

A hand is pouring a thick, yellow sauce from a spoon onto a white bowl filled with a salad of artichokes, tomatoes, and grains. The background is dark, and another hand is visible holding a bowl of the same sauce.

Recepten
VOOR DE
KEUKEN
VAN *morgen*

WE LOVE 
SHARING
GOOD TASTE

Risso 
QUALITY
FOR CHEFS

WE LOVE SHARING GOOD TASTE

Risso biedt jou als eigentijdse chef keukenoplossingen voor vandaag én morgen. De Risso® producten worden geproduceerd met de beste en primair **plantaardige ingrediënten**, resulterend in de beste functionaliteit voor de professionele horeca keuken.

Het Risso assortiment in Nederland bestaat uit **room op basis van planten, 2-fasen vinaigrettes, romige dressings en margarines & vetten voor smeren, bakken & braden.**

Handig, Hoogwaardig en Heerlijk!



Recepten

VOOR DE KEUKEN VAN *morgen*

Geschaafde courgette
met burrata en frisse limoen

6

Geitenkaassalade met jonge spinazie,
walnoot en een pittige mosterd vinaigrette

8

Salade gegrilde vijgen
met Dolcelatte

10

Focaccia met in Thai Soy gemarineerde
courgette, gerookte zalm en wasabi crunch

12

Farro met langzaam geroosterde tomaten,
artisjokken en kruiden

16

Thai Soy kip(stuckjes) met fregola
pasta en granaatappel

18

Tunesische groenten geroosterd
op gloeiende kolen met paprikadressing

20

Tataki
van tonijn

22

Marokkaanse Kefta met yoghurt-dressing
(met een vleugje Ras el Hanout)

24

All time favourite! Caesar salade
met krokante croutons en kip

26



vega



vegan



vlees



vis



kip

Met de vinaigrettes en dressings van Risso maak je de lekkerste **voorgerechten** en **salades!** Serveer klassiekers met een kleine twist of verrassende maaltijdsalades met groenten in de hoofrol.

RISSO 2-FASEN

Vinaigrettes

Risso vinaigrettes op basis van koolzaadolie hebben een natuurlijke scheiding van de olie en azijnlaag en voegen textuur, smaak en glans toe aan jouw gerechten. Na het schudden blijft het mengsel langer stabiel en bindt zich goed aan andere ingrediënten.

De vinaigrettes zijn intens van smaak, waardoor zij lager gedoseerd kunnen worden. Beschikbaar in de populaire smaken **Limoen**, **Balsamico**, **Mosterd-Honing** en de trendy smaak **Thai Soy**. Risso vinaigrettes zijn niet alleen smaakmakers voor jouw salades, maar kunnen ook perfect gebruikt worden om te marineren of gerechten af te blussen. Instant smaak!



RISSO®
VINAIGRETTE LIMOEN
73000172



RISSO®
VINAIGRETTE BALSAMICO
73000178



RISSO®
VINAIGRETTE MOSTERD
73000177



RISSO®
VINAIGRETTE THAI SOY
73000176

VOORDELEN VOOR JOU ALS CHEF

- Hoge smaakimpact - minder product nodig
- Handzame fles & makkelijk te verwerken
- Goede binding met salade
- Koud én warm te gebruiken
- Lange houdbaarheid - ook na openen

Geschaafde courgette

MET BURRATA EN FRISSE LIMOEN
VINAIGRETTE

AANTAL PORTIES: 4



Burrata wint aan populariteit op de menukaarten in Nederland, en terecht. De romige, zachte Italiaanse kaas biedt veel contrast naast de frisse limoensmaak en knapperige courgette. Gebruik optioneel grove zwarte peper en parmezaan flakes voor meer pit.

