

Serious Umami

LA Streetfood brengt de mushrooms
van Fable



fable



Serious Umami

proef de nieuwe streetfoodkeuken

De horeca beweegt razendsnel. Een paar jaar geleden was vegan waar iedereen mee bezig was, inmiddels kijken we daar op een andere manier naar. In Nederland en België daalde de totale plant-based omzet de afgelopen jaren licht. In supermarkten zie je een kleiner aanbod. En zelfs grote ketens als McDonald's hebben hun veggie niet meer als main gerecht op de kaart staan; het is nu een optie. Tegelijkertijd zijn topkoks die groente als basis van hun gerecht hebben ongekend populair. De hype is voorbij, de trend is veranderd. Volwassen geworden.

De ultrabewerkte vleesvervangers die toen de boventoon voerden, bleken niet te zijn waar we naar op zoek waren. Koks en gasten vragen nu om échte producten met een échte smaak. En de wens om te vernieuwen is groter dan ooit. Horecaondernemers willen zich onderscheiden, en dat lukt niet met dezelfde producten die iedereen gebruikt. Alleen het beste telt. Alles draait om kwaliteit, herkomst en beleving.

“De hype is voorbij, de trend is veranderd. Volwassen geworden”

Eeuwenoud geheim


Tegelijkertijd ontdekt de wereld een eeuwenoud geheim: umami. Paddenstoelen spelen daarin de hoofdrol. De markt voor functionele paddenstoelen – met hun natuurlijke umami-kracht – groeide in 2025 naar ruim 33 miljard dollar en blijft hard stijgen. Shiitake is niet langer een bijgerecht, maar het hart van een gerecht.

Met Fable brengen we die serious umami naar je menukaart. Geen zoveelste veggie-optie, maar een smaakbom waarmee je taco's, bao buns en bowls naar een hoger niveau tilt.

Bij LA Streetfood geloven we dat onderscheidend vermogen begint bij unieke producten. Met smaak en kwaliteit die jouw gasten in de supermarkt nooit tegenkomen. Daarom importeren we merken die je nergens anders vindt. Fable past perfect in die missie: pure shiitake, langzaam gegaard en boordevol umami. Zo kan jij je gasten iets bieden wat de concurrent niet heeft en maak je van elke hap een verhaal.

Zet je menu op scherp

met **Serious Umami van Fable**



Stel je voor dat je met één ingrediënt die diepe, gegaarde smaak kunt geven waar je gasten voor terugkomen en dat je tegelijkertijd een verhaal serveert dat niemand anders heeft. Dat is wat Fable's Pulled Shiitake doet: pure shiitake met een volle, natuurlijke umami die je in één handomdraai verwerkt tot taco's, bowls, broodjes of borrelbites. Geen imitatie, geen gedoe; gewoon een nieuwe categorie op je kaart.

Pulled Shiitake komt diepgevroren en is ready to use. Een handvol in de pan en je ruikt meteen de umami; de structuur is stevig als vlees, maar de ingrediëntenlijst is zo kort dat je het zonder blozen aan je gasten vertelt. Je springt moeiteloos van Mexicaanse carnitas naar Aziatische wok. De vezelige shiitake neemt marinades en sauzen moeiteloos op.

Omdat het product gemaakt is van upcycled shiitake-stelen, gebruik je aanzienlijk minder grondstoffen dan bij rundvlees – en dat voel je niet alleen in je marge, maar ook in je verhaal.

Dit is geen zoveelste vleesvervanger

We praten niet over vegan of plant-based vlees, maar over een heerlijk paddenstoelenproduct. Die insteek zorgt ervoor dat ook vleesliefhebbers ervan houden. Je werkt met Fable zoals je met elk goed ingrediënt werkt: geef het je eigen twist, rook het, braad het, grill het. Je menukaart krijgt scherpte en je gasten proeven direct dat dit iets anders is.

