

2018 Maandactie Mei

Lamsfilet Garlic Sjalot / 1000703
Met Yoghurt Knoflooksaus



PROFESSIONELE VERSTEGEN MERK PRODUCTEN

Art.nr.	Inhoud	Artikel omschrijving	Korting %
116902	2,7 LT	Yoghurt knoflooksaus	20%
117402	2,7 LT	Pangang saus pure	10%
303602	2,7 LT	Honing mosterdsaus	10%
409103	2,7 LT	Ananas chili saus	10%
445603	2,7 LT	Piri piri saus pure	10%



VERSTEGEN CONSUMENTEN PRODUCTEN

Art.nr.	Inhoud	Artikel omschrijving	Korting %
037242	10 ZK 40 G	Vsz mix voor gehakt pure	15%
506105	500 ZK	Sachet 10g kr mix mz voor gehakt	15%
506201	40 ZK	Sachet 10g kr mix mz voor gehakt	15%
700901	10 X 40 G	Vsz kr mix mz voor gehakt traditioneel	15%
700902	100 X 40 G	Vsz kr mix mz voor gehakt traditioneel	15%



*Afbeeldingen kunnen iets afwijken van origineel

Receptentips



Ingrediënten / Omschrijving

1 kilo Kippendijen (zonder been)	
200 gram Knolselderij (brunoise)	1 stuk Appel (Elstar)
100 gram Pangang saus pure	117402
100 gram World grill chicken classic	449602
Naar smaak Spicemix del Mondo Mediterrane	582974

Art. nr.

Bereidingswijze

Meng de knolselderij met de Pangang saus / Marineer de kippendijen met de World Grill Chicken classic / Verdeel de knolselderij met saus over 3 sleetjes / Leg in elk sleetje 3 gemarineerde kippendijen / Decoreer met verse appel en de Spicemix del Mondo Mediterrane.

Bereidingsadvies

Gaar het kipdijnsleetje af in een voorverwarmde oven van 160°C voor 25 minuten.

Kipdij sleetje: Recept.nr.: 1004148



Ingrediënten / Omschrijving

1 kilo Kippenvleugels (zonder tip)	
15 gram Verstegen Kruidenmix voor Marinade	306001
10 gram Verstegen Spicemix del Mondo Piri Piri	525574
Verstegen Piri Piri Saus Pure	445603

Art. nr.

Bereidingswijze

Kruid de kippenvleugels met de Kruidenmix voor Marinade met Zout en Spicemix del Mondo Piri Piri.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Grill de Hot Wings gaar op 170°C tot een kern van 78°C.

Na het grillen de Hot Wings vermengen met Piri Piri Saus.

Bereidingsadvies

Verwarm de Hot Wings op 150°C in de oven, of op half vermogen in de magnetron.

Hot Wings : Recept.nr.: 1001414



Ingrediënten / Omschrijving

6 Bladerdeeg (plakjes)	
1 kilo Rundersnippers (max 25% vet)	
50 gram Mix voor hamburger compleet	857004
40 gram World Grill Jamaican jerk	848402
140 gram Ananas Chili Saus	409103
35 gram Water	

Art. nr.

Bereidingswijze

Snij de plakken bladerdeeg in de lengte door midden /

Bestrijk de uiteinden met water en plak de 2 helften aan elkaar / Verdeel 80 gram Ananas chili saus over de plakken

bladerdeeg / Maal de rundersnippers door de 3 mm plaat

/Meng het gehakt met de Mix v hamburger compl en 30 gr

water tot voldoende binding / Deel het hamburgerdeeg in 6

bollen van 175 gram / Verdeel de bollen over de plakken

bladerdeeg, laat hierbij 1 cm van het bladerdeeg over / Rol het

geheel strak op als een roosje; begin bij het gedeelte zonder

gehakt / Leg met een lepeltje de overige Ananas chili saus in

het midden van elke bladerdeeg roos / Kwast de zijkant van de

roosjes in met de World Grill Jamaican jerk. 180°C voor 20

Bladerdeeg roosje : Recept.nr.: 1004138