

TATAKI VAN BEEF



ART. NR.	OMSCHRIJVING	GEWICHT
20582	MERLIN (JODEHAZEN) (12) TARA	50 a 60 gram
18500	JAPANSE SESAMSAUS 3kg	20 gram
18486	MAYONAISE KEWPIE 500gr	10 gram
70557	CHUKA WAKAME CHINA 2kg	20 gram
70555	WASABI FURIKAKE KRUIDEN 800gr	3 gram
15193	AFFILLA CRESS (VAN GELDER)	2 takjes
VERPAKKING		
73150	TATAKI / SUSHI SCHAAL+DEKSEL ZW/TR 185x129 225st	€ 0,23 per stuk
72350	PROEFBAKJE MET DEKSEL 28cc 1000st	€ 0,04 per stuk
76878	HOUTEN SCHAALTJES 90mm 50st	€ 0,05 per stuk
Inkoopprijs € 2,05 advies verkoopprijs € 4,95 / 5,95		

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet een pan met een scheut phase op het vuur. Laat de pan goed heet worden.
- Schroei het rundvlees om en om kort in de hete pan. Tot een mooie bruine kleur.
- Zorg ervoor dat u het vlees niet te lang bakt. Het moet nog helemaal rauw zijn van binnen.
- Snijd het rundvlees in dunne plakken met een scherp mes of op het snijmachine. $\pm 0.3/0.5$ mm dik.
- Leg het rundvlees mooi in het daarbij behorende Tataki schaalpje.
- Spuit 3 kleine toefjes Kewpie mayonaise willekeurig op het rundvlees.
- Leg er een paar takjes Affilla cress op en strooi er wat Furikake overheen.
- Portioneer de Japanse sesamsaus in de proefbakjes en leg deze er bij in.
- Portioneer de Japanse zeewier in een houten schaalpje en leg deze er ook bij in.
- Serveer met de deksel op het bakje in de toonbank.

TIP:

Voor de Tataki van rundvlees kunt u verschillende stukken van het rund gebruiken. Denk aan ossenhaas, kogel, dikke lende of rib-eye.

Meer recepten bekijken? Ga naar versalert.nl/recepten

TATAKI VAN ROSBIEF



ART. NR.	OMSCHRIJVING	GEWICHT
41283 OF 20520	DB ACHTERMUIS 3,8 / 4,5 KG OF ACHTERMUIS GEVLIESD 4+ TARA	50 a 60 gram
70248	KYOTO SAUS 3 KG YAMA	20 gram
16935 OF 15529	MANGO CHUTNEY 1 KG KING OF VERSE MANGO BLOKJES VAN GELDER	30 gram
15167	GEBAKKEN UITJES 500gr	10 gram
	SINAASAPPEL ZESTES (DUNGESNEDEN SINAASAPPEL SCHIL)	5 gram
15193	AFFILLA CRESS (VAN GELDER)	2 takjes
VERPAKKING		
73150	TATAKI / SUSHI SCHAAL+DEKSEL ZW/TR 185x129 225st	€ 0,23 per stuk
72350	PROEFBAKJE MET DEKSEL 28cc 1000st	€ 0,04 per stuk
76878	HOUTEN SCHAALTJES 90mm 50st	€ 0,05 per stuk
Inkoopprijs € 1,79 advies verkoopprijs € 4,95 / 5,95		

BEREIDINGSWIJZE:

- Bak de achtermuis rondom aan tot hij in zijn geheel mooi bruin van kleur is.
- Gaar de achtermuis in een voorverwarmede oven op $\pm 110/120^{\circ}\text{C}$ tot een kerntemperatuur van 45°C
- Snijd de rosbief met een scherp mes of snijmachine in de gewenste dikte. (0.3/0.4 mm)
- Leg de gesneden rosbief in het daarvoor bestemde bakje.
- Portioneer de Kyoto saus in het proefbakje.
- Portioneer de mangochutney of mango blokjes in het houten schaalpje.
- Snijd de schil m.b.v. een dunschiller van de sinaasappel en snijd deze daarna in fijne reepjes.
- Decoreer de rosbief met de Affilla cress, sinaasappel zestes en de gebakken uitjes.
- Serveer het schaalpje met de saus en mango erin en zet deze met de deksel erop in de toonbank.

