

M KITCHEN STREETFOOD FESTIVAL

FOODMAGAZINE VOOR PROFESSIONALS



'WOW,
BOORDEVOL INSPIRATIE
& LEKKERE RECEPTEN!'

Magazine door

M Kitchen
MAQS Food Group

Editie
Streetfood festival #01

WAT WE DOEN

M Kitchen wil de bedrijfsvoering van professionele keukens makkelijker en succesvol maken.

Wij introduceren concepten en recepten waarbij hoogwaardige convenience producten worden gecombineerd met verse ingrediënten. Op deze manier serveer je gemakkelijk en snel, lekkere gerechten. Bespaar je veel tijd in je mise-en-place en verzeker jezelf van een constante hoge kwaliteit.

Het team van M Kitchen denkt mee met jouw keuken en biedt totaaloplossingen

op maat. Wij helpen bij de ontwikkeling van nieuwe gerechten, recepten en menukaarten.

Ook bieden wij ondersteuning bij het maken van kostprijscalculaties en onze designers inspireren je met de hipste productfoto's en signing voor jouw bedrijf.

Al eens kennis gemaakt met een van onze adviseurs? Zij bezoeken dagelijks restaurants met samples, ideeën en houden proeverijen bij jou op locatie. Ze maken graag een afspraak met je.

WAT STAAT ER OP HET MENU

VERS & CONVENIENCE

De combinaties van vers en convenience biedt mogelijkheden voor diverse shared dining recepten.

KARA AGE NOODLES

Japan meets China, verrassende Oosterse smaken met crispy chicken en orange chili saus.

PAPPARDELLE ZEEBAARS

PAG. 04

Het zonnige Italië spat van dit gerecht af. Gegrilde zeebaars met pappardelle pasta en primavera saus.

STREETFOOD FESTIVAL

PAG. 05

Een mix van culturen, smaken, kruiden en geuren van de verschillen keukens uit de hele wereld.

SESAME BUCHIM BEEF

PAG. 06

Korea kent veel onontdekte flavours. Wij helpen je graag kennis te maken met 'dububuchim'.

MAC 'N CHEESE

PAG. 07

Mac 'n cheese is een Amerikaanse all time favorite, maar ook wij lusten er wel pap van!

CONCHIGLIE KABELJAUW

PAG. 08

Conchiglie betekent schelpen in het Italiaans. De saus blijft dan ook perfect in de schelp zitten.

RISOTTO BIETOLA

PAG. 09

Een bordje met smeuïge risotto; we like that! Een nieuwe, bijzondere variant met bietjes en geitenkaas.

TABOULÉ FETA

PAG. 10

Tabouleh is een frisse, sappige, platte peterseliesalade toch? Wij maken hem toch net even anders.

PASTA RIPIENA

PAG. 11

Italiaans voor gevulde pasta, zelf maken is natuurlijk het lekkerst! Maar wij geven je graag 'the next best thing'.

PORTOBELLO RISOTTO

PAG. 12

Heerlijk al die aardse tonen blenden zo goed met elkaar. De combi met truffel is echt 'a match made in heaven'.

NACHO CHILI CHEESE

PAG. 13

Ben je al bekend met de Mexicaan Ignacio Anaya. Nee? Hij was toch een belangrijk persoon voor ons.

PAELLA E SCAMPI

PAG. 13

Deze Spaanse klassieker kent iedereen maar is voor menig kok veel te tijdrovend om te maken.

MEXICAN BEEF TACO'S

PAG. 14

Deze Beef Taco's mogen toch niet ontbreken op jouw menukaart. Dit soort streetfood is letterlijk 'hot'.

MAGAZINE DOOR

M Kitchen onderdeel van
MAQS Food Group

MEER INFO

Interesse in onze recepten
stuur een mail naar:
info@mkitchen.nl



COMBINEER VERS MET CONVENIENCE

We denken dat je door de combinatie van goede convenience producten met verse ingrediënten de mooiste creaties kunt maken. Zo creëer jij toch je eigen stijl en signatuur en verras je jouw gasten keer op keer. Daarnaast speel je goed in op meer gemak en snelheid in jouw keuken.

Je kan er niet meer onderuit, shared dining is hot and happening. Deze trend is de afgelopen jaren over komen waaien uit grotere steden als New York en Parijs en is bij veel restaurants al helemaal ingeburgerd.