INGREDIËNTEN:
1 Middelgrote Courgette
Sla (Rucola, Mesclun of Veldsla)
(paarse) Basilicum
4 Kleine Burrata
1 Rijpe avocado
Risso® vinaigrette Limoen
Optioneel: Parmezaanse kaas
schilfers

- 1 Snijd de uiteinden van de courgette af en schaf dunne plakken met een mandoline of kaasschaaf.
- 2 Leg de courgette plakken in een bak en marineer deze minimaal 1 uur in **Risso** vinaigrette Limoen.
- 3 Snijd de avocado in plakjes.
- 4 Meng in een kom de sla, avocado, basilicum en **Risso** vinaigrette Limoen.
- 5 Verdeel over 4 borden en leg hierop een aantal plakken gemarineerde courgette.
- 6 Scheur de Burrata open en leg op de courgette plakken.
- 7 Besprenkel de Burrata nog met wat extra vinaigrette en grof gemalen zwarte peper.



Risso® vinaigrette Limoen
Vinaigrette op basis van koolzaadolie en azijn met een frisse limoensmaak. Met 11% limoensap en 5% bloemenhoning.

VINAIGRETTE-LIMOEN
ARTNR.:73000172

Geitenkaassalade

MET JONGE SPINAZIE, WALNOOT EN EEN
PITTIGE MOSTERD VINAIGRETTE

AANTAL PORTIES: 4



De pittige mosterd vinaigrette met een vleugje honing en de frisse granaatappelpitjes geven deze klassieker op jouw menukaart een volwassen twist. Gebruik smaakvolle geitenkaas en serveer deze kort gegrild op krokant vloeroven stokbrood.



INGREDIËNTEN:

Jonge bladspinazie

240 g Zachte geitenkaas (rol)

Walnoten grof gehakt

Granaatappelpitjes

Mini Tomaatjes

Risso® vinaigrette Mosterd

met een vleugje honing

Risso® dressing Yoghurt

X38 Gepunte Baguette Pérène

Ruola



ARTNR.:25008
X38

Risso® vinaigrette Mosterd met een vleugje honing

Vinaigrette op basis van koolzaadolie, azijn en mosterd, met een pittige smaak. Met 8% bloemenhoning en 12,5% grove mosterd.

- 1 Verwarm de oven voor op 200 graden en bak het brood (X38 Gepunte Baguette Pérène) af in ongeveer 12-15 minuten. Snijd hier vervolgens mooie plakjes van.
- 2 Beleg deze met de zachte geitenkaas en gratineer kort in een oven van 200 graden.
- 3 Breng de jonge bladspinazie op smaak met de **Risso** dressing Yoghurt. Verdeel dit over 4 borden.
- 4 Strooi hierover de grof gehakte walnoten en de granaatappelpitjes en de in partjes gesneden mini tomaatjes.
- 5 Leg de plakjes brood met geitenkaas op de salade en druppel de pittige **Risso** vinaigrette Mosterd met een vleugje honing over de geitenkaas.



VINAIGRETTE-MOSTERD
ARTNR.:73000177



DRESSING-YOGHURT
ARTNR.:73000125

Salade gegrilde vijgen

MET DOLCELATTE
2 PLANKEN À 2 PORTIES

Simpel te bereiden salade vol met rijke smaken. De Docelatte blauwe kaas is zacht en romig en combineert heerlijk met het zoete van de gegrilde vijgen. Riso Balsamico vinaigrette zorgt voor een balans in het gerecht. Serveer als voorgerecht of appetizer met knapperig gebakken Bastoncino broodsticks.



INGREDIËNTEN:

Olijfolie
Bastoncino ui
Risso® vinaigrette Balsamico
4 Vijgen
200 g Docelatte-kaas
Wilde tijm
Peper en zout
Sucrine
Zonnebloempitten

BANQUET
DEPUIS 1983
D'OR



ARTNR.:49052
B934

- 1 Snijd de vijgen in met een mes.
- 2 Leg er Italiaanse Dolcelatte-kaas op, besprenkel met honing en bestrooi met wilde tijm.
- 3 Wrijf een ovenplaat in met olijfolie en bak de vijgen op 180°C gedurende 5 à 7 minuten.
- 4 Snijd een ongebakken bastoncino in 6 sneden.
- 5 Besprenkel ze met olijfolie, kruid met peper, zout en wilde tijm.
- 6 Bak de stukken krokant.
- 7 Dresseer Sucrine op een bord, daarna de warme vijgen.
- 8 Werk af met **Risso** vinaigrette Balsamico en geroosterde zonnebloempitten.
- 9 Serveer met de krokante **Bastoncino** broodsticks.



