

Ieder jaar **verschillende componenten** Een deel hiervan toegelicht!



Wist u dat Van Smaak meer dan honderd verschillende componenten aanbiedt!? Een deel hiervan is niet bij iedereen bekend en daarom hebben we deze uitgelicht en nader verklaard. Mocht u toch nog vragen hebben, neem dan gerust contact met ons op.



Van
Smaak
Eet smakelijk!

A	Amerikaanse stampopot	Stampopot van aardappel met ui, kerrie en rundergehakt
B	Babi ketjap	Rijst met geroosterd varkensvlees en zoete ketjapsaus
	Babi pangang	Geroosterde varkensvleesreepjes in zoetzure tomatensaus
	BBQ saus	Rode saus met geroosterde paprika en ui
	Bearnaisesaus	Blanke saus op basis van boter met dragon
	Beef teriyaki	Oosterse stoofpot met rundvleesreepjes, sojasaus, champignon en ui
	Bieslookschijf	Rundergehaktschijf met bieslook
	Bietensalade	Salade met rode bieten
	Bleeksalade	Salade met bleekselderij, appel en ananas
	Boeren kipschotel	Gebakken aardappelen, kip, groentemix en spekjes
	Boerenpasta	Pasta met tomatensaus, rookworst (varken) en groenten
	Boerenpummelsalade	Salade met witte kool, aardappel, augurk, ui, wortel en paprika
	Bolognesesaus	Tomatensaus met rundergehakt
	Broccolimix	Mix van bloemkool, broccoli en wortel
	Bruine bonen compleet	Bruine bonen met ui en spekjes
C	Chili con carne	Bruine bonen met gerookt spek, ui, paprika, tomatenpuree, chilipeper en kruiden
	Chinese kipreepjes	Chinees gekruide kip met champignons, paprika en sperziebonen
	Carbonarasaus	Roomsaus met spekjes, ei, prei en parmezaanse kaas
	Coq au Vin	Malse kip en spekjes in rode wijnsaus met zilverui, wortel en champignon
	Cranberrycompote	Gegaarde cranberry's in zoete/zure saus
D	Dame blanche mousse	Vanillemousse met chocoladesaus
	Deense vla	Vanillevla met bessensap en rozijnen
F	Frisse bonenstampot	Stampot met witte bonen en snijbonen
	Foe yong hai	Traditioneel Chinese zoete saus met ei, tomaat, groente en kip
	Foe yong hai (vegetarisch)	Traditioneel Chinese zoete saus met een champignon-omelet
	Funghi saus	Saus met champignon, prei, courgette, wortel en roomsaus
G	Goulashschotel	Stoofgerecht met rundvleesreepjes, aardappelpartjes, paprika, wortel en ui
	Groente julienne	Mix van in dunne reepjes gesneden groente, o.a. wortel, selderij en courgette
	Gyrosschotel	Varkensreepjes met aardappel, courgette, paprika en knoflooksaus
H	Hachee	Runderstoofvlees met jus en ui
	Herfst stampot	Stampot van aardappel, wortel, snijboon en appel
	Hollandaisesaus	Blanke saus op basis van boter en ei
	Hongaarse goulash	Runderstoofvlees, ui, paprika en tomatenpuree
	Huissalade	Salade met spitskool, appel, wortel en prei
	Husselpotje	Aardappelen, sperziebonen, shoarmavlees (varken) en paprika
J	Jachtschijf	Half-om-half gehaktschijf
	Jachtschotel	Runderstoofvlees, champignon, ui, zilverui, augurk, rozijnen en cranberry
K	Kerrie gehaktschotel	Samengesteld gerecht met aardappelpartjes, prei, rundergehakt, paprika, kerriepoeder, kurkuma en room
	Kip madras	Ragout van kip met kerrie, kokos, maïs, rozijnen en paprika met rijst
	Kip tandoori	Kipstukjes met ui en paprika in Indiaas kruidenmengsel met rijst
	Klapstuk	Runderstooflapje
	Knolselderijaardappelpuree	Gepureerde aardappel en knolselderij
L	Lente stampot	Stampot van aardappelen en spitskool met maïs en paprika
	Lente stoofpot	Runderstoofvlees met wortel, ui, maïs en champignon



