

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
HAGESUD

FINESSE SALADE

Wat heb je nodig?

- 400g Kippenreepjes
- 3 gekookte eieren
- 100g bloemkool (heel fijn)
- 500g Finesse-Mayo (Art. nr. 10050)

Hoe maken?

De kip in reepjes snijden. De bloemkool heel fijn hakken.

De gekookte eieren fijn hakken.

Het geheel goed mengen met de Finesse-Mayo en afgarneren met fijngesnipperde bieslook of rucola.



BEENHAMSPIES

Wat heb je nodig?

- Dikke snede ontvette beenham
- Quicksoft Pussta Grillolie (Art. nr. 785001)

Hoe maken?

De beenham 2cm dik en 3cm lang en breed snijden en op spies steken.

Bestrijken met Quicksoft Pussta. Klaar!!!



Op een mooie schotel schikken en bestrooien met Pomodori Garni.

KIPFILET RAPID

Wat heb je nodig?

- 1 kg kipfilet
- Bali Oliemarinade (Art. nr. 10002)
- ½ l Marinade Neutraal (Art. nr. 10068)
- 10g Kipkruiden (Art. Nr. 00082)

Hoe maken?

De kipfilet, de Marinade Neutraal met de kruiden vermengen en vacuum verpakken. Onder vakuum 30 minuten koken op 80 °C en zo snel mogelijk afkoelen.

De benodigde kipfilet uit de vacuumzak halen en bestrijken met Bali Oliemarinade.



VLEESBROOD MET KRIEKEN

Wat heb je nodig?

- 3 kg varkensvlees
- 2 kg keelspek
- ½ ltr melk
- 500g paneermeel wit (Art. nr 10106)
- 5 eieren
- 60g Vleesbrood Komplet per kg (Art. nr. 10175)
- 18g Colorosozout per kg (Art. Nr. 00089)
- Nuba Trennfix (Art. Nr. 9390)



Hoe maken?

Het geheel door de 3mm-plaat malen en goed mengen. De bakvormen inspuiten met Nuba Trennfix en afvullen.

Het vleesbrood in een vochtige oven bakken op 90 °C tot een kern van 45 °C.

Uit de vorm doen en verder bakken op 110 °C tot een kern van 68 °C.

PROEF

HET VLEESBROOD MET ONZE KANT-EN-KLARE KRIEKENSAUS!!

GROENTENPASTA MET BEENHAM EN PESTO

Wat heb je nodig?

- 1 kg Penne natuur gekookt (Art. nr. 10115)
- 300g broccoli roosjes
- 300g boontjes (stukjes)
- 200g sluimererwtjes
- 300g wortelreepjes
- 20g Mexicana-mix (Art. nr. 75940)
- 100g Pesto Verde (Art. Nr. 100721)
- 700g Beenham (niet te dun snijden)
- 10g Pomodori Garni (Art. nr. 10200)
- 10g olijfolie



Hoe maken?

- De pasta beetgaar koken. Vervolgens de groenten beetgaar koken of wokken.
- De pasta, de groenten, de pesto, de kruiden en de olie voorzichtig mengen en op een mooie schotel schikken.

ONTDEK ONZE 4 TOPVINAIGRETTES

1. Groentenvinaigrette

Geschikt voor elke groentensalade :

- Lunchsalade
- Luikse salade
- Tomaat-komkommer
- Tomaat-mozzarella
- Bij hoofdvlees of boullie



2. Mayo vinaigrette

Uitstekend geschikt voor

- Pastasalades
- Groentensalades
- Koude schotels
- Hamrolletjes
- Aardappelsalade



3. Cocktailvinaigrette

- Ideaal als barbecue vinaigrette
- Pastasalades
- Zalmsensatie
- Beenham Mascarpone salade



4. Mosterd vinaigrette

- Varkensgebraad
- Boullie
- Boontjes salade

