

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
BIEZE
GROSSMANN

KIP ANDALOUSESALADE

Wat heb je nodig?

- 400g kippenreepjes
- 3 gekookte eieren
- 500g Andalouse Saus (Art. nr. 10301)
- Fijngehakte peterselie (Art. nr. 04244)



Hoe maken?

De kip in reepjes snijden en de gekookte eieren fijn hakken. Het geheel goed mengen met de Andalouse Saus en op een mooie schotel presenteren.

Garnituur?

De salade garneren met wat fijngehakte peterselie.

TOPPER!

**ANDALOUSE SAUS :
MOOI VAN KLEUR EN LEKKER VAN SMAAK!**

LIGHT BURGER

Wat heb je nodig?

- 500g mager varkensvlees
- 500g kippenvlees (of kalkoen)
- 30g Lightburgermix per kg (Art. nr. 757312)
- 5g Color-Fix (Art. nr. 75731)
- Bouquet Garni (Art. nr. 03605)

Hoe maken?

Het vlees samen met de Lightburgermix en de Color-Fix mengen.

Daarna 2x door de 3mm-plaat malen en portioneren.

De burgers ovaal of rond afdrukken

De burgers langs de zijkanten garneren met Bouquet Garni.



**COLOR-FIX : VOOR EEN BETER VERS- EN
KLEURBEHOUD VAN AL UW
GEHAKTSPECIALITEITEN!!!**

TOPPRODUCT

OOSTERSE WOK MET GEROOSTERDE SESAMSAUS

Wat heb je nodig?

- 6x125g Ramen Noedels dun voorgegaard (Art. nr. 08621)
- 20 scampi's
- 500g kippenreepjes
- 400g wokgroenten + 100g sluimererwtjes
- 300g Geroosterde Sesamsaus (Art. nr. 08602)
- Mexicana-mix (Art. nr. 75940)
- Kipkruiden (Art. nr. 00082)



Hoe maken?

- Neem de noedels uit de vriezer en overgiet met heet water en laat enkele minuten staan.
- De scampi's pellen en darmkanaal verwijderen, kruiden met Mexicana-mix en kort gaarbakken.
- De kippenreepjes kruiden met Kipkruiden en kort bakken.
- Vervolgens de wokgroenten beetgaar wokken in wat olie en de scampi's en kippenreepjes toevoegen.
- De uitgelekte noedels toevoegen en tot slot de geroosterde Sesamsaus vermengen met het geheel.
- Het gerecht presenteren in een wokpan!!!

ARTISANAAL GRANENBROODJE

Wat heb je nodig?

- 4 kg keelspek
- 6 kg varkensvlees (schouder)
- 1 liter melk
- 1 kg Pan Blank Special (Art. nr. 10100)
- 10 eieren
- 60g Granenvleesbrood-mix per kg (Art. nr. 10177)
- 18g Colorosozout per kg (Art. nr. 00089)
- Nuba-Trennfix (Art. nr. 9390)
- Ballasti-Granenmix (Art. nr. 75281)



Hoe maken?

- Alle ingrediënten 1x door de 3mm-plaat malen en goed mengen.
- Alu bakjes 500cc inspuiten met Nuba-Trennfix en vervolgens afvullen.
- De granenbroodjes bakken op op 105°C tot een kern van 68°C. Klaar!!!
- Het geheel eventueel bestrooien met wat Ballasti-Granenmix en presenteren in of uit het alu bakje.

KALKOEN IN HOFMEESTERSAUS

Wat heb je nodig?

- 1 kg kalkoen in blokjes gesneden
- 100g spekreepjes
- 50g sjalot
- 700g Hofmeestersaus (Art. nr. 10069)
- 300g Culinaire room
- Kipkruiden (Art. nr. 00082)

Hoe maken?

- De sjalot fijn hakken en aanfruiten in wat boter.
- De spekreepjes toevoegen en even laten meebakken.
- De kalkoenblokjes kruiden met kipkruiden en meebakken, wat water toevoegen en +/- 15 minuten laten sudderen.
- Het overvloedige vocht afgieten en de kalkoenblokjes laten afkoelen.
- De Hofmeestersaus mengen met de culinaire room.
- Het geheel met mekaar vermengen en presenteren in een mooie schotel.



TOPPERS IN UW TOONBANK : TRENDY EN VOORDELIG !!!

1. APERO KIPBALLETTJES

Voorgegaarde kipballetjes, pittig gekruid.

Ideaal als tussendoortje, bij een broodje, op een bamboestokje als brochette, als aperitiefhapje of gewoon als snack bij de televisie.

Even in de microgolfoven, in de pan of kan gewoon koud gegeten worden met een selectie van onze sauzen : Curry Special, Andalousesaus of warm met Tomatensaus.



2. CHICKEN WINGS ZONDER BEEN

Heerlijke, voorgegaarde en gekruide chicken wings zonder been: geen afval meer.

Topper als tussendoortje, als aperitiefhapje of als snack bij de televisie.

Verwarm de Wings in de oven of microgolfoven en overgiet met geroosterde Sesamsaus of met Chinese Gembersaus of presenteer warm met een selectie koude sauzen : Currysaus Special, Sweet Peppersaus of Pickles.



3. PIZZA FRY

Gepaneerde Schnitzel met pizzavulling en tomatensaus.

Heerlijk op een broodje met groentjes, als tussendoortje, met een frisse salade.

Smaakt het best gefrituurd maar kan ook in de pan gebakken worden.

