

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
HAGESUD

VALENTIJSALADE

Wat heb je nodig?

- 200g gegaarde kipreepjes
- 200g hamreepjes
- 3 gekookte eieren
- 100g fijngehakte knolselder (blik)
- 500g Curry Special (Art. nr. 10060)

Hoe maken?

De gekookte eieren fijn hakken. De kip, de hamreepjes, de eieren en de selder goed mengen met de Curry Special en op een schotel schikken.

Garnituur?

De salade garneren met fijngehakte groene selder.



4-JAARGETIJDEN SALADE : 3 IDEETJES!!!

1. Scampisalade van het Huis : vermeng 1kg 4-Jaargetijdensalade (Art. nr. 02045) met 2kg gepelde, gekookte scampi's en presenteer in een mooie schaal. Garneer met gehakte bieslook (Art. nr. 00056).
2. Kipsalade Maison : vermeng 1kg 4-Jaargetijdensalade (Art. nr. 02045) met 2kg voorgebakken kipreepjes (Art. nr. 113001) en presenteer in een mooie schaal. Garneer met gehakte peterselie (Art. nr. 04244).
3. Zalmsalade 4-Saisons : vermeng 1kg 4-Jaargetijdensalade (Art. nr. 02045) met 1kg fijngesneden gerookte zalm en 1kg gekookte zalm. Presenteer in een mooie schaal en werk af met gehakte peterselie (Art. nr. 04244).

Uw voordeel :

- Minimale bereidingstijd
- Constante kwaliteit
- Mooie winstmarge op verkoop
- Interessante houdbaarheid
- Trendy producten



ARTISANAAL KIPPENWIT

Wat heb je nodig?

10 kg verse kippenfilet, ontdaan van pezen, vet en bloedvlekjes.

Kerntemperatuur in het vlees maximum 2°C.

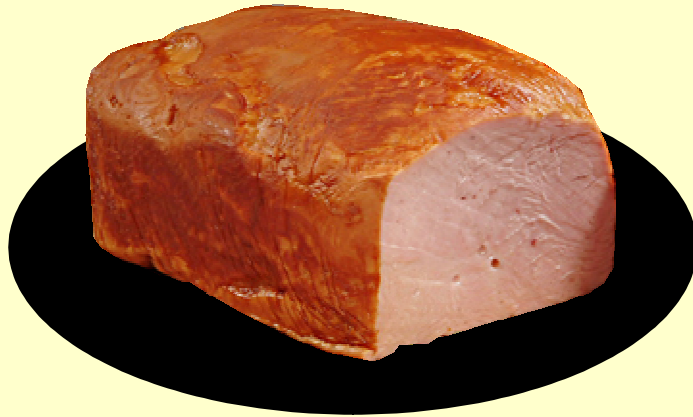
De kippenfilet in dikke lapjes snijden en zeer goed doorprikken met een mes.

(Het vlees doorkerven of goed kwetsen)

Andere mogelijkheid is de kippenfilets een toer in de cutter verkleinen (cutter met maximum 3 messen)

Kruiden en hulpstoffen per 10kg :

- 1,9 kg koud water
- 200g Prolaceto (Art. nr. 09202)
- 200g Colorosozout (Art. nr. 00089)
- 200g Mix voor Kip-kalkoenham 25% (Art. nr. 09217)
- Totaal = 2,5kg pekkel
- 125g Liant (Art. nr. 09201) per 12,5kg totaalmasa
- Smoke Color (Art. nr. 09210)



Hoe maken?

Het vlees in de menger of tumbler doen, indien mogelijk onder vacuum (90%), de pekkel erover gieten en de Liant toevoegen.

Tumbelen onder vacuum, temperatuur maximum 4°C, 12 toeren per minuut, in doorloop : 45 minuten.

Of 20 minuten in mengelaar mengen.

In de koeling laten rusten gedurende de nacht en de volgende dag terug tumbelen gedurende 45 minuten onder vacuum. Of 20 minuten mengen in mengelaar.

Het kippenhamvlees naar keuze afvullen in darm of kookvorm, broeien aan 78°C tot een kerntemperatuur van 72°C.

De kippenhammen goed doorkoelen, afbranden of licht bestrijken met Smoke Color om een mooie goudgele-bruine kleur te bekomen.

Variaties :

1. Kip-kalkoenham met Persillade
2. Kip-kalkoenham Tex-Mex
3. Kip-kalkoenham Tuinkruiden

HOVEBURGER

Wat heb je nodig?

- 1kg gehakt
- 15g Toastuien per kg (Art. nr. 7840)
- Pan Parisienne Mix (Art. nr. 10107)
- Julienne garnie (Art. nr. 00104)

Hoe maken?

Meng de toastuien met het gehakt en portioneer.

De burgers afpannen met Pan Parisienne en de zijkanten afpannen met groentenboeket.



WORSTJES IN TOMATENSAUS

Wat heb je nodig?

- 1 kg chipolataworstjes
- 1 kg Tomatensaus HBM (Art. nr. 10052)

Hoe maken?

De chipolataworstjes afkoppelen op 5cm.

De stukjes chipolata afbakken, overgieten met tomatensaus en afgarnen met wat peterselie.



RIBBETJES OP OOSTERSE WIJZE

Wat heb je nodig?

- 1 kg varkensbuikribben in blokjes van 5cm
- 30g Grillolie met boteraroma (Art. nr. 75594)
- 20g China Spice Mix (Art. nr. 757603)
- 2 kg Chinese saus (Art. nr. 00203)

Hoe maken?

Het vlees aanbraden, wat water toevoegen en verder stoven op een laag vuurtje tot bijna gaar.

Het geheel laten afkoelen.

2 kg Chinese saus toevoegen en afgarnen met peterselie.



WATERZOOI VAN KIP

Wat heb je nodig?

- 1 ajuin
- 300g wortelen
- 300g prei
- 300g witte selder
- 2kg kipfilet
- 100g Vidémix (Art. nr. 00070)
- 1 liter Kippenbouillon (1 liter water + 20g Kippenbouillonpoeder Art. nr. 08152)
- 300g culinaire room

Hoe maken?

- De groenten in niet te kleine stukken snijden en gaar stoven.

- De kippenbouillon aan de kook brengen en de kipfilet erin garen. De kipfilet laten afkoelen in de bouillon en vervolgens in stukken snijden.

- De witte saus maken : 1 liter kippenbouillon aan de kook brengen, de Vidémix al roerende toevoegen en het geheel even laten doorkoken.

- De groenten en de kip met de saus vermengen.

- De culinaire room toevoegen en het geheel op een grote schotel schikken.

- Afgarnen met reepjes prei en wortel.