Laat je inspireren

7 streetfood toppers met Fable

fable



*Wij importeren zodat
jij je kan onderscheiden*



Open Melt Sandwich

met BBQ Fable Mushroom

Open melts zijn dé trend, je ziet ze overal. En dat is niet gek, het zijn een soort hippe tosti's en iedereen houdt van gesmolten kaas! Warm, cheesy, stoer en ongelooflijk lekker. Deze melt op rustieke baguette combineert gesmolten cheddar met Smoky Caramelized Fable mushroom chunks: shiitake met een diepe BBQ-karamellaag en volle umami. De dunne plakjes dill pickle en de original tomato relish van Ballymaloe maken het compleet. Dit is zo'n gerecht waar gasten foto's van maken.

Hoe bereid je shiitake mushroom chunks in de mise-en-place?

Voor deze melt gebruiken we de Fable shiitake chunks. Ze zijn geweldig! Door de Fable op een droge plaat of pan te bakken breng je door de maillard reactie de smaak maximaal naar boven. Maak je geen zorgen over aanbranden, het zijn paddenstoelen, die kunnen wel wat hebben. En krijg je die lekkere vlezige structuur. Daarna breng je de chunks op smaak in de pan en houd je ze warm in de bain-marie. Hierdoor blijft de structuur stabiel en kan je zonder stress meerdere melts tegelijk afmaken. Een ideale paddenstoel vleesvervanger voor horecakeukens die snelheid én kwaliteit moeten combineren.

Ingrediënten

- Rustieke baguette, diagonaal gesneden
- Real Irish Cheddar Slices LA1010.1
- Smoky Caramelized Fable Mushroom Chunks
- American Dill pickles LA115.1
- Ballymaloe Original (on the side)

Voor de Smoky Caramelized Fable Mushroom Chunks

- Fable Shiitake Mushrooms LA945.1
- Ballymaloe Original Relish LA196.1
- Lillie's Q Smoky BBQ Sauce LA169.1
- Chicken & Poultry Seasoning LA476

Bereiding

Shiitake zonder olie bakken op de plaat, kruiden erbij, Ballymaloe en Smoky BBQ toevoegen en even licht laten karameliseren tot een plakkerige BBQ-karamel ontstaat. Warmhouden in de bain-marie.

LA STREETFOOD



Bij Bestelling

1. Eén kant van de baguette toasten (open melt)
2. Cheddar volledig laten smelten
3. Royale schep Fable mushroom chunks
4. Dunne plakjes dill pickle erop of on the side
5. Serveren met Ballymaloe

Een moderne open melt met umami, cheddar, zuren en crunch. Volledig plant-forward, volledig streetfood en volledig horeca-proof. Dit is precies de richting waar lunchkaarten in Nederland naartoe bewegen. En wat je gasten willen, iets wat mooi en lekker is. Zo lekker dat ze het thuis niet kunnen maken!



BBQ Bun

met Fable Mushroom Chunks

In de Amerikaanse streetfood-keukens draait het allemaal om smaak, textuur en beleving. En precies dat krijg je met deze BBQ Mushroom Bun. Dit is alles wat je wil: de diepe sticky bbq ervaring die je normaal alleen van vlees kent, maar dan gemaakt met de shiitake van Fable. De bite is stevig, de umami is serieus. En de combinatie met ranch-coleslaw, zoetzure ui en Dill Pickles maakt dit lunchgerecht dat direct opvalt tussen alle standaard buns in de horeca. En voor iedereen, want vega.

Hoe maak je de fable shiitake mushroom chunks klaar als umami-rijke vleesvervanger?

Fable bestaat uit echte shiitake die je zonder olie bakt. Dit zorgt voor de maillard reactie waardoor de natuurlijke umami maximaal naar boven komt. Daarna breng je de chunks op smaak, met de Chicken & Poultry Seasoning van Smoky Mountains. Dan karamelliseer je de Fable met een smakelijke BBQ-laag en houd je ze warm in de bain-marie. De mushroom chunks drogen niet uit. Je kan zelfs gedurende de avond wat vocht toevoegen, de structuur blijft stevig en de smaak blijft overeind. Dit maakt Fable een krachtige paddenstoel perfect voor chefs die willen werken met plant-forward gerechten zonder concessies in smaak of body.

