

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
BIEZE
GROSSMANN

LUNCH SALADE

Wat heb je nodig?

- 200g aardappelen in stukjes
- 200g boontjes in stukjes
- 100g komkommer in stukjes
- 200g tomaten in stukjes
- 100g courgette in stukjes
- 50g pijpajuin gesnipperd
- 10g Mexicana-mix (Art. nr. 75940)
- 300g Groentenvinaigrette (Art. nr. 10061)

Hoe maken?

Het geheel goed mengen met de Groentenvinaigrette en afgarneren met Mexicana-mix.



LEMON-PEPPER SPIES

Wat heb je nodig?

- Kippenblokjes (niet te groot)
- Quicksoft Lemon-Pepper (Art. nr. 785335)
- Satépennen 18cm (Art. nr. 00444)

Hoe maken?

De kippenblokjes mengen met

50g Quicksoft Lemon-Pepper per kg op spies steken.



MEDITERRAANSE CURRYSCHOTEL

Wat heb je nodig?

- 1 kg kippenreepjes
- 20g Mediterraanse Kipkruiden (Art. nr. 000821)
- 100g groene paprika reepjes
- 100g rode paprika reepjes
- 100g gele paprika reepjes
- 100g courgette reepjes
- 20g Mexicana-mix (Art. nr. 75940)
- 1kg Curry Culianair (Art. Nr. 10076)
- 1/2kg Culinaire room
- Peterselie (Art. nr. 04244)

Hoe maken?

- De kippenreepjes kruiden en afbakken.

Vervolgens de groenten beetgaar koken of wokken.

- De Currysous Culinair met de room mengen en vervolgens met de groenten en het vlees mengen en op een mooie schotel schikken.

- Afgarneren met peterselie.



THURINGER ROASTBRAADWORST

Wat heb je nodig?

- 10kg Rundvlees R3, doorgemalen 3mm
- 5kg Varkenvlees S3, doorgemalen 3mm
- 7,5kg Nuba F/B Emulsie (Art. nr. 74396) (1:40)
- 7,5kg ijs
- 1kg keukenzout (Art. Nr. 00561)
- 400g Thüringer Roastbraadworst (Art. Nr. 72070)
- 350g Nubaron CL (Art. Nr. 74365)
- 150g Nubassan-B (Art. Nr. 74010)
- 50g Nubalin GS (Art. Nr. 75600)
- 50g Karwijzaad gemalen (Art. Nr. 7210)
- 50g Marjolein gerebelt (Art. nr 7300)

VOOR DE GROVE KORREL : - 20kg Varkensbuik S4, doorgemalen 13mm

TOPPRODUCT



Hoe maken?

F/B emulsie : vervangt het vet!!!

Verhouding : 1kg Nuba F/B op 40kg water

Productie van F/B emulsie 1 dag op voorhand!!!

- koud water in de cutter gieten, traag laten draaien en Nuba F/B toevoegen
- snel laten draaien en cutteren tot een geleiachtige massa (enkele toeren)
- de massa uit de cutter nemen en 12u in de frigo bewaren, de emulsie is klaar!!!

S3 en R3 in de cutter voegen met het zout, Nubassan-B en Nubaron CL enkele toeren droogcutteren. 1/3 van het ijs toevoegen en bij 2°C de rest van het ijs in 2 keer toevoegen.

Bij 3°C de Nuba F/B emulsie in grote stukken toevoegen. Bij 6°C de kruiden en overige ingrediënten toevoegen. Bij 10°C de grove korrel S4 en de Marjolein toevoegen en tot de gewenste korrel cutteren. Cuttertemperatuur van 12°C niet overschrijden en de laatste ronden langzaam laten draaien voor ontluchting. De massa afvullen in varkensdarmen en koken op 72°C tot een kerntemperatuur van 68°C. Laten afkoelen in waterbad.

PESTOBURGER

Wat heb je nodig?

- 1kg gehakt
- 50g Pesto Verde (Art. nr. 100721)
- Pan Italia (Art. nr. 10113)

Hoe maken?

De Pesto Verde met het gehakt mengen en portioneren voor hamburgers.

De burgers paneren in Pan Italia en afdrukken in ronde vorm.



TOMAAAT-MOZZARELLA

Wat heb je nodig?

- Tomaten
- Mozzarella
- Basilicum blaadjes
- 10g Pomodori Garni (Art. Nr. 10200)
- 10g Mexicana-Mix (Art. Nr. 75940)
- 100g olijfolie

Hoe maken?

De tomaten en mozzarella in schijfjes snijden en op een schotel schikken.

De olijfolie mengen met de Mexicana-mix en de Tomaat-mozzarella ermee besprenkelen.

De schotel bestrooien met Pomodori Garni en garneren met blaadjes basilicum.



ZALMROLLETJES IN COCKTAILVINAIGRETTE

Wat heb je nodig?

- Lasagnevellen natuur vers (Art. nr. 01028)
- Gekookte zalm
- Cocktailvinaigrette (Art. nr. 10051)
- Tomaten
- Pijpajuin

Hoe maken?

De verse lasagnevellen bestrooien met stukjes zalm en oprollen.

De rolletjes op een schotel schikken en

overgieten met Cocktailvinaigrette. Het geheel garneren met stukjes tomaat en gesnipperde pijpajuin of bieslook.



GEBRAAD IN GRAANTJESMOSTERD-VINAIGRETTE

Wat heb je nodig?

- Varkens- of kalfsgebraad in schijfjes
- Boontjes
- Tomaten
- Graantjesmosterd-vinaigrette (Art. nr. 05732)

Hoe maken?

Dunne schijfjes gebrad op een schotel schikken.

De zijanten van de schotel beleggen met boontjes en stukjes tomaat.

Het gebrad overgieten met Graantjesmosterd-vinaigrette.