Risso® vinaigrette Balsamico

Vinaigrette op basis van koolzaadolie en azijn met een fris-zure, volle smaak. Met 13% balsamico azijn.

VINAIGRETTE-BALSAMICO
ARTNR.:73000178

Focaccia met Thai Soy

GEMARINEERDE COURGETTE, GEROOKTE ZALM EN WASABI CRUNCH

AANTAL PORTIES: 6 (LUNCH)

AANTAL PORTIES: 36 (APPETIZER)



Italiaanse Lanterna Focaccia ontmoet de Oosterse keuken. Het mengsel van olijfolie, water en zout op de bovenzijde voor het bakken, geeft Lanterna focaccia zijn rijke en hartige smaak. Deze combineert verrassend goed met de oosterse smaak van Risso Thai Soy vinaigrette in dit gerecht. Perfect voor een buffet- of shinglunch.



INGREDIËNTEN:

1 Plaat Lanterna
Focaccia Traditioneel

1 Courgette

400 g Gerookte zalm

Wasabi nootjes

Risso® vinaigrette Thai soy



ARTNR.:49232
L45

- 1 Snijd de courgette in dunne ronde plakken.
- 2 Bestrooi de courgette met zout en trek vaccuüm in een zak met **Risso** vinaigrette Thai soy. Plaats in de koeling tot gebruik.
- 3 Bak de **Lanterna** Focaccia plaat zoals aangegeven op de verpakking
- 4 Snijd de **Lanterna** Focaccia plaat in de gewenste portiegrootte.
- 5 Beleg met de courgette, gerookte zalm en druppel nog wat **Risso** vinaigrette Thai soy op de zalm of steek een pipet met vinaigrette in het broodje.
- 6 Werk af met gecrushte wasabi nootjes.



Risso® vinaigrette Thai soy

Vinaigrette op basis van koolzaadolie en azijn met een intens oosterse smaak. Met 10% sojasaus en specerijen.

VINAIGRETTE-THAI SOY
ARTNR.:73000176

RISSO ROMIGE *dressings*

Risso romige dressings hebben een volle smaak en consistentie waardoor zij goed aan de salade blijven hangen. De **Risso** dressings zijn stabiel, ook na toevoegen van eigen ingrediënten. **De smaak is fris en modern.** Geniet met **Risso** dressings van de mogelijkheden van de keuken van morgen. Het assortiment bestaat uit populaire en vernieuwende smaken met een brede toepasbaarheid.

VOORDELEN VOOR JOU ALS CHEF

- Romige consistentie & blijft mooi op de salade liggen
- Stabiel, ook met eigen toevoegingen
- Rijke receptuur op basis van vrije uitloopeieren
- Handzame fles voor perfecte dosering
- Past precies in een koellade



RISSO®
DRESSING-OLIJFOLIE
73000165



RISSO®
DRESSING-CAESAR
73000097



RISSO®
YOGHURT-PAPRIKA
73000096



RISSO®
DRESSING-BIESLOOK
73000095



RISSO®
DRESSING-
1000 ISLANDS
73000171



RISSO®
DRESSING-
YOGHURT
73000125

Farro

MET LANGZAAM GEROOSTERDE TOMATEN,
ARTISJOKKEN EN KRUIDEN

AANTAL PORTIES: 2



Farro is een graansoort in opkomst in Nederland, maar wordt al sinds de tijd van de Romeinen geteeld in Italië. Farro heeft een nootachtige smaak en een stevige 'bite'. Het gebruik van (on)bekende granen in salades vormt de basis van veel moderne, voedzame maaltijdsalades. De Italiaanse smaakmakers zoals de Riso dressing olijfolie samen met artisjok maken deze salade echt Italiaans. Serveer met knapperige Lanterna Focaccia.



