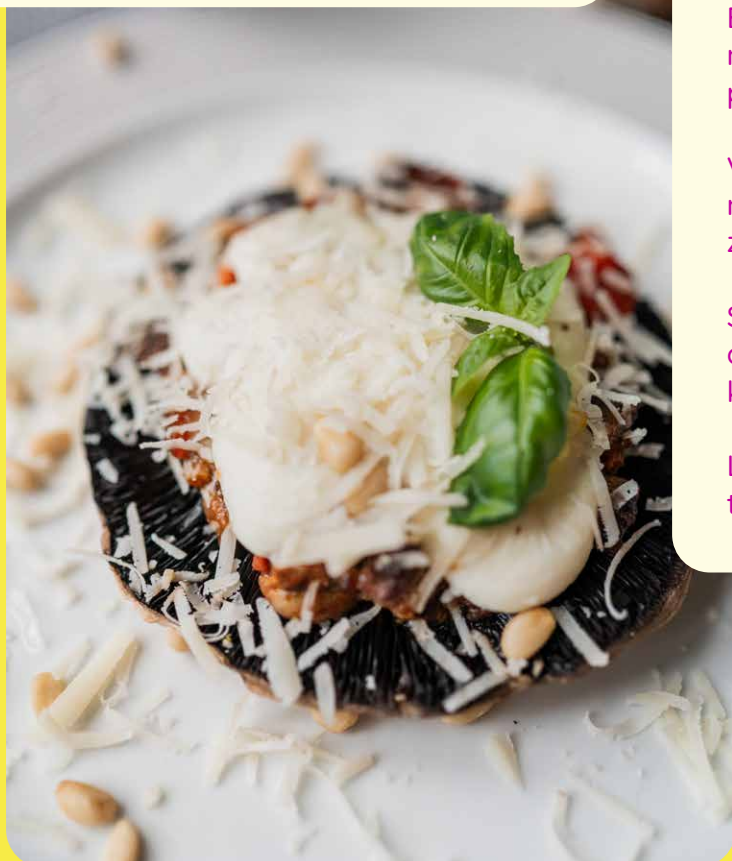
Gevulde portobello

gebakken in
Pure Tomato



Ingrediënten

portobello's	4 stuks
verse Italiaanse kruiden	ca. 10gr
champignons	200gr
lente-ui	1 stuks
kleine tomaten	4 stuks
Pure Tomato	100ml
mozzarella (buffalo)	1 grote bol
Parmezaanse kaas	ca. 40gr
olijfolie	2el
Mocht je een niet-vegetarische variant willen maken, dan kan er aan de vulling gebakken spekjes / gerookte (Parma) ham worden toegevoegd.	



The Ketchup Club

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 graden.

Maak de vulling: Snij de lente-ui in ringetjes, de champignons en de tomaatjes in kleine stukjes, de Italiaanse kruiden fijn, roer alles door elkaar met ook de Pure Tomato.

Bak het geheel ca. 7 min. in een bakpan.

Bestrijk de buitenkant van de portobellos met olijfolie en snijd de mozzarella in plakjes.

Vul de portobellos met de vulling, dek ze af met de plakjes mozzarella erover en bak ze ca. 25 minuten in de oven.

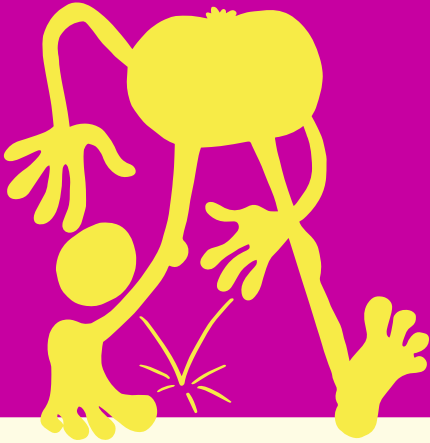
Serveer de portobello's in het midden van de borden, gegarneerd met Parmezaanse kaas.

Lekker op een bedje van rucola, of tagliatelle.



Loaded fries

met de Pure Tomato



Bereidingswijze

Bak de airfryer frietjes volgens de instructies op de verpakking tot ze knapperig zijn.

Bak de uien: Snij de uien in dunne ringen en bak ze gedurende 5-10 minuten, af en toe roerend, tot ze zacht zijn.

Strooi de suiker en azijn over de uien en bak nog eens 5 minuten tot ze karamelliseren en goudbruin worden.

Bak de veganistische bacon in een pan op middelhoog vuur tot ze knapperig zijn.

Opmaak: Leg de frietjes op een bord, gevolgd door de gekaramelliseerde uien, veganistische bacon, veganistische witte kaas en royaal wat pure tomatenketchup.

Breng op smaak met zout, peper en lente-ui.

Ingrediënten

airfryer frietjes	1 zak
rode of witte uien	2 stuk
vegan spekjes	150gr
plantaardige witte plak	80gr
lente-ui	1 stuk
suiker	2tl
witte wijnazijn	1tl
Zout en peper	
Kookolie	
Pure Tomato	



Naanbrood met Vegan Gehakt

en de
Pure Tomato



Ingrediënten

vegan naanbroden	4 stuks
vegan gehakt	400 gr
gehakt kruiden	4el
witte ui	1 stuk
rode ui	1 stuk
grote tomaat	2 stuk
chilipeper	1 stuk
limoen	2 stuk
verse kropsla	½ stuk
kookolie	2el
zout	
Pure Tomato	

Optioneel: Verse korianderblaadjes
als garnering

Bereidingswijze

Bereid Vegan Gehakt:

Snijd de witte ui in blokjes en bak ze in olie tot de blokjes glazig zijn. Voeg het vegan gehakt toe en bak het ca. 5 minuten mee. Voeg de gehaktkruiden toe, roer het geheel goed en zet het opzij.

Verwarm het Naanbrood:

Volg de instructies op de verpakking om het naanbrood op te warmen.

Maak Pico de Gallo:

Snijd de tomaat en rode ui fijn. Snijd de chilipeper in de lengte door, haal de zaadlijst eruit en snijd 'm in dunne plakjes. Meng de tomaat, rode ui en chilipeper, en knijp de limoensap er over uit. Voeg een snufje zout toe, roer het geheel en zet het opzij.

Stel het Naanbrood samen:

Leg het naanbrood op borden met gesneden kropsla, gevolgd door het bereide veganistisch gehakt. Voeg The Ketchup Club Pure Tomato toe en schep de Pico de Gallo erover.

Serveer en geniet!

