

**De volle smaak
van échte mayonaise**



VAN WIJNGAARDEN'S
Zaanse
SINCE 1929



FOODCOCKTAILS

MET ZAAANSE MAYONAISE



Verrassende Foodcocktails, zoals je zag tijdens de Horecava, maak je nu zelf. Wij geven je suggesties voor de ingrediënten, jij kiest een mooi glas om de foodcocktails in te serveren. Niets moet, laat je door deze voorbeelden inspireren, voeg wat eigen creativiteit toe en verras je gasten!

Maak een krokantje naar eigen smaak, bijvoorbeeld van deeg met maanzaad. De relish die wij gebruikten is een product van Jeremy Vermolen en vind je op zijn [website](#). Wil je meer weten over onze producten, neem dan [contact](#) met ons op.



Zaanse Mosterd Mayonaise

(vegetarisch)
Quinoa
rode biet salade
sihoblad
Gefrituurde uitjes
Limoensap
Krokantje



Zaanse Pittige Mayonaise

Tonijn tataki
Sushi rijst
Guacamole
Rode relish met sojasaus
Krokantje
Limoen zest



Zaanse Kerrie Mayonaise

Couscous salade met kip
 Confetti mix
 Gele relish
 Krokantje
 Sinaasappel zest



Zaanse Veganise

Groene relish
 Vegan burger of balletje aan prikker
 knolserderij burger
 Confetti van rauwkost



Zaanse Truffel Mayonaise

Huzarensalade
 Groente sticks
 Kwartelei
 Gerookte zalm of ham
 Krokantje

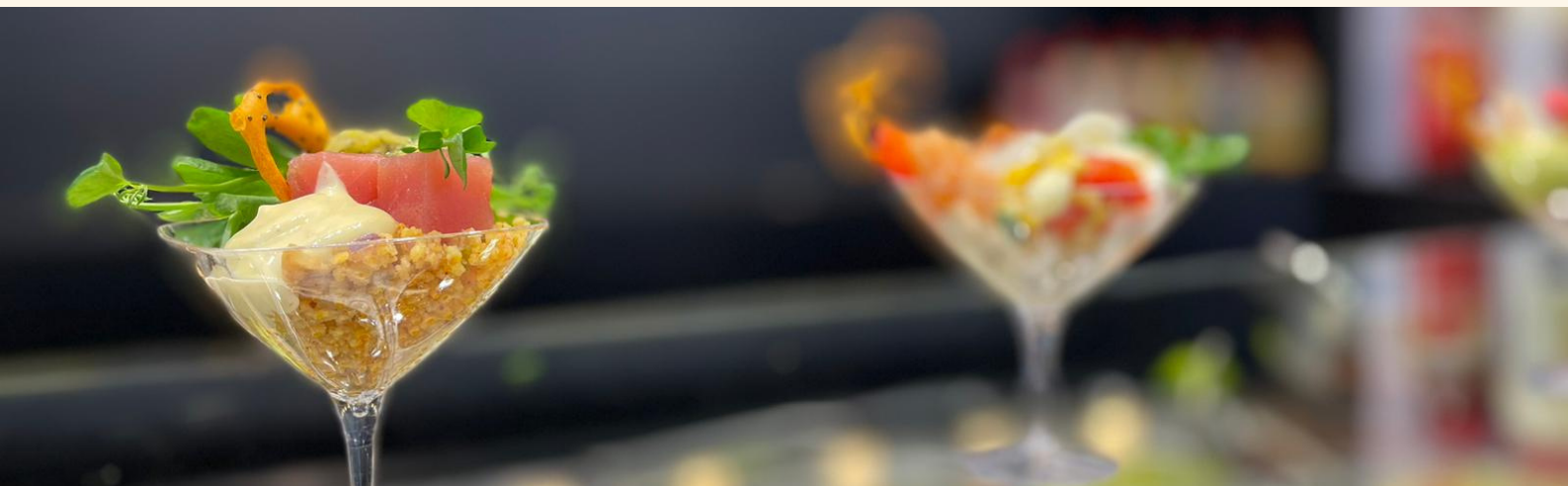
Vegan Foodcocktail met Zaanse Veganaise

Gebruik een cocktailglaasje.

Bak een vegan knolselderijburger volgens de bereidingswijze op de verpakking en snijd deze in repen van ongeveer 1 cm.

Vul het glaasje met groenten confetti (fijngesneden groenten, zoals courgette, paprika, mais, etc) en zet een reep knolselderijburger in het glaasje.

Doe er een flinke theelepel Groene Relish bij van Jeremy Vermolen en maak af met een flinke dot **Zaanse Veganaise** en een takje erwtencress voor de finishing touch.



Foodcocktail met rode biet met Zaanse Mosterd Mayonaise

Neem een cocktailglaasje en leg een shisoblad in het glaasje

Schep hier wat quinoasalade met rode biet en geitenkaas op.

Dresseer met **Zaanse Mosterd Mayonaise**, wat gefrituurde uitjes en rasp van limoen (limoen zest).

Variatietip: voor een niet-vegetarische variant voeg je wat gebakken kip of tonijntartaar toe.





Foodcocktail "huzarensalade" met Zaanse Truffel Mayonaise

Pak een cocktailglaasje en vul dit met wat aardappelsalade of huzarensalade.

Zet wat groentensticks in het glaasje (paprika, selderij, wortel of rettich).

Leg er een gekookt kwarteleitje op.

Voeg wat gerookte zalm of gerookte ham toe.

Maak af met **Zaanse Truffel Mayonaise**, wat erwtencress en een krokantje (tomatenkoekje of chipje).



Couscous in een glaasje met Zaanse Kerrie Mayonaise

Gebruik een cocktailglaasje en vul dit met wat couscoussalade (met kip).

Doe er wat groenten confetti op (fijngesneden groenten, zoals courgette, paprika, mais, etc).

Schep er een flinke theelepel Gele Relish bij van Jeremy Vermolen

Voeg een flinke dot **Zaanse Kerrie Mayonaise** toe.

Rasp hier wat sinaasappel zest boven en maak af met wat gebakken uitjes voor een beetje crunch.