INGREDIËNTEN:

150 gr Farro

500 ml Water

1 eetl. Ciderazijn

½ eetl. Tomatenpuree

½ tl Zout

½ Stengel bleekselderij

1 Laurierblaadje

1 Pakje tijm

30 ml Olijfolie

60 gr Parmezaanse kaas

30 gr Zwarte olijven

2 Artisjokken op olie

6 Langzaam gedroogde tomaten

3 eetl. Oregano

Riso® dressing Olijfolie

- 1 Breng de Farro in een middelgrote kookpan met het water, de ciderazijn, de tomatenpuree, het zout, de bleekselderij, het laurierblaadje en de tijm aan de kook.
- 2 Zet het vuur lager en laat ongeveer 30 minuten zachtjes koken zonder te roeren, totdat al het vocht is geabsorbeerd en de Farro beetgaar is. Voeg eventueel wat water toe als het te droog is.
- 3 Giet in een zeef en verwijder de bleekselderij, het laurierblaadje en de tijm.
- 4 Doe de Farro in een grote kom en roer de olijfolie en de helft van de Parmezaanse kaas erdoor. Schep de olijven, de artisjokken, de tomaten en de oregano erdoor en breng op smaak met Riso dressing Olijfolie, peper en zout.
- 5 Serveer met een stuk knapperige Lanterna Focaccia.



Riso® dressing Olijfolie

Riso dressing Olijfolie is een vol smakende dressing met de smaak van olijfolie uit eerste persing en een hint van mosterd. Zeer geschikt voor het maken van eigen afleidingen. Geeft een Zuid-Europese toets aan gerechten en combineert perfect met groene salades en sandwiches.

DRESSING-OLIJFOLIE
ARTNR.:73000165

Thai Soy kip (stuckjes)

MET FREGOLA PASTA EN GRANAATAPPEL
IN EEN JAR

AANTAL PORTIES: 4



Deze salade kan zowel voor liefhebbers van kip als vegans gemaakt worden. Het grootste gedeelte van de salade kan vooraf bereid worden. Voeg de kip op het laatste moment lauwwarm (restaurant) of koud (bezorging/to go) toe samen met de croutons.



INGREDIËNTEN:

Kip of vegan kipstuckjes (nog wat versnijden)

Risso® bakken & braden

Fregola pasta (mix van kleuren)

(10' koken en laten afkoelen)

Mesclum (sla mix seizoen)

Aperotomaatjes

Radijsscheuten

Granaatappeltjes

Mini asperges

Gegrilde pijnboompitten

Groene haritcoverts geblancheerd

Risso® dressing Bieslook

Risso® vinaigrette Thai Soy

Optioneel: Mozzarella bolletjes

Risso® dressing Bieslook (vegan)

Risso dressing Bieslook is een romige, klassieke dressing, maar dan zonder ei of zuivel. Rijk gevuld met stukjes bieslook en kruiden en lager in vet.

De dressing is breed inzetbaar richting al jouw gasten en voor tal van salades en dips. Het geeft een frisse smaak aan gemengde salades.

- 1 Stel de jars samen. Eerst een laagje bieslookdressing, dan fregola pasta, sla en de overige ingrediënten behalve de kip, croutons en pijnboompitten. Zet koel weg.
- 2 Bak de kip / vegan kipstuckjes krokant in **Risso** bakken & braden. Kruiden met wat knoflook(poeder).
- 3 Blus de kip met **Risso** vinaigrette Thai soy. Voeg wat loempia- en Teriyakisaus toe en laat kort karameliseren. Laat (iets) afkoelen.
- 4 Maak de salade af met de Thai soy kip, croutons en pijnboompitten.

Tip: lekkere croutons maak je van overgebleven Lanterna Focaccia, krokant gebakken in olijfolie.



RISSO BAKKEN & BRADEN
ARTNR.:415123



RISSO VINAIGRETTE-THAI SOY
ARTNR.:73000176



DRESSING-BIESLOOK
ARTNR.:73000095

Tunesische groenten

GEROOSTERD MET PAPRIKA DRESSING

AANTAL PORTIES: 4



Grill en rooksmaken zijn populair in allerlei gerechten en doen het ook erg goed met groenten. De pittige Tunesische marinade maakt dit voorgerecht een echte smaakbom. Risso dressing yoghurt-paprika past door zijn uitgesproken smaak erg goed in dit gerecht.

