

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
HAGESUD

BEENHAM MASCARPONE SALADE

Wat heb je nodig?

- 1 kg Beenham Mascarpone salade (Art. nr. 02146)
- 3 gekookte eieren
- 50g doperwten
- Hamsnippers

Hoe maken?

De gekookte eieren fijn hakken.

De Beenham Mascarpone salade,
de doperwten en de eieren goed mengen en
op een schotel schikken.



Garnituur?

De salade garneren met wat gekookte eieren, hamsnippers en peterselie.

BOCOCINI'S

Wat heb je nodig?

- Dunne varkenslapjes (carré 10cm lang)
- Groene Pesto (Art. nr. 10071)
- Parma Ham
- Mozzarella
- Texas Oliemarinade (Art. nr. 10001)
- Pomodori Garni (Art. nr. 100200)

Hoe maken?

De dunne varkenslapjes openleggen en licht bestrijken met de Groene Pesto.

Vervolgens beleggen met een sneetje Parmaham en een sneetje Mozzarella.

Dichtvouwen en bestrijken met Texas Oliemarinade.

Op een mooie schotel schikken en bestrooien met Pomodori Garni.



TEXAS OLIEMARINADE

- Mooi van kleur en presentatie
- Lekker van smaak

TOPPER!

GROENE PESTO 250g

NIEUW

Uitstekend geschikt voor al uw Italiaanse specialiteiten en bereidingen!!!

HAM-MASCARPONE ROLLETJES

Wat heb je nodig?

- Sneetjes ontvette gekookte ham
- Beenham Mascarpone salade (Art. nr. 02146)
- Cocktail vinaigrette (Art. nr. 10051)
- Gekookte eieren
- Tomaten stukjes
- Bieslook

Hoe maken?

De hamsneetjes openleggen en bestrijken met een beetje Beenham Mascarpone salade.

Op een schotel schikken en overgieten met Cocktailvinaigrette HBM.

Het geheel nog bestrooien met fijngehakte gekookte eieren, stukjes tomaat en fijngesnipperde bieslook.



KALKOENREEPJES IN HOFMEESTERSAUS

Wat heb je nodig?

- 1,5 kg kalkoenreepjes
- 1 kg Hofmeestersaus (Art. nr. 10069)
- 400 gr Culinaire room
- Peterselie (Art. nr. 04244)
- Kipkruiden (Art. nr. 00082)

Hoe maken?

De reepjes kalkoen bestrooien met kipkruiden en afbakken.

De Hofmeestersaus mengen met de culinaire room en vervolgens mengen met de kalkoenreepjes en op een schotel schikken.

Tot slot lichtjes bestrooien met wat peterselie.



NIEUW

Voor perfect kleurbehoud van uw Américain :

STABILO ROOD PASTA

Gebruik : 10g per kg vlees of 5g Color-Fix + 5g Stabilo Rood Pasta per kg vlees.

KNUSPERSCHNITZEL

Wat heb je nodig?

- Varkenslapjes
- Panadefix Corn Flakes (Art. Nr. 75389)
- Paneereiwit (Art. Nr. 00109)

Hoe maken?

De varkenslapjes door het paneereiwit halen en afpaneren met Panadefix Corn Flakes.

De schnitzels op een mooie schotel schikken en afgarneren met een takje peterselie.



DE ECHE PIZZA ITALIA

Wat heb je nodig?

- Italiaanse pizzabodems met tomatensaus HBM 22cm (Art. Nr. 06901)
- Groene Pesto HBM (Art. nr. 10071)
- Parmaham
- Tomaat in schijfjes
- Mozzarella
- Pomodori Garni (Art. Nr. 10200)

Hoe maken?

De pizzabodems licht bestrijken met Groene Pesto, beleggen met reepjes Parmaham, schijfjes tomaat en mozzarella.



Garnituur?

Als garnituur voor alle pizza's kunnen we volgende smaakmakers aanbevelen in handige strooibussen voor uw klanten :

- Oregano 70g
- Basilicum Freez dried 30g
- Pomodori Garni 180g

Garnituur steeds toevoegen na het bakken voor een betere smaak en om verbranding te voorkomen!