Het klassieke driegangenmenu wordt hierbij losgelaten en er worden meerdere verschillende kleine gerechtjes geserveerd.

In dit magazine presenteren we met M Kitchen ideeën en recepten voor deze kleine gerechtjes. Gebruik onze recepten ter inspiratie voor een shared dining menu, walking diner of maak een streetfood festival.

KARA AGE NOODLES

| MET ORANGE CHILI SAUS

Je hebt 'm vast weleens gegeten bij je sushi: kara-age (of karaage). Het is de Japanse versie van fried chicken. Of nou ja: stiekem hebben de Japanners deze bereidingswijze overgenomen van de Chinezen. Al ergens voor de 18e eeuw, ook lekker met vis.



| ORANGE CHILI SAUS

De rijkdom van de traditionele Chinese keuken is de inspiratie van deze alleskunner.

In China vallen zoete, frisse en kruidige smaken perfect samen in een eenheid. De saus wordt traditioneel gecombineerd met gepaneerd gevogelte uit de frituur, perfect dus voor bij de Kara age chicken. Maar met de sinaasappelsmaken kan je ook veel andere lekkere en vernieuwende Aziatische combinaties maken.

INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 40 g Kara age (2st.)
- 50 g Chinese noodles
- 10 g Orange Chili saus
- 10 g Kewpie Mayonaise
- 5 g Bosui
- 2 g Spaanse peper

HOE TE BEREIDEN

- Verwarm de noodles ±90 seconden in heet water van 95°C
- Meng de orange chili saus door de noodles en doe ze in een bowl
- Frituur de kara age chicken mooi goudbruin
- Versier het met alle andere toppings en de kewpie mayo



PAPPARDELLE ZEEBAARS

MET PRIMAVERA SAUS

INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 30 g Pappardelle
- 30 g Zeebaarsfilet
- 30 g Primavera saus
- 2 g Citroenzeste
- 2 g Peterselie
- Zout & peper
- Olijfolie

HOE TE BEREIDEN

- Grill de zeebaars en breng op smaak met zout en peper
- Warm de saus op in een pan of au bain marie
- Verwarm de pasta ±30 seconden in heet water van 95°C
- Meng de saus met de pasta en doe dit op een bordje
- Leg hier de zeebaars op en garneer met citroen en peterselie

SESAME BUCHIM BEEF

In Korea wordt deze saus traditioneel bereid voor het gerecht 'Dububuchim'. Dit is stirfried tofu, een geliefd gerecht bij de Koreanen. De saus is erg geschikt voor de sesamliefhebber die ook van pit houdt.

Door het gebruik van specifieke chilipepers en 100% sesamololie krijgt deze saus zijn uitgesproken smaak. De saus leent zich goed voor elk stirfry gerecht, maar kan ook prima gebruikt worden als marinade voor met name beef, varkensvlees of kip. We gebruiken hem hier om een spannende 'nieuwe smaak' te geven aan dit kleine stirfry gerechtje met noodles.

Je kunt natuurlijk ook voor het originele gerecht gaan met tofu. Dan kan je er meteen een heel spannend vegan gerecht van maken. Vervang dan wel de noodles voor bijvoorbeeld gebakken rijst en vervang de beef voor tofu of zoals de Koreanen het uitspreken "doo boo". Je zal snel zien dat dit een veelzijdige smaakmaker is waar je verschillende kanten mee op kunt gaan.

"Wist je dat eten de grondslag is van alles in Korea? Er is een reden, waarom Korea vaak het 'Italië van het Oosten' wordt genoemd. Eten is het hart van de cultuur van dit land"

INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 50 g Chinese Noodles
- 10 g Buchim saus
- 30 g Beefreepjes
- 20 g Paksoi
- 5 g Taugé
- Sesamzaadjes
- Arachideolie

HOE TE BEREIDEN

- Was de paksoi en snijd er mooie dunne reepjes van
- Rooster de sesamzaadjes in een pan of in de oven
- Verwarm de noodles 1 minuut in heet water van 95 °C
- Wok de beefreepjes, Buchim saus, taugé en de paksoi in arachideolie
- Voeg de noodles toe en wok het geheel nog kort
- Serveer in een bowl en garneer met de geroosterde sesamzaadjes





MAC 'N CHEESE

| MET BLOKJES PANCETTA

Mac 'n Cheese: ieders favoriet – Macaroni met kaas is het ultieme 'comfort food'. Ideaal als side dish! Maar ook hartstikke lekker als topping op een burger, hotdog of een broodje.