TIP: U kunt er ook voor kiezen om een kalfsmuis te gebruiken. De bereiding blijft het zelfde.

TATAKI VAN AUBERGINE



ART. NR.	OMSCHRIJVING	GEWICHT
13474	AUBERGINE	100 gram
70268	UCHIBORI DASHI-IRI PONZU YUZU (CITROEN-SOJASOUS)	50 ml
17406	SUIKER 10x1kg	50 gram
18565	YAKITORISAUS 3 kg Yama	25 gram
15167	GEBAKKEN UITJES	10 gram
18486	JAPANSE KEWPIE MAYONAISE	10 gram
14182	SESAMZAADJES 290gr	2 gram
15193	AFFILLA CRESS (VAN GELDER)	2 takjes
VERPAKKING		
73150	Tataki/sushi schaal + deksel 185x129 225 stuks	€ 0,23 per stuk
72350	Proefbakje met deksel 28cc 1000 stuks	€ 0,04 per stuk
Inkoopprijs € 0,95 advies verkoopprijs € 3,95/€4,95		

BEREIDINGSWIJZE:

- Snijd de aubergine in ronde plakken van ongeveer 1 cm dikte.
- Leg op een rooster of een oven bestendige platte schaal.
- Schenk de Uchibori dashi-iri ponzu yuzu (citroen soja saus) over de plakken aubergine en strooi hierover de suiker.
- Rooster de aubergine in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 5 minuten of in een pan.
- Leg de aubergine dakpansgewijs in het daarvoor bestemde bakje.
- Spuit 3 toefjes Japanse kewpie mayonaise willekeurig op de aubergine.
- Verdeel de Affilla cress over het gerecht.
- Strooi de gebakken uitjes en de sesamzaadjes erover.
- Serveer de Yakitori saus in het proefbakje op het schaalpje.

TATAKI VAN EENDENBORST



ART. NR.	OMSCHRIJVING	GEWICHT
71114	TAMME EENDENBORST FILET CANETTE 2X200 GRAM	50 a 60 gram
18486	JAPANESE KEWPIE MAYONAISE	10 gram
70268	UCHIBORI DASHI-IRI PONZU YUZU 360ml	10 gram
70556	EDAMAME BOONTJES (SOJA BONEN)	20 gram
70555	FURIKAKE	3 gram
15193	AFFILLA CRESS (VAN GELDER)	2 takjes
VERPAKKING		
73150	TATAKI / SUSHI SCHAAL+DEKSEL ZW/TR 185x129 225st	€ 0,23 per stuk
72350	PROEFBAKJE MET DEKSEL 28cc 1000st	€ 0,04 per stuk
Inkoopprijs € 1,95 advies verkoopprijs € 4,95 / 5,95		

BEREIDINGSWIJZE:

- Bak de eendenborst mooi goudbruin in een hete pan en gaar vervolgens in een voorverwarmde oven op 180°C tot een kerntemperatuur van 52°C.
- Snijd de eendenborst met een scherp mes of snijmachine in plakken van ±0.5mm.
- Leg de eendenborst mooi in het daarbij horende schaalpje.
- Spuit 3 toefjes Japanse Kewpie mayonaise willekeurig op de eendenborst.
- Schep de Edamame boontjes speels over de eendenborst en sprenkel hier voorzichtig wat Ponzu overheen.
- Maak het gerecht af door er wat Furikake en fijngesneden bosui overheen te doen.

