

Fried' l Zoete



1



2



3



4



5



6



7

Een belegd broodje geldt meer en meer als een kwalitatief en gezond alternatief voor een volwaardige maaltijd. Voor de bakker is het een commercieel interessante aanvulling op het standaardgamma. Met verse ingrediënten en een gezonde portie creativiteit dragen belegde broodjes bij tot een hogere omzet. Ook bedrijven en jongeren zijn belangrijke afnemers van dit nevenproduct. De jaarlijkse vakwedstrijd 'Het Lekkerste Broodje van België' staat open voor eigenaars en werknemers uit de horeca, werknemers uit de (sociale) catering en eigenaars en werknemers uit de sectoren slagerij, slagerijtraiteur, delicatessen-traiteur en bakkerij. In de categorie 'Snack' kaapte Fried' l Zoete van traiteurzaak 't Hooghuis in Zottegem de eerste prijs weg.

Aan welke criteria moet een belegd broodje voldoen?

Fried' l Zoete: "Ik werk graag met lichte ingrediënten, zonder een overdaad aan mayonaise of room. Het broodje moet betaalbaar blijven. De speciale broodjes kosten niet meer dan 4 euro, maar verkopen duidelijk meer aan het einde van de week. Wie bijna elke dag een broodje eet, zal ook naar de goedkopere klassiekers teruggrijpen. We proberen altijd de smaken zoet, zuur en zout samen te brengen. Mijn man en mezelf zijn gediplomeerde koks, waardoor we er meestal in slagen om die combinaties goed in te schatten."

Jullie bieden een veertigtal broodjes aan. Wat zijn de toppers?

"De voorkeur van de klant evolueert mee met de seizoenen. Een boerenbroodje met gehakt of eentje met carpaccio vallen sterk in de smaak. In de zomer is het broodje Verona met onder meer pancetta en zongedroogde tomaatjes heel populair. Het komt er ook op aan om de mensen regelmatig te verrassen. Het broodje van de maand trekt altijd de aandacht. Je kunt er ook mee toetsen of het al dan niet een vaste topper kan worden. Daarnaast kunnen onze klanten ook hun eigen broodje samenstellen met de ingrediënten die ze in de toonbank zien liggen. Het aanbod wordt zo dus heel uitgebreid."

Hoe verklaar je het succes van belegde broodjes?

"Het laat mensen toe gezond en gevarieerd te eten. Tijdsgebrek speelt een belangrijke rol. Maar de kwaliteit is meestal ook gewoon bijzonder goed. Een snelle hap hoeft niet saai of smakeloos te zijn, zoveel is duidelijk. De wedstrijd 'Het Lekkerste Broodje van België' wil de creativiteit in de broodjesector extra stimuleren. Deze overwinning beschouwen we als een grote eer en een mooie beloning voor onze inzet!"



Fried' l Zoete: "Ik werk graag met lichte ingrediënten, zonder een overdaad aan mayonaise of room."

DELICATESSEN 'T HOOGHUIS

Hoogstraat 29
Zottegem
Tel.: 09-360 10 16
www.traiteur-thooghuis.be

galpo

INGREDIËNTEN

Foto 1: Prokorn-stokbrood (Pastridor), Altesse kaas, Gandaham, mesclumsalade, Hellmann's Vinaigrette Citrus (Unilever), porto, witloof, pijnboompitten, Jonagold appel, mango, notenolie, suiker, Fruitpepper Orange (Verstegen)

SAMENSTELLING:

Foto 2: Snij het broodje in twee helften en beleg de onderkant met Altesse.

Foto 3: Stof witloof, appel, mango, witloof en pijnboompitten in notenolie aan met wat suiker. Laat afkoelen. Voeg de mix toe op de Altesse.

Foto 4: Beleg met twee sneden Gandaham.

Foto 5: Overgiet met portostroop: porto voor 1/3 laten inkoken en aanvullen met een weinig balsamicoazijn.

Foto 6: Breng de salade op smaak met citrusvinaigrette en leg op het broodje. Werk af met Fruitpepper Orange.