Mac 'n Cheese wordt wereldwijd gegeten, al dan niet gratineerd. Mac 'n Cheese is van origine een Amerikaans gerecht van macaroni in een romige kaassaus. Vriesverse Mac 'n Cheese is op zich zelf al een aanrader, maar je kan er makkelijk nog je eigen draai aangeven met wat verse toevoegingen. Zo creëer je al snel je eigen signatuur in deze klassieker! Je kan natuurlijk verschillende soorten kaas gebruiken. Maar als je van plan bent de boel eens even flink te smelten voor dit Mac 'n Cheese recept, dan is een simpele cheddar een prima keus. Lekker met de Italiaanse pancetta, die een intense smaak afgeeft en die je in kleine hoeveelheden kunt toevoegen.

INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 70 g Mac 'n Cheese
- 15 g Cheddar mix
- 10 g Pancetta
- 2 g Bieslook

HOE TE BEREIDEN

- Bak de pancetta in blokjes mooi krokant en bruin
- Snijd de bieslook in hele fijne stukjes
- Doe de Mac 'n Cheese in een bakje en strooi er de kaas over
- Verwarm dit voor ongeveer 4-5 min in de magnetron op 600W
- Garneer de Mac 'n Cheese met bieslook en pancetta

“
Mac 'n cheese is een all-time favorite. Een echte guilty pleasure, sinner sunday, cheat-day maaltijd.
”

CONCHIGLIE KABELJAUW

MET MASCARPONE SAUS

Dit recept van pasta met kabeljauwfilet heb je zo klaar, zeker als je vriesverse pasta gebruikt. Wij gebruiken in dit recept kabeljauw, maar je kunt ook tarbot of zalm gebruiken.

INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 50 g Conchiglie
- 60 g Mascarpone rosso
- 30 g Kabeljauwfilet
- 2 g Kiemgroenten
- Zout & peper
- Olijfolie

HOE TE BEREIDEN

- Grill de kabeljauw en breng op smaak met zout en peper
- Warm de saus op in een pan of au bain marie
- Verwarm de pasta 30 seconden in heet water 95°C
- Meng de saus met de pasta en doe dit in een kom of bord
- Leg hier de kabeljauw op en garneer met kiemgroenten





RISOTTO BIETOLA

Behoorlijk kleurrijk zo'n risotto met bietenpuree, vind je niet? Als je van bieten en (zachte) geitenkaas houdt, dan gaat dit vrolijke gerecht bij jou zeker in de smaak vallen. Strooi er wat zaden- en pittenmix overheen voor een lekkere bite!



INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 80 g Risotto
- 60 g Bieten voorgekookt
- 15 g Geitenkaas
- 5 g Zaden- en pittenmix
- 2 g Kiemgroenten
- Zout & peper
- Olijfolie

HOE TE BEREIDEN

- Snijd de helft van de bietjes in brunoise en kruimel de geitenkaas
- De andere helft van de bieten pureren met een staafmixer
- Bak de risotto 2-3 minuten in olijfolie en meng hierdoor de bietjes en puree
- Breng de risotto op smaak met zout en peper
- Garneer op een bord met de geitenkaas, zadenmix en de kiemgroenten

TABOULEH FETA

Een frisse verrassing op je bord! Vriesverse taboulé is niet helemaal zoals het traditionele Libanese recept. Dat maakt dit gerecht ook weer verrassend. Hoe makkelijk is het dat deze taboulé al helemaal kant en klaar is! In combinatie met de in za'atar gebakken feta, munt en granaatappel een absolute winnaar.

INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 80 g Taboulé
- 30 g Feta
- 2 g Za'atar
- 2 g Bloem
- 5 g Granaatappelpitjes
- 2 g Verse munt
- Olijfolie

HOE TE BEREIDEN

- Meng de bloem met za'atar kruiden in een bakje.
- Doop een blokje feta aan beide kanten in het mengsel
- Bak de feta aan beide kanten mooi bruin in olijfolie
- Serveer de kant en klare taboulé koud
- Leg de feta op de taboulé en garneer met munt en granaatappel

Voor tabouleh bestaan er ook weer zoveel recepten als er koks zijn. Maar het komt er op neer dat geweekte bulgur of grove couscous gemengd wordt met veel gehakte peterselie en munt. Daarbij gaan stukjes tomaat en komkommer. Dit alles wordt afgewerkt met citroensap en olijfolie. Diverse andere toevoegingen zijn mogelijk, zowel kruiden als groenten.