Ingrediënten

- Brioche bun LA815.1
- Coleslaw gemaakt met Ranch Sauce LA791.2
- Smoky Fable Mushroom Chunks
- Zoetzure ui
- American Dill Pickles LA115.1

Voor de Smoky Caramelized Fable Mushroom Chunks

- Fable Pulled Shiitake Mushrooms LA945.1
- Ballymaloe Original Relish LA196.1
- Lillie's Q Smoky BBQ Sauce LA169.1
- Chicken & Poultry Seasoning LA476

Bereiding

Bak de shiitake zonder olie op de plaat of in een pan tot stevige, umami-rijke chunks. Voeg kruiden toe. Ballymaloe erbij en laten karamelliseren. Smoky BBQ erdoor tot je een diepe, plakkerige BBQ-karamel krijgt. Warmhouden in de bain-marie. Bij bestelling bouw je het gerecht op.

De brioche bun toosten voor de lekkere smaak, de coleslaw erop, dan je Fable chunks, de toppings en klaar!

Je hebt met dit gerecht een echte topper te pakken. Het is een bun die eruit springt op elke lunchkaart: sticky, smoky, romig, fris,ultiem bbq en vega. En vooral is dit gerecht met Fable shiitake echt easy in je keuken. Bijna volledig gemaakt in de mise en place.

Loaded Tater Tots

met BBQ Fable Mushroom Chunks

Loaded Tator Tots zijn in de VS al jaren favoriet. Een beetje zoals Loaded French Fries dat bij ons zijn. En met dit recept zet je een geweldig gerecht op de kaart. Door de Tator Tots is echt even anders dan de Loaded Fries die je overal al ziet. En door Fable Shiitake Chunks zo lekker dat zelfs de grootste vlees-eter er nog van smult. Het is warm, krokant, sticky en gebouwd op pure umami. De Smoky Caramelized Fable mushroom chunks brengen diepe BBQ-smaak en stevige bite, terwijl Ranch, Honey Gold Sauce en rode ui zorgen voor balans en frisheid.

Hoe bereid je shiitake mushroom chunks zodat ze de juiste bite krijgen?

De Shiitake van Fable heeft van nature een vezelige, stevige structuur. En als je ze zonder olie bakt op de plaat of in de pan breng je de diepe umami van de paddenstoelen helemaal naar boven. Dit komt door de maillaard reactie. Je krijgt chunky, umami-rijke stukken met de structuur van vlees en de voordelen van paddevstoelen. Ideaal voor chefs die zoeken naar een plant-forward alternatief voor pulled meat recepten. Fable blijft perfect warm en sappig in de bain-marie, waardoor je telkens consistent dezelfde kwaliteit kunt serveren. Dit is precies de soort vleesvervanger waar horecakeukens op kunnen bouwen.

Ingrediënten

- Tater Tots LA781.1
- BBQ & Grill Seasoning Smoky Mountains LA472
- Smoky Caramelized Fable Mushroom Chunks
- Ranch dressing LA791.2
- Honey Gold Sauce LA177.1
- Rode ui (kleine blokjes)

Voor de Smoky Caramelized Fable Mushroom Chunks

- Fable Pulled Shiitake Mushrooms LA945.1
- Ballymaloe Original Relish LA196.1
- Lillie's Q Smoky BBQ Sauce LA169.1
- Chicken & Poultry Seasoning LA476

Bereiding

Shiitake zonder olie bakken tot de damp eraf komt en de chunks stevig en geurend zijn. Kruiden erbij. Ballymaloe en Smoky BBQ erdoor tot de BBQ-karamel ontstaat. Warmhouden in de bain-marie.

