

MAKE IT LEGENDARY RECIPES



4 SAUCES, 20 DISHES!



POWERED BY REMIA'S LEGENDARY REAL TASTY MAYONNAISES



4 SAUCES, 20 DISHES!

- ✓ EINDELOOS VARIËREN
- ✓ WEINIG DERVING
- ✓ ECHE MARGEMAKERS

Loaded fries, een loaded frikandel, een ambachtelijke gourmet burger, maaltijdsalade of rijk belegd broodje zijn uitstekende margemakers. Door deze gerechten slim samen te stellen heb je weinig derving, koop je voordeliger in én bied je je gast toch volop keuze!

In dit receptenboek vind je per Legendary Mayonnaise, vijf gerechten, samengesteld op basis van veelal dezelfde ingrediënten. Met de Black Truffle, Green Pesto, Garlic Sriracha of Lemon Pepper mayonaise als smaakmaker krijgt ieder gerecht een smaakvolle finishing touch.

Ontdek de veelzijdigheid van Remia's Legendary Real Tasty mayonnaise en laat je inspireren door deze smakelijke recepten!



1 LEGENDARY
BLACK TRUFFEL
MAYONNAISE...

5 LEGENDARY
DISHES!



REMA'S LEGENDARY REAL TASTY
MAYONNAISE
BLACK TRUFFLE

Een hartige mayonaise, vol van smaak, bereid met echte truffels. In combinatie met witte wijnazijn en dijonmosterd geeft dit een bijzonder rijke smaakbeleving.



BROODJE CARPACCIO MET
BLACK TRUFFLE MAYONNAISE



SALADE MET KROKANTE
KIPBURGER EN BLACK
TRUFFLE MAYONNAISE



LOADED SWEET POTATO FRIES



BLACK
TRUFFLE
BURGER



LOADED BLACK TRUFFLE FRIKANDEL

5 LEGENDARY BLACK TRUFFLE DISHES!



SALADE MET KROKANTE KIPBURGER EN BLACK TRUFFLE MAYONAISE

Voor 1 salade

- 1 tomaat
- 5 plakjes komkommer
- 100 gram gemengde salade
- 1 krokante kipburger
- 1 el Parmezaanse kaas flakes
- 1 tl geroosterde pijnboompitten
- 1 tl ringetjes bosui
- 1 tl fijngesneden peterselie
- scheutje olijfolie
- versgemalen peper
- zout
- 1,5 el Salata Naturel dressing
- 1,5 el Black Truffle Mayonaise

Snijd de tomaat in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd in blokjes. Schep in een kommetje en marineer met een snufje zout en een beetje dressing. Marineer de komkommerplakjes met een beetje zout en de dressing. Doe de komkommer met de tomaat en de salade in een kom en maak aan met de rest van de dressing. Dresseer in een diep bord. Bak de kipburger in de friteuse krokant, laat uitlekken en snijd in plakjes. Verdeel over de salade en top met de kaasflakes, de bosui en de peterselie. Doseer er er tenslotte mooie dotjes van de Black Truffle Mayonaise op.



BLACK TRUFFLE BURGER

Voor 1 burger

- 4 plakjes tomaat
- 1 briochebroodje
- 1 runderburger
- 1 handje rucola
- 3 plakjes streaky bacon
- 1 el Parmezaanse kaas flakes
- scheutje azijn
- scheutje olie
- versgemalen peper
- zout
- 1,5 el Black Truffle Mayonaise

Marineer de tomatenplakjes kort met een snufje zout en enkele druppels azijn. Bak het brood af in de voorverwarmde oven volgens de instructies op de verpakking. Snijd doormidden. Bak of grill de runderburger mooi bruin op de bakplaat of in de pan tot de gewenste gaarheid. Kruid eventueel met zout en peper. Leg er de plakjes bacon en het broodje bij en laat kort mee roosteren. Smeer een dun laagje van de Black Truffle Mayonaise op de onderkant van het broodje en leg er de sla luchtig op. Leg er dakpansgewijs de uitgelekte tomaat op en leg daar de burger met de streaky bacon op. Schep er de Black Truffle Mayonaise op en bestrooi met de kaasflakes. Dek af met het kapje.