INGREDIËNTEN:

- 4 Bospenen (geschraapt met 1 cm steel)
 - 4 Kleine uien (ongepeld)
 - 2 Eode puntpaprika (in lengte halveren en zaadjes verwijderen)
 - 2 Baby venkelknollen (in lengte halveren)
 - 4 Kastanjechampignons
 - 2 Lange rode chilipepers (in lengte halveren en zaadjes verwijderen)
 - 4 Babycourgettes (met schil in dunne partjes)
- Risso® dressing Yoghurt-paprika
Tunesische marinade* (op basis van Harissa)

*Tunesische marinade:

- 1 el Harissa
- 1 tl Korianderzaad/poeder
- ½ tl Karwijzaad/poeder
- Handvol muntblad
- 125 ml Olijfolie

Risso® dressing Yoghurt-paprika heeft een intense paprika-smaak door de toevoeging van 13% rode paprika. Met zijn warme rode kleur maak je toegankelijke, maar zeker verrassende, salades voor jouw gast. De dressing doet het vooral goed in pastasalades en bij gegrilde gerechten.

- 1 Meng alle ingrediënten voor de marinade tot een gladde puree.
- 2 Meng de groenten met een derde van de marinade zodat de groenten goed zijn bedekt. Zet de rest van de marinade weg voor de volgende dag.
- 3 Bak de groenten in porties. Start met de groenten die het langst nodig hebben om te garen. Schroei ze bij voorkeur op de bbq / big green egg.
- 4 Serveer met **Risso** dressing Yoghurt-paprika.

Tip: Ook ideaal als basis voor een belegd broodje



DRESSING
YOGHURT-PAPRIKA
ARTNR.:73000096

Tataki

VAN TONIYN

AANTAL PORTIES: 4

Salade voor de liefhebbers van sushi en poké bowls, maar wel echt een horecagerecht. Riso vinaigrette Thai soy werkt uitstekend als marinade voor de tonijn om de Aziatische smaken toe te voegen. De edame boontjes en Riso romige dressing 1000 islands vullen dit gerecht mooi aan.



INGREDIËNTEN:

500 g Tonijnsteak
Paksoi (geblancheerd)
300 g Edamame bonen
Komkommer
Witte en zwarte sesam
Riso® dressing 1000 islands
Riso® vinaigrette Thai soy
Zeezout
Riso® bakken & braden
Witte wijnazijn

Riso® dressing 1000 Islands

Riso dressing 1000 Islands is een rijk smakende klassieker met 100% smaak uit groenten. De dressing bevat o.a. tomaat, sojasaus, ui, mosterd, courgette en paprika. De smaak is mild en past goed bij frisse salades, schaal- en schepdieren en warme visgerechten.



RISO BAKKEN & BRADEN
ARTNR.:415123



RISO VINAIGRETTE-THAI SOY
ARTNR.:73000176



RISO DRESSING-1000 ISLANDS
ARTNR.:73000171

- 1 Snijd een balk van de tonijnsteak en marineer deze in de **Riso** vinaigrette Thai Soy.
- 2 Rol deze daarna door de sesamzaadjes en laat koelen in de koeling.
- 3 Snijd de blaadjes van de Paksoi los en marineer deze met grof zeezout en witte wijnazijn.
- 4 Kook ondertussen de Edame bonen gaar.
- 5 Schroei de Tataki van tonijn dicht langs alle zijden in de **Riso** bakken & braden.
- 6 Snijd van de komkommer lange slierten en dresseer deze op het bord.
- 7 Snijd de tonijn en leg deze boven op de komkommer.
- 8 Werk het gerecht af met de Edame bonen, de paksoi en de **Riso** dressing 1000 Islands.

Marokkaanse Kefta

MET YOGHURT-DRESSING (MET EEN VLEUGJE RAS EL HANOUT)

AANTAL PORTIES: 4

Marokkaanse variatie op de meer bekende Turkse Köfte van lamsgehakt. Heerlijk alternatief voor de bitterbal tijdens het borrelmoment. Serveer met de frisse Risso yoghurt dressing met een zoete toets van honing. Perfecte match met de kruidige smaken van het gehakt. De dressing breng je extra op smaak door Ras el Hanout en verse munt toe te voegen.