LA STREETFOOD



Bij Bestelling

1. Tater Tots goud frituren
2. Direct bestrooien met BBQ & Grill Seasoning
3. Smoky Caramelized Fable mushroom chunks erop
4. Ranch en Honey Gold in strepen
5. Toppen met de rode ui

Deze Loaded Tots zijn een krachtig vega streetfood gerecht voor horeca: sticky, rokerig, romig en volledig plant-forward. Dit is precies het soort gerecht waarmee je je onderscheidt van de standaard kaart.



Rice Bowl

met Spicy Pulled Fable Mushroom

Bowls zijn healthy, ze zijn puur, ze zijn comfort en vooral zijn ze een hit in de horeca. En als je dan een bowl hebt die warm, stevig en toch fris is, heb je helemaal een succes. Cajun Pulled Mushroom Rice Bowl is precies dat. De pulled shiitake brengt diepe umami en warmte, terwijl rijst, bonen en avocado zorgen voor een modern bowl-gerecht dat healthy én comfort is. Voor in jouw keuken is dit een ideaal gerecht: bijna volledig in de mise-en-place te maken en bij bestelling razendsnel te bouwen.

Hoe bereid je fable pulled mushroom?

Fable bestaat uit samengeperste stukken pulled shiitake die al licht op smaak zijn, maar bewust neutraal genoeg blijven om in de keuken verder op smaak te brengen. En voor dit recept gaan we het product eerst pullen. Of eigenlijk scheuren.

Paddenstoelen bak je altijd zonder olie, op de plaat of in een pan, je ziet de damp ervan af komen. Je kan daarna de fable pulled mushroom op smaak brengen zoals je wilt.

En, good to know, je kan de fable gewoon warmhouden in de bain-marie zodat hij klaar is voor bestelling.

Ingrediënten

- Gekookte rijst (warm)
- Frijoles Black beans (warm) LA926
- Spuitzak guacamole met grote chunks avocado
- Nachochips, grof gecrushed LA275.1
- Chunky Salsa LA133
- Ballymaloe Tropical Relish LA1924.1
- lente-ui, fijngesneden en wat koriander

Voor de Smoky Caramelized Fable Mushroom Chunks

- Fable Pulled Mushroom LA945.1
- Fajita & Para Carne Seasoning LA477
- Spicy Chipotle LA72.1

Bereiding

Dit gerecht begint in de mise, met het pullen, bakken en op smaak brengen van de Fable Mushrooms. De rijst en zwarte bonen maak je ook klaar voor de bain marie, zodat je bij bestelling het gerecht zo op kunt bouwen

Vul de bowl met rijst, scoop de warme mushroom erop, de bonen, een dot guac, de chunky salsa en natuurlijk de Tropical Relish.

Een warme, stevige, healthy comfort bowl met pulled mushroom als hartige basis, romige avocado, frisse relish en crunchy nacho bovenop. Echt eten, no-nonsense, volledig plant-forward én bijna volledig voorbereid in de mise-en-place.



Cajun Queso Taco

met Spicy Pulled Fable Mushroom

Mexicaanse gerechten lijken te zijn bedacht voor de horeca en Queso Taco's blijven een van de beste warme streetfoodgerechten voor op het terras: cheesy, chewy, krokant van buiten, warm en bomvol smaak vanbinnen. En door hem in de mise voor te bereiden met kaassaus is dit gerecht perfect schaalbaar. Dat maakt dat een taco als deze gemaakt is voor de borrelplank, als sharing gerecht of fingerfood tijdens een catering.

Met de Pulled Mushroom van Fable geef je een diepe, warme, bijna vleesachtige umami-rijke vulling.

Hoe maak je pulled shiitake klaar voor Queso Taco's?

