

2018 Maandactie Februari

Gehaktmedaillons / 1004182
Met Mix Hamburger Compleet



Verstegen Professioneel product			
Art.nr:	Inhoud	Omschrijving	Korting
115703	2,7 LT	Ketjapsaus	20%
284103	2 KG	Mix voor hamburger 30	10%
285506	6,5 KG	Hamburgermix	10%
285807	7 KG	Mix voor hamburger pikant	10%
286006	6 KG	Hamburgermix speciaal	10%
445603	2,7 LT	Piri piri saus pure	10%
857004	4 KG	Mix voor hamburger compleet pure	10%



Verstegen Consumenten product			
Art.nr:	Inhoud	Omschrijving	Korting
572945	6 X 70 G	Mini kr mix mz voor kip	15%
572345	6 X 90 G	Mini kr mix mz voor gehakt	15%
573245	6 X 80 G	Mini kr mix mz voor rundvlees	15%
573445	6 X 70 G	Mini kr mix mz voor speklapjes	15%
572845	6 X 70 G	Mini kr mix mz voor karbonade	15%



*Afbeelding kan iets afwijken van origineel

Receptentips



Ingrediënten / Omschrijving	Art. nr.
2,5 kilo Oosterse roerbakgroenten	
80 gram Sesamolie	
25 gram Spicemix del Mondo Takoyaki	513674
1 kilo Verstege Ketjapsaus	115703

Bereidingswijze
Meng de roerbakgroenten met de Spicemix del Mondo Takoyaki en de sesamolie.
Verhit een wok of braadslede en bak hier de roerbakgroenten in aan.

Groenteschotel "Tokio": Recept.nr.: 1000220



Ingrediënten / Omschrijving	Art. nr.
1 kilo Varkensnippers	
30 gram Water	
50 gram Mix voor hamburger compleet	857004
10 gram Spicemix del Mondo Mediterrane	582974
10 gram Spicemix del Mondo Piri Piri	525574
10 gram Spicemix del Mondo Chimichurri	368174
10 gram Spicemix del Mondo Kaapse Kruiden	582574

Bereidingswijze
Maal de varkensnippers door de 3 mm plaat.
Meng het varkensgehakt met water en de Mix voor hamburger compleet.
Maak hier 32 ballen van en maak deze wat platter en rond.
Maak 4 groepjes van 8 gehaktrondjes. Kruid ieder groepje met één Spicemix del Mondo.
Druk voorzichtig 3 x 3 rondjes tegen elkaar en leg er 2 boven op.

Varkens Breekgehakt : Recept.nr.: 1004183



Ingrediënten / Omschrijving	Art. nr.
1 kilo Gehakt (varken)	
30 gram Water	
25 gram Kaas (geraspt)	
75 gram Verstege Mélange compleet v Bami	301102
50 gram Verstege Piri Piri Saus Pure	445603
30 gram Verstege Binding Vero Pure	581710

Bereidingswijze
Varkensgehakt 1 keer malen door 3 mm plaat.
Kruiden met Bami mélange Compleet, Binding Vero en **Piri Piri Saus**.
Voeg ook het water en de geraspte kaas toevoegen.
Draai Oerballen van 300 gram en gaar af op 160 graden in de oven tot een kern van 65 graden.

Bereidingsadvies Opwarmen

Stoere Oerballen : Recept.nr.: 1003832