BROODJE CARPACCIO MET BLACK TRUFFLE MAYONAISE

Voor 1 broodje

- 1/6 komkommer
- 1 briochebroodje
- 1 portie carpaccio
- 1 handje rucola
- 1 tl geroosterde pijnboompitten
- 1 el Parmezaanse kaas flakes
- 1 el ringetjes bosui
- scheutje azijn
- versgemalen peper
- zout
- 1 el Black Truffle Mayonaise

Schaaf de komkommer in linten en marineer kort met een snufje zout en enkele druppels azijn. Bak het broodje af in de voorverwarmde oven volgens de instructies op de verpakking. Snijd doormidden. Smeer de onderkant van het broodje lichtjes in met Black Truffle Mayonaise en verdeel er de rucola en komkommerlinten over. Beleg met de carpaccio en kruid met zout en peper. Schep de rest van de Black Truffle Mayonaise in een spuitzakje en doseer streepjes op de carpaccio. Bestrooi met de pijnboompitten, de kaasflakes en de bosui. Leg er tenslotte het kapje op.



LOADED TRUFFLE FRIKANDEL

Voor 1 portie

- 1 frikandel
- 1,5 plakje streaky bacon
- 1 el Parmezaanse kaasflakes
- 1 tl fijngesneden peterselie
- 1 el Black Truffle Mayonaise

Snijd de frikandel aan de bovenkant helemaal in en frituur deze goudbruin in de friteuse. Laat goed uitlekken. Bak de streaky bacon op de bakplaat of in de oven krokant en snijd in stukjes. Doseer de Black Truffle Mayonaise in de opening van de frikandel en verdeel er strak de streaky bacon, de kaasflakes en de peterselie overheen.



LOADED SWEET POTATO FRIES

Voor 1 portie

- 200-250 gram zoete aardappelfriet
- 2 el Parmezaanse kaasflakes
- 1 tl fijngesneden peterselie
- snufje zeezout
- 1,5 el Black Truffle Mayonaise

Bak de friet goudbruin, laat goed uitlekken en kruid met een snufje zeezout. Schep de friet in een bakje of schaalte. Schep de Black Truffle Mayonaise in een spuitzakje en doseer dunne lijntjes over de friet. Verdeel er de kaasflakes over en bestrooi met de peterselie.



TIP! DEZE LOADED FRIES MAAK JE OOK HEEL EENVOUDIG MET GEWONE FRITES!



1 LEGENDARY
GREEN PESTO
MAYONNAISE...

5 LEGENDARY
DISHES!



REMA'S LEGENDARY REAL TASTY
MAYONNAISE
**GREEN
PESTO**

Een romige en frisse mayonaise, bereid met verse pesto, die glutenvrij en vegetarisch is. De pijnboompitten en kaas geven de mayonaise een lekker hartige smaak.



BROODJE KIP MET
GREEN PESTO MAYONNAISE



CARPACCIO SALADE
MET GREEN PESTO
MAYONNAISE



LOADED GREEN PESTO FRIES



GREEN PESTO
BURGER



LOADED GREEN PESTO FRIKANDEL

5 LEGENDARY GREEN PESTO DISHES!



BROODJE KIP MET GREEN PESTO MAYONAISE

Voor 1 portie

- 1/6 komkommer
- 1/4 zoete puntpaprika
- 1/6 winterwortel
- 120 gram kipdijfilet
- 1 briochebroodje
- 35 gram gemengde salade
- 1 el ringetjes bosui
- scheutje azijn
- scheutje zonnebloemolie
- versgemalen peper
- zout
- 1,5 el Green Pesto Mayonaise

Schaaf de komkommer in linten en marineer kort met een snuffje zout en enkele druppels azijn. Snijd de puntpaprika in reepjes. Schil de winterwortel en schaf in reepjes. Snijd de kipdijfilet in stukjes en bak goudbruin en gaar in een scheutje zonnebloemolie op de bakplaat of in de pan. Kruid met zout en peper. Bak het broodje af in de voorverwarmde oven volgens de instructies op de verpakking. Snijd doormidden. Smeer de onderkant van het broodje lichtjes in met de Green Pesto mayonaise en verdeel er de salade, de komkommer, de wortel en de paprika over. Schep er de gebakken kipfilet op. Schep de rest van de Green Pesto mayonaise in een spuitzakje en doseer streepjes op de gebakken kipdijfilet. Bestrooi met de bosui en leg er tenslotte het kapje op.



