

2018 Maandactie April

Varkenshaas Brie Sleetje / 1003808
Met snijdbare Champignonsaus



Professionele Verstegen merk producten

| Art.nr: | Verpakking | Artikel omschrijving | Korting % |
|---------|------------|---------------------------------|-----------|
| 017402 | 6X250 ML | Snijdbare Champignonsaus | 15% |
| 017702 | 6X250 ML | Snijdbare Chimichurri saus pure | 15% |
| 017802 | 6X250 ML | Snijdbare Pepersaus | 15% |
| 017601 | 6X250 ML | Snijdbare Knoflooksaus | 15% |
| 897502 | 6X250 ML | Snijdbare Ketjapsaus | 15% |
| 130802 | 2,5 LT | Marinade Caribisch pure | 15% |
| 131702 | 2,5 LT | Marinade voor Sparerib | 15% |
| 137802 | 2,5 LT | Marinade voor Saté | 15% |



Consumenten producten

| Art.nr: | Verpakking | Art. Omschrijving | Korting % |
|---------|------------|--|-----------|
| 052501 | 6X225 G | Superjar kr mix mz voor gehakt | 15% |
| 053002 | 6X225 G | Superjar kr mix mz voor cajun | 15% |
| 526801 | 6X210 G | Superjar kr mix mz voor kip pikant | 15% |
| 544101 | 6X225 G | Superjar kr mix mz voor braad, grill & bbq | 15% |
| 544201 | 6X225 G | Superjar kr mix mz voor kip | 15% |



*Afbeeldingen kunnen iets afwijken van origineel

Receptentips



| Ingrediënten / Omschrijving | | Art. nr. |
|-----------------------------|-----------------------------------|----------|
| 1 kilo | Kalkoen (filet) | |
| 150 gr | Marinade Saté | 137802 |
| | Spicemix del Mondo Medina | 582674 |
| | Bamboosticks gunshaped 180 mm | 420101 |
| | Bij verkoop Satésaus Kant & Klaar | 450702 |

Bereidingswijze

Snijd de kalkoenfilet in blokjes van 1,5 cm/ Marineer de kalkoenfilet blokjes met de Marinade Saté / Laat dit 12 uur marinieren / Rijg op een Bamboosticks gunshaped de gemarineerde kalkoenfilet / Bestrooi de Kalkoen Saté met de Spicemix de Mondo Medina.

Bereidingsadvies

Grill de Kalkoen Medina Saté op de barbecue gaar.

Kalkoen Medina Saté: Recept.nr.: 1002609



| Ingrediënten / Omschrijving | | Art. nr. |
|-----------------------------|--------------------------------|----------|
| 1 kilo | Kip karbonade | |
| 150 gr | Marinade voor Sparerib | 131702 |
| 8 gr | Spicemix del Mondo Mediterrane | 582974 |

Bereidingswijze

Vermeng de Marinade Sparerib met de Spicemix del Mondo Mediterrane / Marineer de kipkarbonades met het Marinade Spare rib en Spicemix del Mondo Mediterrane mengsel / Vacumeren / 12 uur laten marinieren / Gaar de gemarineerde kipkarbonades onder vacuüm op 100% stoom op 85°C tot een kern van 75°C.

Consumentenbereidingsadvies

Grill de Mediteraanse kip spareribs op niet te heet gedeelte van de barbecue.

Mediteraanse Kipspareribs: Recept.nr.: 1002611



| Ingrediënten / Omschrijving | | Art. nr. |
|-----------------------------|----------------------------|----------|
| 10 st | à 500g Spareribs (varken) | |
| 750 gr | Marinade Caribisch Pure | 130802 |
| 25 gr | Spicemix Oaxaca | 823781 |
| 300 gr | Saus voor Pulled Pork pure | 027410 |

Bereidingswijze

Maak een mengsel van de Marinade Caribisch en Spicemix Oaxaca en marineer de spareribs. Laat voor minstens 24 uur gekoeld marinieren. Spareribs per stuk vacuüm verpakken voor toonbank verkoop.