“

Tabouleh de oorsprong ligt in het Nabije-Oosten. Libanon wordt meestal als land van herkomst genoemd maar ook Armenië en Cyprus maken aanspraak op de oorsprong van dit gerecht. Tabouleh maakt deel uit van de typische mezze, zoals bekend uit de Mediterraanse keuken.

”



PASTA RIPIENA

Iedereen kent ze wel de gevulde pasta – ravioli, tortellini, cannelloni, mezzelune. Je kan ze natuurlijk zelf maken als een echte 'Italiaanse Nonna'. Echter kost het veel tijd en een pastamachine is aan te raden. Heb je, net als veel koks, geen pastamachine én vooral geen tijd? Dan kan het ook met kant-en-klare, maar dan wel hele goede natuurlijk!



Nonna Nerina een slimme oma, die in haar huis vlakbij Rome aan toeristen **leert hoe ze pasta moeten maken**. Door corona was het stil, maar oma niet: ze biedt haar **pasta-lessen nu online aan**

| FIORE SCAMPI E LIMONE

30 g Fiore Scampi (1st.)
34 g Butterfly garnalen (2st.)
10 g Scampi crema saus
Peterselie

Een spannende twist aan dit gerecht geef je door van de saus een schuim te maken. Dit doe je door deze warm in een kofschonk te gieten en met 2 gaspatronen om te turnen van saus naar schuim. De fiore pasta verwarm je ondertussen 5 minuten in heet water 95 °C en de garnalen frituur je goudbruin. Als alles klaar is maak je een mooi bordje op en serveer direct uit.

| VERS & AMBACHTELIJK

Bij de productie van het deeg voor de vriesverse gevulde pasta is uitsluitend harde tarwe griesmeel van oer-kwaliteit gebruikt.

Het goede van de authentieke Italiaanse keuken, is haar eenvoud. Veel gerechten worden gemaakt met weinig ingrediënten, zoals groenten, zelfgemaakte specerijen en verse kruiden. Het is niet de hoeveelheid ingrediënten, maar de uitzonderlijke kwaliteit van de ingrediënten en de bereidingswijze die onze pastarecepten een authentieke smaak geven.

| PANSOTTI ZEEBAARS

35 g Pansotti (1st.)
20 g Zeebaars
20 g Napolitana saus
Citroenzeste/peterseliemix

De eenvoud van de Italiaanse keuken zie je terug in dit gerecht. Verwarm de pansotti 5 minuten in heet water 95 °C en grill de zeebaarsfilet tot deze mooi gaar is. Ondertussen maak je de saus warm in een pan of au bain marie. De verschillende componenten zijn klaar, het is tijd om een mooi bordje op te maken. Garneer het af met een mix van citroenzeste en peterselie.

INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 50 g Risotto
- 2 g Tapenade truffel
- 60 g Portabello (1 stuk)
- 5 g Grana Padano
- 2 g Kiemgroenten
- Zout & peper
- Olijfolie

HOE TE BEREIDEN

- De portabello's eerst afboenen met een zacht borsteltje of met keukenpapier
- Verwijder de stelen en smeer de bolle kant, in met olijfolie
- Bak de portabello's op 200 °C in de oven voor ongeveer 12 minuten
- Bak de risotto 2-3 minuten in olijfolie en meng hierdoor de truffeltapenade
- Vul de portabello's met risotto en leg hier de Grana Padano flakes op
- Bak de gevulde portabello's nog ongeveer 3 minuten in de oven op 200 °C
- Garneer op een bordje met de kiemgroenten

PORTOBELLO TRUFFELRISOTTO

Truffelrisotto is echt een recept met allure. Het ademt luxe. Alleen de geur al laat het water uit je mond lopen. Deze portabello gevuld met truffelrisotto is ook nog eens gemakkelijk te maken.



