

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
BIEZE
GROSSMANN

Herbaroma bvba - Mechelsesteenweg 41 B-2840 RUMST
Tel. 015/31.92.92 - Fax. 015/31.08.33 - info@herbaroma.be

SALADE VAN GEROOSTERDE KIPPENREEPJES

Wat heb je nodig?

- 1kg kipfilet in fijne reepjes
- 3 gekookte eieren
- 100g half zongedroogde tomaatjes (Art. nr. 02300)
- 50g pijnboompitten (Art. nr. 04220)
- 1kg Curry Special saus (Art. nr. 10060)

Hoe maken?

De kippenreepjes kruiden met kipkruiden (Art. nr. 00082) en zacht afbakken.

De half zongedroogde tomaatjes in stukjes snijden, de eieren fijn hakken en de pijnboompitten licht roosteren.

Het geheel goed mengen met Curry Special saus en op een mooie schotel schikken. Garneren met stukjes tomaat, kip en peterselie.



TOSCAANSE RUNDSREEPJES

Wat heb je nodig?

- 1kg rundsreepjes
- 150g Hellas Marinade (Art. nr. 78282)
- 100g rode paprika
- 100g groene paprika
- 100g courgette
- 1 rode ui

Hoe maken?

Het rundvlees in reepjes snijden en met de Hellas Marinade vermengen.

Vervolgens de groenten in reepjes snijden en met het gemarineerde vlees vermengen.

Het geheel op een mooie schotel schikken.

TOPPRODUCT



VOOR EEN PERFECT KLEURBEHOUD VAN AMERICAIN NATUUR

GEBRUIK PER KG : 5g Color-Fix (Art. nr. 74530)

10g Stabilo Rood Pasta (Art. nr. 10179)

NIEUW

GEHAKTBALLETJES IN ZACHTE CURRYSAUS

Wat heb je nodig?

- 1kg gehakt
- 1 ei
- 100g Pan Blank Special (Art. nr. 10100)
- 750g Currysaus pasta Culinair (Art. Nr. 10076)
- 250g culinaire room



Hoe maken?

Het gehakt met ei en paneermeel goed mengen en kleine gehaktballetjes maken van +/- 15g per stuk. Vervolgens de balletjes gaar koken.

De Currysaus pasta Culinair mengen met de room, het geheel goed mengen en op een mooie schotel presenteren.

Garneren met Peterselie (Art. nr. 04244) en Pomodori Garni (Art. nr. 10200).

CARPACCIO VAN VARKENSHAAS MET PESTOVINAIGRETTE

Wat heb je nodig?

- Varkenshaasje
- Satékruiden Extra Rood (Art. nr. 10154)
- Mayo-vinaigrette (Art. nr. 10074)
- Pesto Verde (Art. nr. 100721)
- Pijnboompitten (Art. nr. 04220)
- Rucola
- Half zongedroogde tomaten (Art. nr. 02300)

TOPPER IN VERKOOP



Hoe maken?

- Het varkenshaasje kruiden met Satékruiden Extra Rood en gaar bakken.
- Het vlees laten afkoelen en vervolgens in zeer dunne schijfjes snijden en op een schotel schikken.
- Maak een Pesto vinaigrette door 1kg Mayo-vinaigrette te mengen met 100g Pesto Verde.
- Vervolgens de carpaccio van varkenshaas overgieten met de vinaigrette.
- De pijnboompitten roosteren en over de carpaccio strooien.
- Garneren met enkele stukjes half zongedroogde tomaten en wat blaadjes rucola.

VISSERS-PASTA

Wat heb je nodig?

- 1kg Schelpjes pasta natuur (Art. nr. 01036)
- 200g gekookte zalm (of uit blik)
- 100g krab
- 100g garnalen
- 100g gerookte zalm
- 3 gekookte eieren
- 1kg Cocktailvinaigrette (Art. nr. 10051)

Hoe maken?

De pasta koken en 30 minuten in koud water laten staan.

De zalm koken (of uit blik nemen) en in stukjes snijden.

De gekookte eieren fijn hakken en de gerookte zalm in reepjes snijden.

Vervolgens alle ingrediënten met de pasta vermengen en de Cocktailvinaigrette toevoegen.

Het geheel op een mooie schotel schikken en garneren met reepjes gerookte zalm, wat garnalen en peterselie.



BONTE BOONTJESSALADE MET TONIJN

Wat heb je nodig?

- 1kg boontjes
- 1 rode ui
- 200g tomaten
- 700g tonijn (Art. nr. 04020)
- 500g Groentenvinaigrette (Art. nr. 10061)
- 20g Mexicana-mix (Art. nr. 75940)
- 10g olijfolie

Hoe maken?

De boontjes kuisen en beetgaar koken.

De tomaten in stukjes snijden

en de rode ui in fijne ringen snijden.

De tonijn in stukjes snijden.

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

De salade op een schotel presenteren en garneren met wat snippers pijpajuin.

