



**Bonduelle**  
Food Service

**NIEUW**

**ROASTED TO**  
*perfection!*



## Serveer makkelijk en snel perfect geroosterde aardappelen en zoete aardappelen!

Trots presenteren we als Bonduelle onze geroosterde aardappelen én zoete aardappelen. Met hun volle, geroosterde smaak, ambachtelijke uitstraling en snelle bereiding zijn ze een verrassende aanvulling op het menu, die zowel visueel als culinair overtuigt.



Geroosterde aardappelen  
2,5 kg



Geroosterde zoete aardappelen  
1 kg



## Ready to roast your menu?

Deze goudbruine smaakmakers zijn niet alleen een lust voor het oog met hun authentieke roosterpatroon en ambachtelijke snit, ze zijn ook razendsnel klaar. Recht uit de diepvries in de oven in slechts 10 minuten, of zelfs in 5 minuten als ze reeds ontdooid zijn.

Of je nu werkt in een bruisende brasserie of een drukke grootkeuken: onze natuurlijke, ongecoate aardappelen zijn multi-inzetbaar. Serveer ze als smaakvolle side dish, laat ze shinen als 'loaded potatoes' of bouw er een plantaardige bowl rond.  
**Klaar voor creativiteit!**

## Waarom chefs fan zijn:

- 100% natuurlijk, zonder additieven of coating en niet voorgefrituurd
  - Unieke geroosterde smaak en heerlijk smeug
  - Rustieke snit & authentiek roosterpatroon – ziet eruit als home made!
  - Laag zoutgehalte
  - Hoog rendement: 96,5%
  - Geschikt voor oven én highspeed-oven
- In oven: vanuit diepgevroren klaar in 10 minuten, ontdooid zelfs in 5 minuten!*



# Recepturen

We starten met overzichtelijke bereidingswijzen van beide aardappeltjes individueel, beschreven voor optimaal resultaat.

Daarnaast presenteren we een reeks ideeën voor toppings waarmee de aardappeltjes eenvoudig om te toveren zijn tot “loaded” varianten: van klassieke combinaties tot verrassende smaakmakers die inspelen op trends. Deze suggesties zijn ontwikkeld als inspiratie, altijd geschreven op basis van 10 personen, met voldoende ruimte om ze aan te passen naar eigen stijl, keukenformule en seizoensaanbod.

De aardappel is veelzijdig, kostenefficiënt en geliefd bij een breed publiek. Met de juiste bereiding en presentatie wordt hij moeiteloos een blikvanger. Of dat nu als bijgerecht, streetfood of onderdeel van een grotere menu-toepassing is.



## Sidedish & onderdeel van een geheel

De geroosterde aardappelen en zoete aardappelen zijn binnen een handomdraai te bereiden. Je kan ze serveren als bijgerecht of als onderdeel van een volledige maaltijd. Denk bijvoorbeeld aan een aanvulling naast een sappige burger, als onderdeel van een klassieke AVG (aardappel, vlees/vis en groente) of juist als verrassende basis voor een kleurrijke bowl of frisse salade.

### De bereiding?

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verdeel de aardappelen op een Teflon bakplaat en bak gedurende 10 minuten in de oven.

*Zijn de aardappeltjes al ontdooid? Dan zijn ze klaar in 5 minuten!*

## Loaded Potatoes & Tomato Meat Balls

### Ingrediënten

- 1 kg Bonduelle geroosterde zoete aardappelen
- 1 kg Bonduelle geroosterde aardappelen
- 1 kg balletjes in tomatensaus
- 200 gr verse tomaat in blokjes
- 100 gr platte peterselie

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Meng en verdeel de aardappelen op een Teflon bakplaat en bak gedurende 10 minuten in de oven. Verwarm ondertussen de balletjes in tomatensaus en hak de peterselie grof.
3. Dresseer de aardappelen in een schaal. Garneer met de balletjes in tomatensaus, verse tomatenblokjes en peterselie.

## Loaded Greek Roasted Potatoes

### Ingrediënten

- 1 kg Bonduelle geroosterde zoete aardappelen
- 1 kg Bonduelle geroosterde aardappelen
- 200 gr Bonduelle gegrilde rode en gele paprikareepjes Service
- 300 gr feta kaas
- 50 gr rode ui in ringen
- 200 gr tzatziki
- 50 gr zwarte kalamata olijven in plakjes
- 10 ml olijfolie
- peper en zout

### Bereidingswijze

1. Laat de paprikareepjes 24u van tevoren ontdooien in de koeling.
2. Verwarm de oven voor op 220°C.
3. Meng en verdeel de aardappelen op een Teflon bakplaat en bak gedurende 10 minuten in de oven. Breng ondertussen de gegrilde paprikareepjes op smaak met olijfolie, peper en zout.
4. Dresseer de aardappelen in een schaal. Garneer met de tzatziki, rode ui, zwarte olijven, paprikareepjes en verkruimel de feta kaas erop.



## Loaded Roasted Potatoes & Pulled Meat

### Ingrediënten

- 1 kg Bonduelle geroosterde zoete aardappelen
- 1 kg Bonduelle geroosterde aardappelen
- 200 gr Bonduelle gegrilde rode en gele paprikareepjes Service
- 10 ml olijfolie
- peper en zout
- 1 kg pulled meat (varken, kip of rund)
- 200 gr komkommerblokjes
- 100 gr rode ui blokjes
- 200 gr barbecuesaus
- 100 gr verse koriander

### Bereidingswijze

1. Laat de paprikareepjes 24u van tevoren ontdooien in de koeling.
2. Verwarm de oven voor op 220°C.
3. Meng en verdeel de aardappelen op een Teflon bakplaat en bak gedurende 10 minuten in de oven. Breng ondertussen de gegrilde paprikareepjes op smaak met olijfolie, peper en zout.
4. Verwarm de pulled meat ondertussen en snijd de koriander grof.
5. Dresseer de aardappelen in een schaal. Garneer met pulled meat, de komkommer, rode ui, BBQ saus en koriander.

## Loaded Mexican Roasted Potatoes

### Ingrediënten

- 1 kg Bonduelle geroosterde zoete aardappelen
- 1 kg Bonduelle geroosterde aardappelen
- 250 gr Bonduelle maïs Easybag
- 500 gr Bonduelle rode kidneybonen
- 300 gr chunky tomatensalsa
- 100 gr pico de gallo
- 50 gr verse koriander
- 200 gr zure room
- limoenrasp

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C. Meng en verdeel de aardappelen op een Teflon bakplaat en bak gedurende 10 minuten in de oven.
2. Laat de maïs uitlekken, spoel de rode kidneybonen af en laat tevens goed uitlekken. Meng vervolgens met de tomatensalsa en de pico de gallo. Snijd de koriander grof.
3. Dresseer de aardappelen in een schaal. Garneer met de maïs en rode kidneybonen. Werk af met zure room, rasp van limoen en verse koriander.



# **Smaakvolle creaties starten met *Bonduelle***

**Meer ontdekken?**