Ik hoor vaak van mensen om me heen dat ze **geen tijd hebben om risotto te maken**. Laten we deze fabel snel de wereld uit helpen. Je moet **alleen de juiste risotto gebruiken!**



NACHO'S CHILI CHEESE

| MET BEEFREETJES

Loaded nacho's dat is natuurlijk ultiem streetfood! Vandaar ook dat deze niet mag ontbreken. "Nacho's serveer je met overdaad". Een goede nachoschotel maakt impact en creëert een 'oehhh' bij je gasten.



| UITVINDER NACHO'S

De Mexicaan Ignacio Anaya (1894-1975) wordt wereldwijd erkend als de uitvinder van de nacho's.

Hij woonde in Piedras Negras in de Mexicaanse deelstaat Coahuila, vlakbij de grens met Texas (VS) en had als bijnaam Nacho. Hij werkte in een restaurant dat een tortillagerecht serveerde als 'Nacho's Especiales', die hij serveerde met een warme saus van gesmolten kaas en jalapeños.

INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 40 g Tortilla chips chili
- 30 g Beefreetpjes
- 30 g Bandidosaus
- 10 g Gekarameliseerde ui
- 10 g Sour cream
- 2 g Koreander
- 2 g Jalapeños

HOE TE BEREIDEN

- Maak de beefreetpjes en de Bandidosaus warm
- Maak de tortilla's warm in het bakje in de oven
- Voeg de beef en Bandidosaus toe en bak kort mee in de oven
- Versier het met alle andere toppings



PAELLA SCAMPI

INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 90 g Paella
- 40 g Gamba's 21/30 (2st.)
- 15 g Citroen
- Olijfolie
- Knoflookolie

HOE TE BEREIDEN

- Was de citroen en snijd hier een mooi partje van
- Bak de paella in een pan met olijfolie of in de oven tot alles warm is
- Bak de gamba's en breng op smaak met knoflookolie
- Serveer de paella in een klein paellapannetje of spaans schaalpje



INGREDIËNTEN

WAT HEB JE NODIG

- 1 Corn soft tortilla 10 cm
- 30 g Beefreepjes
- 10 g Spice paste for beef tacos
- 10 g Rode kool
- 1/4 Avocado
- 3 g Spaanse peper
- Orange Chili Saus
- Kiemgroenten

HOE TE BEREIDEN

- Ontpit de avocado en snijd deze in grove stukken
- Was de rode kool en snijd deze in flinterdunne reepjes
- Verwijder de zaadjes uit de Spaanse peper en snijd dunne plakjes
- Bak de beefreepjes kort zodat ze warm zijn
- Meng de spice paste door het vlees en bak deze kort mee
- Bak de tortilla's kort in een droge pan om ze zacht te maken
- Garneer alles op de taco en sluit af met de orange chili saus

MEXICAN BEEF TACO

In Nederland kunnen we geen genoeg krijgen van Mexicaanse gerechten, van taco's tot aan tortilla's en van nacho's tot aan guacamole, we lusten het allemaal. Over het algemeen vinden wij de 'cocina Mexicana original' zeker een aanrader. Het is perfect voor het maken van kleine gerechtjes met spannende smaken van verschillende specerijen.

Je kunt natuurlijk op meerdere manieren taco's maken, bijvoorbeeld met kip of gehakt. Maar wij maken ze dit keer met beefreepjes. Onze beefreepjes zijn altijd super juicy, mals en razend snel klaar. We bereiden het vlees in een paste met één van onze favoriete Mexicaanse specerijen: chipotle! Waan jezelf op Isla Holbox of in Tulum. Wanneer je deze beef taco's met je ogen dicht eet. We maken er een 'fusion' gerecht van door de Oosterse orange chili saus toe te voegen. Fusion klinkt misschien ingewikkeld, maar het is eigenlijk niets meer dan stijlen uit verschillende keukens met elkaar te combineren.



OVER ONS

M KITCHEN is onderdeel van MAQS Food Group, onze missie is de bedrijfsvoering van professionele keukens makkelijker en succesvoller te maken.

Wij combineren hoogwaardige convenience producten met verse ingrediënten. Zo creëren wij hippe en trendy recepten, die makkelijk en snel te bereiden zijn.

CONTACTGEGEVENS

Adres

Witzand 7
Blaricum, Netherlands
1261 BM

Contact

Tel: (+31)6 53 35 94 21
Email: info@mkitchen.nl
Web: www.mkitchen.nl

Social Media

Instagram : # maqs_kitchen
Facebook : # Maqskitchen
Youtube : M Kitchen