Fable is gemaakt van shiitake paddenstoelen en ze zijn perfect te pullen of in stukken te bereiden. Voor dit recept gaan we ze pullen. Daarna bakken we ze op de plaat, zonder olie, of in de pan. Dat kan heel goed met dit product omdat het paddestoelen zijn, die zullen niet verbranden maar juist veel lekkerder worden. De Pulled Mushroom van Fable krijgt door het verhitten een rijke umami smaak en door de toevoeging van Fajita & Para Carne Seasoning van Smoky Mountains wordt het echt Mexicaans lekker. Je kan nu ook wat Spicy Chipotle toevoegen voor een lekker sticky effect.

Ingrediënten

- Kaassaus LA157
- Tortilla 12 cm LA504
- Mexican Blackbeans LA926 en wat mais
- Ancho Mayo (lekker met LA77 Smoky Hemp)
- Koriander en een partje limoen

Cajun Pulled Mushroom

- Fable pulled shiitake LA945.1
- Fajita & Para Carne Seasoning LA477
- Spicy Chipotle Smoky Mountains LA72.1

Bereiding

Het is ongekend hoe makkelijk dit gaat, de taco heb je al gemaakt in de mise door hem te besmeren met de kaassaus, de vulling erin te doen en de taco dubbel te vouwen. Hierdoor heb je hem bij bestelling snel en makkelijk klaar.

Leg de taco onder de contactgrill, daarna op een bord en maak af met ancho mayo, wat koriander en een limoentje

Een warme, cheesy, krokante Queso Taco met sticky Pulled Mushroom, frijoles en roasted corn. Een stevig, modern Mexicaans gerecht wat perfect past op een lunchkaart, borrelkaart of festivalmenu en 100% horeca-proof dankzij de bereiding vanuit de mise en place.

Loaded Fries

met Spicy Pulled Fable Mushroom

Loaded fries zijn allang geen side of snack meer. Dit zijn warme, volle streetfood-gerechten die het perfect doen op lunchkaarten, borrelmenu's en als barfood. Met Spicy Pulled Mushroom krijg je dezelfde sticky, diepe warmte die je normaal van pulled beef of chicken ziet, maar dan volledig op basis van shiitake van Fable. In combinatie met hete friet, romige cheddar cheese sauce, frijoles, jalapeño, rode ui, een dot guacamole en gecrushte nachochips ontstaat een warm gerecht dat comfort én modern vega perfect balanceert.

Hoe gebruik je Fable pulled shiitake op loaded fries ?

We brengen de Fable Pulled Mushroom Mexicaans op smaak. En dat laat precies zien hoe veelzijdig de paddenstoelen van Fable zijn. De Fable wordt eerst volledig gepulled, daarna gebakken op de plaat of in een pan. De damp komt er van af en de diepe umami die de shiitake van nature heeft wordt naar boven gebracht. En hoewel de paddenstoelen zo al heel lekker zijn gaan we ze nog meer op smaak brengen. Eerst een beetje Fajita & Para Carne Seasoning van Smoky Mountains erbij en dan de Spicy Chipotle.

Ingrediënten

- Friet
- Warme cheddar cheese sauce LA157
- Mexican Blackbeans (frijoles) LA926
- Rode ui, fijngesneden
- Jalapeño LA116.1
- Guacamole LA7582.1

Spicy Pulled Mushroom

- Fable pulled shiitake LA945.1
- Fajita & Para Carne Seasoning van Smoky Mountains LA477
- Spicy Chipotle Smoky Mountains LA72.1

Bereiding

De bereiding is deels in de mise, je pulled de mushrooms verhit ze zonder olie op de plaat en brengt ze op smaak. Ook de cheddar cheese sauce en frijoles maak je klaar voor de bain-marie.

LA STREETFOOD



Bij Bestelling

1. Hete friet bedekken met de warme cheddar cheese sauce
2. Frijoles erbij
3. Warme Cajun Pulled Mushroom bovenop
4. Een dot guacamole erop
5. Afmaken met de rest van de toppings

Warme, sticky loaded fries met Spicy Pulled Mushroom, cheddar cheese sauce, frijoles, gecrushte chips, jalapeño, rode ui en een dot guacamole.