Bereidingsadvies

Gaar de Sweet Caribbean Ribs op een gesloten barbecue gedurende 1,5 à 2 uur.

Serveertip

De Sweet Caribbean Ribs zijn lekker in combinatie met de Saus voor Pulled Pork.

Sweet Caribbean Ribs: Recept.nr.: 1003952

Receptentips



| Ingrediënten | Omschrijving | Art. nr. |
|--------------|----------------------------|----------|
| 1 kilo | Kipgehakt | |
| 30 plak | Ontbijtspek (plat) | |
| 20 gr | World Spice Blend Asia | 026201 |
| 150 gr | Snijdbare knoflooksaus | 017601 |
| Naar smaak | Decoratiemix Dijon | 198002 |
| 60 gr | World Grill Persian market | 433702 |

Bereidingswijze

Meng het kipgehakt met de World Spice Blend Asia kentjoer-szechuan / Snijd het ontbijtspek in 30 dunne plakken / Snijd de Snijdbare knoflooksaus in plakjes van 15 gr./ Maak rolletjes van 100 gram gehakt met in het midden een plakje Snijdbare knoflooksaus / Rol de rolletjes in het ontbijtspek zoals een vink / Druk de beide uiteinden van de Gevulde Kebab Kipvink in de Decoratiemix Dijon / Lak het ontbijtspek af met World Grill Persian market.

Gevulde Kebab Kipvink : Recept.nr. 1004161



| Ingrediënten | Omschrijving | Art. nr. |
|--------------|--|----------|
| 3 stuks | Varkenshaas | |
| 150 gr | Ontbijtspek (plat) + naar smaak Lente-ui | |
| 225 gr | Snijdbare pepersaus | 017802 |
| naar smaak | Grillkruiden | 053103 |
| 80 gr | World Grill Dutch classic | 449702 |

Bereidingswijze

• Snijd de varkenshaas aan de bovenzijde in om te vullen / Kruid de binnenzijde met de Grillkruiden met Zout naar smaak / Snijd vervolgens de Snijdbare Peperpansaus in gelijke plakjes van ongeveer een halve centimeter en vul hier de varkenshaas mee (ongeveer 75 gram per stuk) / Omwikkel vervolgens met gerookt ontbijtspek en marineer met World Grill Dutch Classic /Decoreer de varkenshaas met de lente ui in ringetjes.

Bereidingsadvies

Bereid de Peperroom Varkenshaas in een voorverwarmde oven op 175 graden 20-25 minuten.

Peperroom Varkenshaas : Recept.nr. 1003932



| Ingrediënten | Omschrijving | Art. nr. |
|--------------|------------------------------------|----------|
| 1 kilo | Kip (gehakt) / 30 gram Water | |
| 25 gr | WSB Latin America Huacatay-Mirasol | 026301 |
| 50 gr | Binding Vero Pure | 581710 |
| 20 gr | Kleurbehoudend Middel Vloeibaar | 113702 |
| naar smaak | Goudpaneermix | 287206 |
| naar gebruik | Batter & Shake | 735701 |
| 120 gr | Snijdbare chimichurri saus pure | 017702 |

Bereidingswijze

Meng het kipgehakt met WSB Latin America Huacatay - Mirasol, Binding Vero Pure, Water en Kleurbehoud Middel Vloeibaar tot voldoende binding / Gehaktdeeg afsteken in ballen van 80 gram / Snijd de Snijdbare Chimichurri Saus in blokjes van 10 gram / Stop de blokjes in de kern van de bal gehakt, vorm deze met natte handen tot een ronde bal / Haal de bal gehakt door de Batter & Shake en vervolgens door de Goud Paneermix.

Bereidingsadvies

Gaar de Kipgehaktballetjes Gepaneerd in een voorverwarmde oven

Kipgehaktballetjes gepaneerd: Recept.nr. 1003797