GREEN PESTO BURGER

Voor 1 burger

- 4 plakjes tomaat
- 4 plakjes komkommer
- 1 briochebroodje
- 1 runderburger
- 1 handje gemengde sla
- 1/2 portie rundercarpaccio
- 1 el Parmezaanse kaas flakes
- 1 tl ringetjes bosui
- scheutje azijn
- scheutje olie
- versgemalen peper
- zout
- 1,5 el Green Pesto Mayonaise

Marineer de tomaten- en de komkommerplakjes kort met een snuffje zout en enkele druppels azijn. Bak het brood af in de voorverwarmde oven volgens de instructies op de verpakking. Snijd doormidden. Bak of grill de runderburger mooi bruin op de bakplaat of in de pan tot de gewenste gaarheid. Kruid eventueel met zout en peper. Leg er het broodje bij en laat kort mee roosteren op het kruim. Smeer een dun laagje van de Green Pesto mayonaise op de onderkant van het broodje en leg er de sla luchtig op. Leg er dakpansgewijs de uitgelekte tomaat en komkommer op en leg daar de burger met de carpaccio op. Doseer er de rest van de Green Pesto mayonaise op en bestrooi met de kaasflakes en de bosui. Dek af met het kapje.



CARPACCIO SALADE MET GREEN PESTO MAYONAISE

Voor 1 salade

- 1 tomaat
- komkommer
- 100 gram gemengde salade
- 1 portie carpaccio
- 1 el Parmezaanse kaas flakes
- 1 tl geroosterde pijnboompitten
- 1 tl ringetjes bosui
- 1 tl ringetjes bosui
- 1 tl fijngesneden peterselie
- scheutje azijn
- versgemalen peper
- zout
- 2 el Green Pesto Mayonaise

Snijd de tomaat in stukjes, schep in een kommetje en marineer met een snuffje zout en een beetje azijn. Schaaf de komkommer in linten, rol tot rolletjes en marineer kort met een snuffje zout en een druppeltje azijn. Schep de gemengde salade in een diep bord en verdeel er de komkommer en de tomaat met wat van de marinade overheen. Maak roosjes van de plakjes carpaccio en verdeel over de salade. Lepel dotjes van de Green Pesto mayonaise op de salade en bestrooi met de kaasflakes, de pijnboompitten, de bosui en de peterselie.



LOADED GREEN PESTO FRIES

Voor 1 portie

- 200-250 gram friet
- 3 plakjes streaky bacon
- 1/2 handje rucola
- 1 tl geroosterde pijnboompitten
- 1 el Parmezaanse kaasflakes
- 1 tl ringetjes bosui
- 1 tl fijngesneden peterselie
- snuffje zeezout
- 1,5 el Green Pesto Mayonaise

Bak de friet goudbruin, laat goed uitlekken en snijd in stukjes. Schep de friet in een bakje of schaalteje en verdeel er de streaky bacon en blaadjes rucola overheen. Schep de Green Pesto mayonaise in een spuitzakje en doseer dunne lijntjes over de friet. Verdeel er de kaasflakes, de pijnboompitten en de bosui overheen. Bestrooi tenslotte met de fijngesneden peterselie.



LOADED GREEN PESTO FRIKANDELL

Voor 1 portie

- 1 frikandel
- 1 el Parmezaanse kaasflakes
- 1 tl geroosterde pijnboompitten
- 1 topje verse peterselie
- enkele blaadjes rucola
- 1 el Green Pesto Mayonaise

Snijd de frikandel aan de bovenkant helemaal in en frituur deze goudbruin in de friteuse. Laat goed uitlekken. Doseer de Green Pesto mayonaise in de opening van de frikandel en verdeel er strak de slablaadjes, de kaasflakes, geplukte peterselie en de pijnboompitten over.



**TIP! MEER MARGE?
VERKOOP JE SIGNATURE
BURGER OOK ALS MENU!**

1 LEGENDARY
GARLIC SRIRACHA
MAYONNAISE...

5 LEGENDARY
DISHES!



REMA'S LEGENDARY REAL TASTY
MAYONNAISE
GARLIC SRIRACHA

Een pittige mayonaise met een vleugje knoflook. Sriracha is dé smaaksensatie uit Thailand: een pittige chilisaus uit gefermenteerde rode pepers. Gecombineerd met de romigheid van mayonaise en een vleugje knoflook ontstaat een subtiel pittige smaak.