Mushroom Brisket

op LA Streetfoot's pretzelbun

Deze brioche bun draait om warmte, plakkerigheid en diepgang. Want hij is loaded met vegetarische "Brisket" gemaakt met de pulled shiitake van Fable. En hij is zacht gekarameliseerd met ui en de Carolina BBQ sauce van LilliesQ. Warm en sticky uit de mise-en-place. En met de quick-pickled cucumber heb je een smaak die ongekend rijk is. Tot slot maakt de Big Easy sauce het geheel rond. Klein broodje, volle streetfood-bite, plant-forward, modern en perfect voor horeca.

Zo maak je vegetarische brisket van de Fable Mushrooms

Voor deze bun gebruiken we de pulled shiitake van Fable als basis voor een vegetarische brisket. De Fable wordt eerst volledig gepulled en vervolgens zonder olie gebakken in een pan of op de plaat. Tijdens het bakken komt de damp vrij en wordt de natuurlijke umami van de shiitake versterkt. Daarna brengen we de paddenstoelen verder op smaak met ui, BBQ & Grill Seasoning van Smoky Mountains en Carolina BBQ Sauce.

Ingrediënten

- Pretzel Bun LA802.1
- Big Easy Sauce LA81.1
- Komkommer
- White wine vinegar en suiker
- American Mustard LA78

Fable "Brisket"

- Fable pulled shiitake LA945.1
- BBQ & Grill Seasoning LA472
- Lillie's Q Carolina BBQ Sauce LA167.1

Bereiding

De Mushroom Brisket heb je gemaakt in de mise en deze gebruik je uit de bain-marie, bij bestelling hoef je het broodje alleen nog maar op te bouwen.

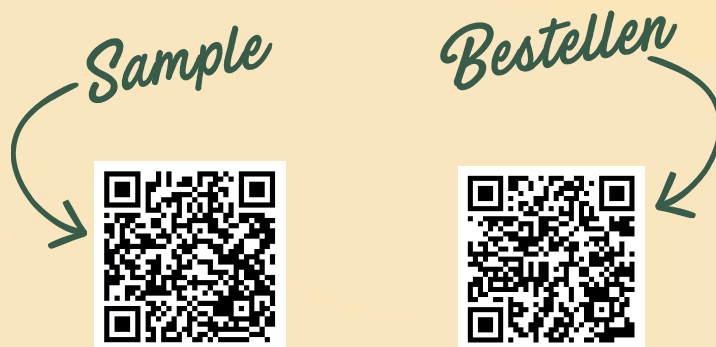
Bij Bestelling toast je de bun, scoopt er royaal warme Fable op en maak je hem af met de rest van de toppings.

Een Pretzel Bun met sticky Fable Brisket met rijke smaken. Je hebt hiermee een gerecht wat iedereen kan eten, wat past binnen de nu trendy bbq en streetfood cultuur en die je door een mini brioche bun te gebruiken ook heel leuk als fingerfood in kan zetten.

Bestel direct

en laat je keuken draaien

Heb je geen tijd te verliezen? Fable Pulled Shiitake is klaar om je mise-en-place te versnellen. Plaats je bestelling via je groothandel, onze de webshop of neem direct contact op met je LA Streetfood-accountmanager. Met één klik ligt serious umami in je keuken – klaar voor de kaart, klaar voor je gasten.



fable

*Wij importeren zodat
jij je kan onderscheiden*



www.la-streetfood.com
E-mail: info@la-streetfood.com
Telefoon NL: [+31 570 763 111](tel:+31570763111)
Telefoon BE: [+32 288 376 99](tel:+3228837699)

L.A. Streetfood
Bergweidedijk 2
7418 AD Deventer
Nederland



SMOKY
MOUNTAINS