TIP:

Bij dit gerecht kunt u er ook voor kiezen om apart nog een schaalpje Wakame (art.nr. 70557) erbij te serveren en of een bakje met Japanse sesamsaus (art.nr 18500).

TATAKI VAN GEGAARDE YAKITORI



ART. NR.	OMSCHRIJVING	GEWICHT
22048	DIJVLEES ZONDER VEL 5 KG KROONKIP	60 a 80gram
18565	YAKITORI SAUS	20 gram
14182	SESAMZAADJES HEEL 290 GRAM HELA	3 gram
13707	BIESLOOK BOSJE 80 GR	5 gram
70557	WAKAME (JAPANS ZEEWIERSALADE)	20 gram
15193	AFFILLA CRESS (VAN GELDER)	2 takjes
VERPAKKING		
73150	TATAKI / SUSHI SCHAAL+DEKSEL ZW/TR 185x129 225st	€ 0,23 per stuk
72350	PROEFBAKJE MET DEKSEL 28cc 1000st	€ 0,04 per stuk
76878	HOUTEN SCHAALTJES 90mm 50st	€ 0,05 per stuk
Inkoopprijs € 1,89 advies verkoopprijs € 4,95 / 5,95		

BEREIDINGSWIJZE:

- Marineer de kipdijen in de Yakitorisaus.
- Gaar de kipdijen in een pan of in een oven op 180°C tot een kerntemperatuur van 70°C
- Laat deze afkoelen en snijd de kipdijen in mooie dikke plakjes van ±0.5/0.7mm.
- Leg deze in het daarbij behorende Tataki schaalpje en decoreer het af met fijngesneden bieslook, sesamzaadjes en een paar blaadjes Shiso purple.
- Zet er een schaalpje gevuld met de Japanse zeewier bij en een bakje met Yakitorisaus.
Invulling folder Q1 - 2023
- Serveer het gerecht met de deksel erop in de toonbank.

TATAKI VAN WATERMELOEN



ART. NR.	OMSCHRIJVING	GEWICHT
	WATERMELOEN	100 gram
70268	UCHIBORI DASHI-IRI PONZU YUZU (CITROEN-SOJASAUS)	50 ml
70248	KYOTO SAUS 3 LTR YAMA	20 gram
18486	JAPANSE KEWPIE MAYONAISE	10 gram
70555	FURIKAKE (WASABI KRUIDEN)	3 gram
15193	AFFILLA CRESS (VAN GELDER)	2 takjes
VERPAKKING		
73150	Tataki/sushi schaal + deksel 185x129 225 stuks	€ 0,23 per stuk
72350	Proefbakje met deksel 28cc 1000 stuks	€ 0,04 per stuk
Inkoopprijs € 1,03 advies verkoopprijs € 3,95/€4,95		

BEREIDINGSWIJZE:

- Maak de watermelon schoon en snijd deze in plakjes van ongeveer een ½ cm dikte. Snijd deze vervolgens in rechthoekige plakken van ongeveer 4 bij 3 cm.
- Leg de gesneden watermelon in een water dichte bak en schenk hier de Uchibori dashi-iri ponzu yuzu (citroen-soja) overheen.
- Laat dit een half uurtje in de koeling intrekken.
- Verdeel de plakken watermelon over het daarvoor bestemde schaalpje.
- Spuit 3 toefjes Japanse kewpie mayonaise willekeurig op de watermelon.
- Verdeel de takjes Affilla cress over het geheel en strooi als laatste de Furikake over het gerecht.
- Serveer de Kyoto saus in het proefbakje op het schaalpje.

TIP:

Wanneer u beschikt over een vacumeerapparaat dan kunt u de watermelon ook sneller marinieren. Gebruik dan de helft van de citroen sojasaus en leg de watermelon hierin in een waterdichte bak. Zet de bak zonder deksel of zak in het vacumeerapparaat en Vacumeer de watermelon. De soja trekt hierdoor sneller in het product.