GARLIC SRIRACHA BURRITO



GARLIC
SRIRACHA
POKEBOWL



LOADED GARLIC SRIRACHA FRIES



GARLIC
SRIRACHA
BURGER



LOADED GARLIC
SRIRACHA FRIKANDEL

5 LEGENDARY GARLIC SRIRACHA DISHES!



GARLIC SRIRACHA POKEBOWL

Voor 1 poké bowl

- 50 gram sushirijst
- 100 gram kipdijfilet
- 1 el sojasaus
- 2 el edamame boontjes
- 3 plakjes avocado
- 2 el mangoblokjes
- winterwortel (geschaafd)
- 6 plakjes komkommer
- 1 tl ringetjes bosui
- ½ tl zwart sesamzaad
- scheutje zonnebloemolie
- scheutje sushi-azijn
- snufje zout
- 1,5 el Garlic Sriracha Mayonaise

Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat zeer goed uitlekken en maak dan lichtjes aan met de sushi-azijn en een beetje van de Garlic Sriracha mayonaise. Snijd de kipdijfilet in fijne reepjes en bak mooi bruin in een beetje zonnebloemolie. Blus af met de sojasaus en schep uit de pan. Marineer de plakjes komkommer kort met een snufje zout en een paar druppels sushi-azijn. Schep de lauwwarme sushirijst in een mooie kom en verdeel er harmonieus de gebakken kip, de komkommer, de winterwortel, de boontjes, de avocado en de mango over. Schep de rest van de Garlic Sriracha mayonaise in een spuitzak en doseer dunne streepjes over de poké bowl. Bestrooi met het sesamzaad en gaarneer met de bosui.



GARLIC SRIRACHA BURRITO

Voor 1 burrito

- 40 gram sushirijst
- 1 tortillawrap
- 50 gram kipdijfilet
- 1 el sojasaus
- ¼ bol mozzarella
- 1 el blokjes avocado
- 4 plakjes jalapeño peper
- ¼ rode puntpaprika (in reepjes gesneden)
- ¼ winterwortel (geschaafd)
- 1 tl fijngesneden peterselie
- 1 tl ringetjes bosui
- scheutje zonnebloemolie
- scheutje sushi-azijn
- handje tortillachips
- 1,5 el Garlic Sriracha Mayonaise

Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat zeer goed uitlekken en maak dan lichtjes aan met de sushi-azijn en een beetje van de Garlic Sriracha mayonaise. Snijd de kipdijfilet in fijne reepjes en bak mooi bruin in een beetje zonnebloemolie. Blus af met de sojasaus en schep uit de pan. Rooster de tortillawrap aan beide kanten kort op de bakplaat of in een pan en leg op een snijplank. Smeer in met de rest van de Garlic Sriracha mayonaise en schep er de aangemaakte sushirijst op. Verdeel de blokjes mozzarella, de gebakken kip, de paprika, de winterwortel, de peper, de avocado, de bosui en de peterselie over de sushirijst. Rol strak op als een burrito en snijd doormidden. Serveer met een schaalje tortillachips.



GARLIC SRIRACHA BURGER

Voor 1 burger

- 4 plakjes tomaat
- 4 plakjes komkommer
- 1 briochebroodje
- 1 krokante kipburger
- ½ handje gemengde sla
- 4 tortillachips
- 4 plakjes jalapeño peper
- 3 plakjes avocado
- 1 el mangoblokjes
- 1 tl fijngesneden peterselie
- scheutje azijn
- versgemalen peper
- zout
- 2 el Garlic Sriracha mayonaise

Marineer de tomaten- en de komkommerplakjes kort met een snufje zout en enkele druppels azijn. Bak het brood af in de voorverwarmde oven volgens de instructies op de verpakking. Snijd doormidden. Bak de kipburger krokant in de friteuse en laat goed uitlekken. Smeer een dun laagje van de Garlic Sriracha mayonaise op de onderkant van het broodje en leg er de sla luchtig op. Leg er dakpansgewijs de uitgelekte tomaat en komkommer op en leg daar de burger op. Doseer er de rest van de Garlic Sriracha mayonaise op en top met de chips, de avocado, de mango en de plakjes peper. Bestrooi met de peterselie en dek af met het kapje.



