

# 2018 Maandactie Maart

Schnitzel groente rolletje / 1002678  
Met World Grill Basic Seasalt & L Pepper



### Professionele Verstegen merk producten

Art.nr:	Inhoud	Omschrijving	Korting
450710	11 LT	Satésaus kant en klaar	15%
450702	2,7 LT	Satésaus kant en klaar	15%
462502	2,5 LT	World Grill Argentina fire pure	15%
350802	2,5 LT	World Grill Basic Seasalt & Lampong pepper pure	15%
462602	2,5 LT	World Grill French garden pure	15%
463202	2,5 LT	World Grill Greek passion pure	15%
463002	2,5 LT	World Grill Indian mystery pure	15%
463102	2,5 LT	World Grill Piri Piri pure	15%



### Consumenten producten

Art.nr:	Inhoud	Omschrijving	Korting %
455856	6 X 350 ML	Beker Barbecue saus	15%
445656	6 X 350 ML	Beker Piri Piri	15%
116956	6 X 350 ML	Beker Yoghurt knoflooksaus	15%
115256	6 X 350 ML	Beker Zigeunersaus	15%
450740	12X500 G	Beker Satésaus kant & klaar	15%



\*Afbeeldingen kunnen iets afwijken van origineel

# Receptentips



## Ingrediënten / Omschrijving

	Art. nr.
1 kilo Varkensfilet	
80 gram World Grill Piri Piri pure	463102
Naar smaak: Snijdbare Chimichurri saus pure	017702
Bamboosticks looped 95mm	420202

## Bereidingswijze

- Snijd varkensfiletlapjes van 100 gram.
- Lapjes insnijden en vullen met een plakje Snijdbare Chimichurri saus.
- Vastzetten met een Bamboostick Looped en marineren met World Grill Piri Piri Pure

## Bereidingsadvies

Bak de Gevulde Varkensfiletlapjes Chimichurri in olie en boter op middelhoog vuur bruin en gaar.

**Gevulde Varkensfilet "Chimichurri": Recept.nr.: 1000895**



## Ingrediënten / Omschrijving

	Art. nr.
1000 gram Kipschnitzels (à 100 gram)	
10 plakjes Rauwe ham	
100 gram Rucola (sla)	
10 stuks Verstegen Bamboosticks looped 95mm	420202
100 gram Verstegen World grill greek passion pure	463202
Naar smaak Verstegen Yoghurt-Knoflooksaus	116902

## Bereidingswijze

- Plaats op een kipschnitzel 1 plak rauwe ham en 10 gram rucola sla.
- Rol de kipschnitzel stevig op en zet vast met bamboosticks looped.
- Marineer de kipschnitzels met de World Grill Greek Passion.

## Consumentenadvies

Bak of grill de gevulde kipschnitzel aan beide kanten bruin tot de gewenste gaarheid.

## Serveertip

Lekker in combinatie met de Verstegen Yoghurt Knoflooksaus.

**Chicken Roll Up : Recept.nr.: 1003383**



## Ingrediënten / Omschrijving

	Art. nr.
300 gram Varkenshaas medaillons (à 50 gram)	
50 gram Champignons	
100 gram Knolselderie + 100 gram Rode ui	
5 gram Verstegen Spicemix del Mondo Flamenco	583074
30 gram Verstegen World Grill Basic Seasalt	350802
200 gram Verstegen Paddenstoelensaus	399701

## Bereidingswijze

Meng de gesneden groenten met de SMDM Flamenco en een klein beetje zonnebloemolie / Marineer de varkenshaas medaillons met de aangegeven hoeveelheid World Grill Basic. / Verdeel de paddenstoelensaus over de bodem van het aluminium bakje. / Leg de varkenshaas medaillons in de paddenstoelensaus en verdeel de groenten over het aluminium bakje.

## Bereidingsadvies

Gaar de Varkenshaas Tournedos in een voorverwarmde oven op 160°C tot de gewenste gaarheid.

**Varkenshaas Tournedos : Recept.nr.: 1003913**

# Receptentips



Ingrediënten	Omschrijving	Art. nr.
800 gram Biefstuk		
400 gram Snijdbare champignonsaus		017402
Decoratiemix Cairo		185302
naar smaak World grill argentina fire pure		462502
150 gram Tomaat (partjes)		

#### Bereidingswijze

• Snijd de biefstuk in 24 gourmet plakjes en marineer deze met World Grill Argentina Fire Pure.

• Snijd de Snijdbare Champignonsaus in 20 plakjes.

• Verdeel de biefstuk en Snijdbare Champignonsaus over de 4 sleetjes en decoreer af met de Decoratiemix Cairo

#### Bereidingsadvies

Gaar het Argentijnse Biefstuk voor de Oven af in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 6 minuten.

### Argentijnse Biefstuk voor de oven: Recept.nr. 1003805



Ingrediënten	Omschrijving	Art. nr.
5 stuks Paprika (rood)		
1 kilo Gehakt (half om half)		
1 rol Aluminiumfolie (vellen)		
20 gram Verstegen Selecta Pure		667301
80 gram World Grill French garden pure		462602

#### Bereidingswijze

• Snijd de paprika door de helft en verwijder de zaadlijsten.

• Kruid het gehakt met de Selecta Pure.

• Vul de paprika met het gehakt.

• Marineer de gevulde paprika met de World Grill French Garden Pure.

• Verpak de gevulde paprika in een stuk aluminiumfolie en vouw deze dicht.

#### Bereidingsadvies

Gaar de Gepofte Paprika Gevuld met Gehakt op een hete barbecue.

### Gepofte Paprika gevuld met gehakt: Recept.nr. 1002544



Ingrediënten	Omschrijving	Art. nr.
1 kilo Kabeljauw (filet)		
500 gram Zongedroogde tomaatjes		
200 gram Paprika / Courgette groen/ 300 gram Kaas (Feta blokjes)		
80 gram Verstegen World grill greek passion pure		463202
Verstegen Spicemix del Mondo Sirtaki		582874

#### Bereidingswijze

• Snijd de kabeljauwfilet in porties van ca. 200 gram.

• Marineer de kabeljauwfilet met de World Grill Greek Passion Pure.

• Vul de aluminium ovenschotels met de zongedroogde tomaat, paprika, courgette. / Leg hier de kabeljauwfilet bovenop / Bestrooien met de Spicemix del Mondo Sirtaki / Verdeel de feta kaas over de ovenschotel.

• Presenteer de kant-en-klare Kabeljauwschotel Greek Passion in de toonbank.

#### Bereidingsadvies

Gaar de Kabeljauw Schotel in een voorverwarmde oven van 160°C

### Kabeljauwschotel Greek Passion -: Recept.nr. 1002524