Quiks
QUALITY POTATOES
SINCE 1932

Zo haal je meer uit
AARDAPPELPUREE



ROMIG, VEELZIJDIG EN ZO GEPIEPT

Op zoek naar een veelzijdig product? Onze fluweelzachte aardappelpuree is de perfecte basis voor talloze gerechten. In een handomdraai zet je een smaakvol (bij)gerecht op tafel, met de kwaliteit en uitstraling die gasten verwachten.

Je bespaart niet alleen waardevolle tijd in de keuken, maar profiteert ook van een houdbaarheid van enkele weken. Zo heb je altijd puree op voorraad en ben je flexibel én goed voorbereid.

Onze koelverse aardappelpuree is gemaakt van zorgvuldig geselecteerde aardappelen, melk en echte roomboter. Door het gebruik van uitsluitend pure ingrediënten ontstaat een volle, authentieke smaak die past bij uiteenlopende gerechten.

Of je nu kiest voor een klassieke bereiding of een verrassende creatie: met onze aardappelpuree geef je ieder gerecht eenvoudig een eigen karakter. In dit inspiratieboekje laten we zien hoe je met één basis steeds weer een ander gerecht op tafel zet.





Glutenvrij!

Het gemak van puree

- Bespaar kostbare bereidingstijd;
- Serveer constante kwaliteit;
- Creëer eindeloos veel toepassingen.

Verkrijgbaar in een handige 2 kilo verpakking bij jouw groothandel / grossier.



ZO EENVOUDIG IS HET

Regenereren:
Verhit de puree circa 45-60 minuten tot minimaal 75 °C.

Oven:
Schep de puree in een hittebestendige ovenschaal en verwarm gedurende 20 minuten op 180°C.

Magnetron:
Schep de puree over in een magnetron bestendige spuitzak. Verwarm ongeveer 4 minuten op 900 Watt. Laat vervolgens nog 1 minuut nagaren.

Let op: Zorg ervoor dat de puree na bereiding een kerntemperatuur van minimaal 75 °C heeft.

Serveertip:
Strijk de aardappelpuree met de bolle kant van een lepel uit over het bord en spuit er kleine dotjes saus naast. Leg vervolgens een mooi stuk vlees, vis of groenten op de puree. Zo zet je in een mum van tijd een prachtig opgemaakt bord op tafel.





Variatietip:
Geef de puree moeiteloos een eigen karakter. Meng wat pesto of een andere smaakmaker door de aardappelpuree voor extra smaak én een kleurrijke presentatie.

MIX EN MATCH

Speel snel en eenvoudig in op trends, wisselende menu's en de wensen van jouw gasten.

Verrijk de aardappelpuree eenvoudig door er gepureerde seizoensgroenten, kruiden(pasta's) of andere smaakvolle toevoegingen doorheen te mengen. Zo creëer je iedere keer opnieuw een verrassende puree die past bij het moment.

1. De basis



Aardappelpuree

2. Kies je groente



Doperwten



Pompoen



Rode biet



Zoete aardappel



Pastinaak



Wortel

3. Kies je smaakmaker



Dille



Miso



Chimichurri



Rozemarijn



Salie



Munt



Ras el hanout



Tru˜ el



Knoflook



Tijm



Chipotle

KWESTIE VAN *Smaak*



Knoflook, tijm & rozemarijn
Waar de knoflook zorgt voor een hartige basis, voegen tijm en rozemarijn een kruidige, aromatische smaak toe. Deze herfstige combinatie past perfect bij varkenshaas, stoofvlees of een gegrilde portobello.



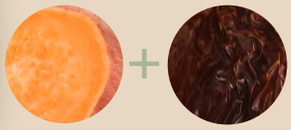
Doperwten & munt
De lichtzoete doperwten en frisse munt zorgen samen voor een verrassende puree. Heerlijk in het voorjaar bij kabeljauw, zeebaars of groene asperges.







Zoete aardappel & chipotle
Zoete aardappel zorgt voor een romige, lichtzoete basis, terwijl chipotle een rokerige, pittige smaak toevoegt. Heerlijk bij barbecuespecialiteiten zoals pulled pork, bavette of een bonenburger.