LOADED GARLIC SRIRACHA FRIES

Voor 1 portie

- 200-250 gram friet
- 1 el geraspte mozzarella
- 1 el Parmezaanse kaasflakes
- 5 tortillachips
- 1 el blokjes avocado
- 1 el mangoblokjes
- 4 plakjes jalapeño peper
- 1 el paprikablokjes
- 1 tl fijngesneden peterselie
- 1,5 el Garlic Sriracha Mayonaise

Verwarm de oven voor op 180 graden met de grillstand aan. Bak de friet goudbruin, laat goed uitlekken en kruid met een snufje zeezout. Schep in een vuurvast schaalje en verdeel er beide kaassoorten overheen. Plaats in de voorverwarmde oven en laat mooi gratineren. Neem uit de oven en bestrooi met de chips, de mango, de avocado, de peper en de paprika. Schep de Garlic Sriracha mayonaise in een spuitzakje en doseer dunne lijntjes over de friet. Bestrooi tenslotte met de fijngesneden peterselie.



LOADED GARLIC SRIRACHA FRIKANDEL

Voor 1 portie

- 1 frikandel
- 4 tortillachips
- 1 el blokjes avocado
- ½ tl fijngesneden peterselie
- 1 el Garlic Sriracha Mayonaise

Snij de frikandel aan de bovenkant helemaal in en frituur deze goudbruin in de friteuse. Laat goed uitlekken. Doseer de Garlic Sriracha mayonaise in de opening van de frikandel en verdeel er strak de tortillachips, de blokjes avocado en de peterselie overheen.

TIP! MET AVOCADO-BLOKJES UIT DE VRIEZER HEB JE ZONDER DERVING TOCH VERS FRUIT IN JE GERECHTEN.



1 LEGENDARY
LEMON PEPPER
MAYONNAISE...

5 LEGENDARY
DISHES!



REMIA'S LEGENDARY REAL TASTY
MAYONNAISE
LEMON PEPPER

Een lekker frisse en tegelijk romige mayonaise. De bereiding met verse lemongpuree en crushed black pepper zorgt voor een verrassend frisse en hartige noot.



LEMON PEPPER
SALMON SANDWICH



LEMON
PEPPER
POKÉBOWL



LEMON PEPPER LOADED FRIES



CRUNCHY LEMON PEPPER BURGER



LOADED LEMON PEPPER FRIKANDEL

5 LEGENDARY LEMON PEPPER DISHES!



LEMON PEPPER POKÉBOWL

Voor 1 poké bowl

- 50 gram sushirijst
- 75 gram gerookte zalmflakes
- 1 el sojasaus
- 2 el edamame boontjes
- 3 plakjes avocado
- 2 el mangoblokjes
- winterwortel (geschaafd)
- 6 plakjes komkommer
- ½ tl zwart sesamzaad
- scheutje sushi-azijn
- snufje zout
- 1,5 el Lemon Pepper Mayonaise

Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat zeer goed uitlekken en maak dan lichtjes aan met de sushi-azijn en een beetje van de Lemon Pepper mayonaise. Maak de zalmflakes aan met de sojasaus. Marineer de plakjes komkommer kort met een snufje zout en een paar druppels sushi-azijn. Schep de lauwwarme sushirijst in een mooie kom en verdeel er harmonieus de zalmflakes, de komkommer, de winterwortel, de boontjes, de avocado en de mango over. Schep de rest van de Lemon Pepper mayonaise in een spuitzak en doseer dunne streepjes over de poké bowl. Bestrooi met het sesamzaad.



LEMON PEPPER LOADED FRIES

Voor 1 portie

- 200-250 gram friet
- 4 komkommerlinten
- 1 krokante kipburger
- ¼ rode puntpaprika (in blokjes gesneden)
- ⅓ winterwortel (geschaafd)
- 1 tl ringetjes bosui
- 1 tl fijngesneden peterselie
- scheutje sushi-azijn
- snufje zout
- 1,5 el Lemon Pepper Mayonaise

Snijd de komkommerlinten in de lengte doormidden en rol er strakke rolletjes van. Marineer deze kort met een snufje zout en de sushi-azijn. Bak de friet goudbruin, laat goed uitlekken en kruid met een snufje zeezout. Frituur de kipburger krokant en goudbruin. Laat goed uitlekken en snijd in stukjes. Schep de friet in een schaalje en verdeel er de reepjes kipburger over. Verdeel er de komkommerrolletjes, de blokjes paprika, de winterwortel en de bosui over. Schep de Lemon Pepper mayonaise in een spuitzakje en doseer dunne lijntjes over de friet. Bestrooi tenslotte met de fijngesneden peterselie.