INGREDIËNTEN:

1 Kleine rode ui

1 tl Komijnzaad

1 tl Korianderzaad

1 tl Kaneelpoeder

1 tl Zwarte peperkorrels

½ el Rode paprikavlokken

½ tl Nootmuskaat

½ Bos Turkse peterselie

(gewassen)

400 gr Lamsgehakt

1 tl Zout

1 el Olijfolie

Risso® dressing Yoghurt

Ras el Hanout kruiden

Munt blaadjes

- 1 Snipper de rode ui in grove stukken en doe deze in de foodprocessor. Voeg hieraan toe het komijnzaad, korianderzaad, kaneelpoeder, zwarte peperkorrels, paprikavlokken, nootmuskaat en de helft van Turkse peterselie. Hak dit alles fijn.
- 2 Meng in een grote kom het lamsgehakt met het kruidenmengsel en breng op smaak met iets zout. Knead alles goed door en vorm het gehakt om ca. 8 lange sateprikkers. Bewaar dit in de koeling.
- 3 Verwarm de grillpan. Besprenkel de Kefta met wat olijfolie en grill de Kofte rondom ca 3 minuten aan iedere zijde. Het vlees mag best nog iets rosé zijn van binnen.
- 4 Doe de **Risso Yoghurt dressing** in een bakje en bestrooi deze met Ras el Hanout kruiden en wat gesneden muntblaadjes

Tip: Dressings zijn ook perfect te gebruiken als dip

Risso dressing Yoghurt geeft al jouw salades een verfrissende smaak met een zoete toets door 1% honing. Door zijn witte kleur en lichte textuur is de dressing ook ideaal om zelf te verfijnen. Naast als dressing op salades is de yoghurt dressing ook een perfecte basis voor dips in combinatie met groenten, komkommer en radijs.



DRESSING-YOGHURT
ARTNR.:73000125

All time favourite!

CAESAR SALADE MET KROKANTE
CROUTONS EN KIP

AANTAL PORTIES: 4



De toegankelijke variant van deze klassieker is zonder ansjovis, maar met krokante kip. De smaak van de Risso Caesar dressing is vol & stevig, waardoor je maar weinig dressing nodig hebt voor de klassieke Caesar-smaak in jouw gerecht. Serveer met een variëteit aan grote croutons op basis van de mix Mini-Longuettes voor een luxe uitstraling.



INGREDIËNTEN:

Mini Longuettes mix van
3 soorten mini-broodjes
200 g Kipfilet (blokjes)
Risso® bakken & braden
Romeinse sla
4 Eieren (gekookt)
1 Teen knoflook

BANQUET
DEPUIS 1983
D'OR



ARTNR.:28203
MB19

Risso® dressing Caesar

Risso dressing Caesar met Parmezaanse kaas is een échte Caesar met complexe smaken. Het is een must-have in tal van salades met kip, vlees of vis.

- 1 Bak de kipfilet krokant in **Risso** bakken & braden, samen met fijngesneden knoflook. Kruid met peper en zout. Laat afkoelen.
- 2 Snijd de **Mini Longuettes** in reepjes. Besprenkel met olijfolie en zeezout. Bak af op 180°C gedurende 5 min.
- 3 Versnipper de Romeinse sla op een bord. Beleg met de kip, partjes ei, Parmezaanse kaas en werk rijkelijk af met **Risso** dressing Caesar.



RISSE BAKKEN & BRADEN
ARTNR.:415123



DRESSING-CAESAR
ARTNR.:73000097

Vol inspiratie

ZELF AAN DE SLAG MET DE RISSO DRESSINGS EN VINAIGRETTES?

Neem contact op met jouw
vertegenwoordiger voor het
aanvragen van een proefpakket.



*Snel naar jouw
vertegenwoordiger*

Risso[®] 
QUALITY
FOR CHEFS

[RISSO.COM/NL-NL](https://www.risso.com/nl-nl)



VANDEMOORTELE NEDERLAND
foodservice.nl@vandemoortele.com