Rode biet, knoflook & dille
De aardse, lichtzoete smaak van rode biet komt mooi samen met de hartige knoflook en frisse, kruidige dille. Deze smaakvolle herfst-combinatie is heerlijk met geitenkaas en gegrild vlees.



Lichtzoete pompoenpuree met een vleugje salie

Deze fluweelzachte puree past perfect op de herfst- en winterkaart. Combineer met een rosé gebakken eendenborst of een romige paddenstoelenragout. Maak het gerecht echt compleet met frisse bramen, geroosterde hazelnoten of een scheutje bruine boter. Zo zet je in een handomdraai een stijlvol seizoensgerecht op de kaart.

Romige aardappelpuree met truffelsmaak

Deze aardappelpuree met truffelsmaak brengt luxe en verfijning op het bord. De romige aardappelpuree krijgt door de truffel een rijke, aardse smaak die perfect aansluit bij de herfst- en winterkeuken. Combineer met een malse ossenhaas of een geroosterde bloemkoolsteak. De subtiele truffelsmaak geeft het gerecht extra diepgang en maakt van een klassiek (bij)gerecht een bijzondere seizoensspecialiteit.



DE SMAAKWIJZER

Van fris en kruidig tot hartig en pittig: iedere smaakmaker heeft zijn eigen karakter. We vertellen je meer over de belangrijkste eigenschappen en waarom deze goed samengaan met onze aardappelpuree.

Chimichurri
Deze Argentijnse kruidensaus geeft de romige puree een frisse, kruidige en licht pittige smaak. Perfect voor lichtere gerechten met gegrilde groenten, vis of vlees van de barbecue.



Miso
Deze gefermenteerde, Japanse pasta wordt meestal gemaakt van sojabonen. Door miso toe te voegen aan de puree, krijgt het extra diepgang en een rijke umami-smaak. Heerlijk bij aardse smaken zoals paddenstoelen, pompoen en geroosterde groenten.



Mosterd
Door mosterd toe te voegen aan de romige puree krijg je een scherpe, frisse en licht zure smaak. Een klassieker die goed past bij stoofgerechten, spek en geroosterde groenten.





Pesto
Deze Italiaanse saus is kruidig, romig en nootachtig. Pesto geeft de puree direct een mediterrane en kruidige smaak. Lekker in combinatie met (gegrilde) groene groenten en tomaat.



Chili-olie
Deze olie wordt gemaakt van chilipepers en specerijen zoals knoflook, sesam en peperkorrels. Zo krijgt de puree niet alleen extra pit, maar ook meer aroma.

Tip: Gebruik een crispy chili-olie voor een krokante bite.

Zo maak je van koelverse aardappelpuree een zijdezachte mousseline

Onze koelverse aardappelpuree heeft al een luchtige, zachte structuur. Voeg naar smaak een scheutje room toe en klop de puree luchtig op. Het resultaat? Een extra smeuïge, fluweelzachte mousseline.

Tip: Gebruik een spuitzak met een gekarteld spuitmondje om de mousseline stijlvol op het bord te presenteren. Heerlijk bij gebakken vis, gevogelte of gegrilde groenten.



LOADED PUREE

Speel in op de ‘loaded’-trend, waarbij een basisgerecht rijkelijk wordt aangekleed met smaakvolle ingrediënten en toppings. Onze puree is hiervoor een perfecte basis.

Start met een royale portie puree en top af met ingrediënten uit de verschillende categorieën. Speel met smaken, kleuren en structuren. Met één basis maak je telkens weer iets nieuws.