CRUNCHY LEMON PEPPER BURGER

Voor 1 burger

- 1 krokante kipburger
- 1 briochebroodje
- 3 plakjes streaky bacon
- ½ handje gemengde sla
- 1 el mangoblokjes
- 3 plakjes jalapeño peper
- 1 tl ringetjes bosui
- ½ tl fijngesneden peterselie
- 1,5 el Lemon Pepper Mayonaise

Bak het broodje af in de voorverwarmede oven volgens de instructies op de verpakking. Snijd doormidden. Bak de plakjes streaky bacon krokant op de bakplaat of in de pan en dep droog. Bak de kipburger krokant in de friteuse en laat goed uitlekken. Smeer een dun laagje van de Lemon Pepper mayonaise op de onderkant van het broodje en leg er de sla luchtig op. Leg er de plakjes streaky bacon en de kipburger op. Schep er de rest van de Lemon Pepper mayonaise op en verdeel er de mango, de peper en de bosui over. Bestrooi met de fijngesneden peterselie en dek af met het kapje.

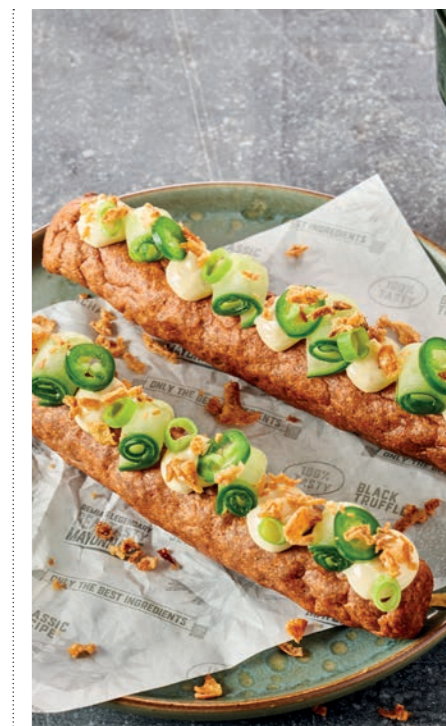


LEMON PEPPER SALMON SANDWICH

Voor 1 broodje

- 1 briochebroodje
- 75 gram gerookte zalmflakes
- 1 el sojasaus
- ½ handje gemengde sla
- 1 el mangoblokjes
- 1 el avocadoblokjes
- 1 tl ringetjes bosui
- ½ tl zwart sesamzaad
- 1,5 el Lemon Pepper Mayonaise

Maak de zalmflakes aan met de sojasaus. Bak het broodje af volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd doormidden. Smeer een dun laagje van de Lemon Pepper mayonaise op de onderste helft van het broodje en verdeel er de sla over. Schep er de aangemaakte zalmflakes op en top met de mangoblokjes en de avocado. Schep de rest van de Lemon Pepper mayonaise in een spuitzakje en doseer streepjes over de zalm. Bestrooi met het sesamzaad en de bosui en leg er tenslotte het kapje op.



LOADED LEMON PEPPER FRIKANDEL

Voor 1 portie

- 1 frikandel
- 3 komkommerlinten
- 3 dunne plakjes jalapeño peper
- ½ tl ringetjes bosui
- 1 tl gebakken uitjes
- scheutje sushi-azijn
- snufje zout
- 1 el Lemon Pepper mayonaise

Snijd de komkommerlinten in de lengte doormidden en rol er strakke rolletjes van. Marineer deze kort met een snufje zout en de sushi-azijn. Bak de frikandel goudbruin in de friteuse en laat goed uitlekken. Schep de Lemon Pepper mayonaise in een spuitzakje en doseer mooie dotjes op de frikandel. Leg de komkommerrolletjes tegen de dotjes Lemon Pepper mayonaise en leg er de plakjes jalapeño peper op. Bestrooi tenslotte met de bosui en de gebakken uitjes.

TIP! MET MANGOBLOKJES UIT DE VRIEZER HEB JE ZONDER DERIVING TOCH VERS FRUIT IN JE GERECHTEN.



REMA'S LEGENDARY REAL TASTY MAYONNAISE



**ONLY THE BEST INGREDIENTS
WERE GOOD ENOUGH**



REMIAPROFESSENEEL.NL - VOOR NÓG MEER INSPIRATIE EN RECEPTEN: SCAN DE QR-CODE

