

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
BIEZE
GROSSMANN

RAVIOLI CON CARNE

Wat heb je nodig?

- 1kg Ravioli con Carne (Art. nr. 01059)
- 750g Zuiderse Tomatensaus (Art. nr. 10081)
- Kippenbouillon poeder (Art. nr. 08152)
- Basilicum gevriesdroogd (Art. nr. 08346)
- Parmezaanschilfers

Hoe maken?

- Doe de Ravioli con Carne in een grote pan met ruim kokend water en wat kippenbouillon poeder.
- De pasta diepgevroren op een laag vuur 8 minuten laten koken.
- Vervolgens laten afkoelen in koud water en even laten uilekken in een vergiet.
- Beleg de bodem van een schotel met de Ravioli en overgiet met de Zuiderse Tomatensaus.
- Garneer met de gevriesdroogde basilicum en de parmezaanschilfers.



OOSTERSE RIBBEKENS MET CHINESE GEMBERSAUS

Wat heb je nodig?

- Spare-ribs
- Oosterse kruidenmix (Art. nr. 08160)
- Chinese Gembersaus (Art. nr. 08601)
- Colorosozout (Art. nr. 00089)
- Pastrami-mix (Art. nr. 04213)

Hoe maken?

- De Spare-ribs 1 uur in een lichte pekel leggen (10l water + 1kg Pastrami-mix + 1,2kg Colorosozout).
- De Spare-ribs uit de pekel nemen en +/- 5 uur laten rusten.
- Kruiden met de Oosterse kruidenmix en bakken op 100°C.
- Instrijken met Chinese Gembersaus.



TOPPERS VOOR DE KOMENDE COMMUNIEFEESTEN

Artisanale kaaskroketten
Artisanale garnaalkroketten
Artisanale Pata Negra kroketten

*** NEEM EEN KIJKJE OP ONZE WEBSITE ***

www.herbaroma.be

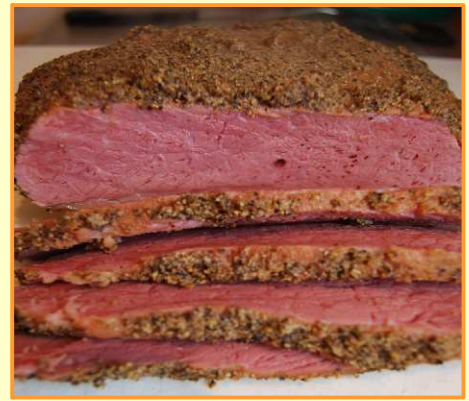
PASTRAMI

Wat heb je nodig?

- Rundsborstlap
- 30g Pastrami-mix per kg (Art. nr. 04213)
- 40g Colorosozout per kg (Art. nr. 00089)
- Peperoni kruiden (Art. nr. 08161)

Hoe maken?

- De rundsborstlap inwrijven met de Pastrami-mix en het Colorosozout.
- Het vlees +/- 4 weken in de vacuumzak zouten en regelmatig omdraaien.
- na 4 weken de lap afspoelen met lauw water en 1 dag laten rusten.
- De bovenkant van de rundslap licht bestrooien met Peperonikruiden.
- Tot slot de lap bakken in de steamer op 120°C met 20% vocht tot een kern van 58°C.



POTJE KOS

Wat heb je nodig?

- 250g varkensblokjes
- 250g kippenblokjes
- 250g rundsblokjes
- Satékruiden Extra Rood (Art. nr. 10154)
- 1 ajuin
- 200g witte selder
- 150g doperwten
- 150g witte bonen
- 1kg Zuiderse Tomatensaus (Art. nr. 10081)
- 20g Vleesbouillon (Art. nr. 08153)

Hoe maken?

- Het vlees instrijken met Satékruiden Extra Rood en afbakken in de pan.
- De ajuin en de selder in grove stukken snijden.
- De bonen toevoegen en het geheel samen met de Zuiderse Tomatensaus laten gaar sudderen.
- Het geheel op een mooie schotel presenteren en garneren met wat grove peterselietakjes.



PROEF

**ONZE ZUIDERSE TOMATENSAUS
EEN AANRADER VOOR
AL UW TOMATENBEREIDINGEN**

MOOI VAN KLEUR EN LEKKER VAN SMAAK!!!

VARKENSHAASJE MET PEPPERROOMSAUS

Wat heb je nodig?

- 1 kg varkenshaasjes
- 700g Culinaire Pepersaus Pasta (Art. nr. 10079)
- 300g Culinaire room
- Satékruiden Extra Rood (Art. nr. 10154)

Hoe maken?

- De varkenshaasjes aanbakken, kruiden met Satékruiden E/R en verder garen tot een kern van 68°C.
- De Pepersaus mengen met de culinaire room en over de varkenshaasjes naperen.
- Het geheel bestrooien met wat peterselie en presenteren op een mooie schotel.



KALKOENLAPJES MET CHAMPIGNONROOMSAUS

Wat heb je nodig?

- 1 kg kalkoenlapjes
- 700g Culinaire Champignonsaus Pasta (Art. nr. 10078)
- 300g Culinaire room
- Kipkruiden (Art. nr. 00082)

Hoe maken?

- De kalkoenlapjes kruiden met Kipkruiden en zacht afbakken.
- De Champignonsaus mengen met de culinaire room.
- De kalkoenlapjes overgieten met de Champignonroomsaus.
- Het geheel bestrooien met wat peterselie en presenteren op een mooie schotel.



KIPFILET MET CURRYSAUS

Wat heb je nodig?

- 1 kg kipfilet
- 700g Culinaire Currysaus Pasta (Art. nr. 10076)
- 300g Culinaire room
- Kipkruiden (Art. nr. 00082)

Hoe maken?

- De kipfilets kruiden met Kipkruiden en zacht afbakken.
- De Currysaus mengen met de culinaire room.
- De kipfilets overgieten met de Curryroomsaus.
- Het geheel bestrooien met wat peterselie en presenteren op een mooie schotel.