M	Mexicaans stoofpotje	Runderstoofvlees, ui, wortel, maïs, champignon en paprika
	Mexicaanse bonenschotel	Bruine bonen met rundergehakt, paprika, champignon, maïs, ui, ananas en tomatenpuree
	Mexico mix	Mix van wortel, sperziebonen, rode paprika, doperwten en maïs
	Mozzarellasoufflé	Gepaneerd brooddeeg met een vulling van tomaat, mozzarella en basilicum
O	Oranjesalade	Salade met wortel, appel en mandarijn
P	Paella	Spaans rijstgerecht met groente en vis
	Pilafschotel	Runderstoofvlees met tomaat, varkensvlees, perzik en rijst
	Potstro met spekjes	Boekweitgrutten met gebakken spekjes
	Provençaalse stampot	Stampot van aardappel met courgette, paprika, rundergehakt, oregano en basilicum
R	Remouladesaus	Mayonaisesaus met ui, augurk en kappertjes
	Rendang met kip	Kip in kokossaus
	Rösti	Geraspte aardappelkoeken
S	Shoarmaragout	Varkensreepjes, tomaat, paprika en ui
	Spinaziesaus	Romige groene saus gemaakt van spinazie met ui, roerei, spekjes en Italiaanse kruiden
	Stampot preiprol	Stampot van aardappel met prei, kaas en ei
	Stroganoff met spinazie	Saus van paprika, spinazie, ui, champignons en kipstukjes
	Stroganoffsaus	Rode saus op basis van paprika
	Surf en Turf	Rijstgerecht met kip en garnalen met tomaat en doperwt
T	Tagliatelle roomsaus	Pasta met roomsaus, groente, salami en rundergehakt
	Thaise kipschotel	Rijstgerecht met stukjes kip, ui, prei, wortel, taugé, sperziebonen en paprika
	Thaise viscurry	Gestoofde vis met paprika, champignon, prei, koriander en garnalen
	Tjap tjoy	Saus met kip, sperziebonen, champignon, bamboe, taugé, ui, prei, wortel en gele rijst
	Tonijn-olijfsaus	Saus van tonijn, tomaat, olijf en rode ui
	Toscaanse saus	Tomatensaus met courgette
V	Vegetarische balletjes	Vegetarische balletjes op basis van soja
	Vijfschaft	Gekookte aardappelen, bruine bonen, winterwortel, ui, spekjes en rookworst (varken)
	Vlaamse stoofpot	Runderstoofvlees met ui, champignon, hamreepjes en tomatenpuree
W	Waldorfsalade	Salade met bleekselderij, appel, ui en mandarijn
	Witte bonenschotel	Witte bonen met rundergehakt, champignon, paprika, ui en ananas
	Worteltjes duo	Mix van gele en oranje wortel
Y	Yakitori	Rijst met kip en een oosterse saus van ketjap, soja, sesam en paprika
Z	Zalmshoarmaschotel	Roerbakgerecht met gerookte zalm, krielaardappelen, shoarmakruiden, sperziebonen en paprika
	Zomergroente	Sperziebonen, wortel en maïs met gele groentesaus
	Zuurkool speciaal	Zuurkool met ananas, rozijnen en paprika

Alle pastasoorten

Gomiti	Grote macaroni ellebogen
Penne	Pastasoort in de vorm van pijpjes
Spaghetti	Pastasoort in de vorm van slierten
Macaroni	Pastasoort in de vorm van holle elleboogjes
Fusilli	Pastasoort in de vorm van gedraaide wikkels
Tagliatelle	Pastasoort in de vorm van brede linten
Lasagnette	Velletjes pasta
Torteloni	Gevulde pasta met ricotta en spinazie





Van
Smaak

Van Smaak | Richterlaan 5 | 9207 JT Drachten | t 088 511 5400
info@vansmaak.nl | www.vansmaak.nl