1. De basis



Aardappelpuree

2. Kies je groente



Asperges



Artisjok



Venkel



Oesterzwam



Rode kool



Prei

3. Kies je smaakmaker



Pesto



Citroen



Chili-olie



Zongedroogde tomaat



Mosterd



Geroosterde knoflook

4. Kies je fruit



Sinaasappel



Braam



Vijg



Cranberry



Stoofpeer

5. Kies je topping



Verse kruiden



Pijnboompitten



Walnoot



Parmezaanse kaas



Gebakken uitjes



Gebakken spek





Bowl van de Lage Landen
Dit is hét comfortfood voor in de koude wintermaanden! Combineer de romige puree met zoetzure rode kool en stoofperen. Met mosterd als pitje en spek voor lekkere bite krijgen de klassieke, Hollandse smaken een modern jasje.

Vlees

Tip! Ook lekker met stoofvlees, hert of varkenshaas.





Bourgondische paddenstoelen bowl
Een verrassend vegetarisch gerecht voor op het herfstmenu! De romige puree combineert perfect met de volle smaken van Parmezaanse kaas en oesterzwam. Met de subtiele, zoete smaak van vijgen en de crunch van walnoten, is de bowl compleet.

Vega

Tip! Ook lekker met geroosterde pompoen en groene groenten zoals asperges en sperziebonen.





Mediterrane zomer bowl
Dit is echt de zomer op je bord! De citroen en venkel geven de romige puree zomerse frisheid terwijl de zongedroogde tomaten en pijnboompitten zorgen voor de mediterrane, volle smaak.

Vis

Tip! Ook lekker met gegrilde zeebaars, zalm uit de oven of kabeljauw.



Pommes duchesse
Snel en eenvoudig pommes duchesse maken? Dat kan met onze 2 kg aardappelpuree. Het enige wat je toe hoeft te voegen zijn 4 eidooiers en peper en zout naar smaak. Meng alles goed door elkaar en spuit het mengsel met een spuitzak in mooie rozetten op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de pommes duchesse in circa 20 minuten goudbruin in een professionele heteluchtoven op 190 °C.



Ovenschotel
Met onze kant-en-klare aardappelpuree maak je eenvoudig de lekkerste ovenschotels. Varieer met groenten, vlees en vis en zet steeds weer een uniek gerecht op het menu.

Aardappelkroketjes
Krokante aardappelkroketjes maken? Met onze 2 kg aardappelpuree maak je ze eenvoudig zelf. Meng de puree met 4 eidooiers en peper en zout naar smaak. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit lange banen op een werkblad. Verdeel deze in porties van circa 6 à 7 cm.

Paneer de kroketjes achtereenvolgens in bloem, 12 losgeklopte eiwitten en fijn paneermeel. Frituur de aardappelkroketjes in 4 à 5 minuten goudbruin op 180 °C.

Serveertip:
Geef het voorgerecht een verrassende twist. Meng de 2 kg puree met 4 eidooiers, 200 g bloem en 8 eetlepels geraspte kaas. Bak vervolgens in een ingevet wafelijzer tot goudbruine aardappelwafels. Garneer ze met bijvoorbeeld gerookte zalm, roomkaas en bieslook voor een heerlijk voorgerecht.





Serveertip:
Meng voor het opspuiten van de pommes duchesse kruiden, groenten of een andere smaakmaker door de puree. Zo zet je in een handomdraai een stijlvol bijgerecht op tafel.

OVER ONS

Bij Quik's staan we al ruim 90 jaar voor variatie, constante kwaliteit en betrouwbaarheid. Dagelijks leveren we tal van onbewerkte aardappelen en koelverse aardappelproducten en -specialiteiten aan onze klanten in retail, foodservice en food industry. Samen met onze medewerkers zorgen we ervoor dat consumenten in binnen- en buitenland elke dag kunnen genieten van smakelijke aardappelen. Dit doen we vanuit één gezamenlijke drijfveer: '**All about potatoes!**'



INTERESSE?

Ervaar zelf hoe eenvoudig en smaakvol onze producten in uw keuken zijn. Neem contact op via onderstaande gegevens om een afspraak in te plannen.

Telefoon: +31 73 59 92 093
E-mail: info@quiks.nl





Quik's Quality Potatoes
Akkerseweg 13b, 5321 HG Hedel

T: +31 73 59 92 093
E: info@quiks.nl

QUIKS.NL