

UITGAVE BARBECUE 2012

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 - www.herbaroma.be



MARINADE NEUTRAAL

**Om alle soorten
vlees te vermalsen**



PUSSTA- MARINADE

**Kippenboutjes,
kippenvleugels, kippengyros
en alle gevogeltespecialiteiten**



MADAGASKAR- MARINADE

**Varken- en rundvlees,
spare-ribs**



HELLAS- MARINADE

**Alle reepjesvlees, varkens-
en rundsbrochetten**

CURRY GRILLOLIE



Alle gevogeltespecialiteiten

MEXICANA GRILLOLIE



**Speciale brochetten, rundvlees,
varkensvlees**

PUSSTA GRILLOLIE



**Gevogelte en
rundvlees**

INDIA GRILLOLIE



**Gevogelte en
rundvlees**

LEMMON-PEPPER GRILLOLIE



Alle gevogeltevlees, vis- en zeevruchten
specialiteiten

KNOFLOOK-PEPER GRILLOLIE



Lamsvlees, zeevruchten

KNOFLOOK GRILLOLIE



Lamsvlees, zeevruchten

GYROS GRILLOLIE



Gyros-brochetten van rund- en
gevogeltevlees

SPARE-RIB GRILLOLIE



Spare-ribs

TORERO GRILLOLIE



Krachtige smaak voor brochetten en steaks

HOT PEPPER GRILLOLIE



Een pittige pepersmaak voor rund- en
varkensvlees

RIO GRILLOLIE



Een zachte smaak en mooie kleur voor alle
BBQ-vlees, kindvriendelijk

Kruidenboter Grillolie



Lamsvlees en zeevruchtenspecialiteiten,
krielaardappelen en aardappelspiesjes

Grillolie met boteraroma

Geeft een zachte smaak
en mooie glans aan al
uw vleesspecialiteiten



TEXAS GRILLOLIE



Varken- en rundvlees

BALI GRILLOLIE



Gevogeltevlees

SORENTO GRILLOLIE



Varkenvlees

IKA-LEMMONSAUS

Vis- en zeevruchten

GEROOSTERDE SESAMSAUS

Mooie kleur en lekkere smaak voor Oosterse
bbq, specialiteiten met kip, varken- en rundvlees,
vis- en zeevruchten

YAKITORI OF CHINESE GEMBERSAUS

Lekkere zoutsmaak voor Spare-ribs,
kippenbouten, satéspiesjes



SATE MAISON



1kg varkensblokjes / 20g Satékruiden E/R
200g Marinade Neutraal / Goed mengen en op
spiesjes steken met stukjes ajuin

BBQ-KOTELET



Koteletten instrijken met Rio of BBQ Grillolie

GEMARINEERDE MIGNONETTE



De mignonette instrijken met BBQ- of Texas
Grillolie

SPAANSE SATE



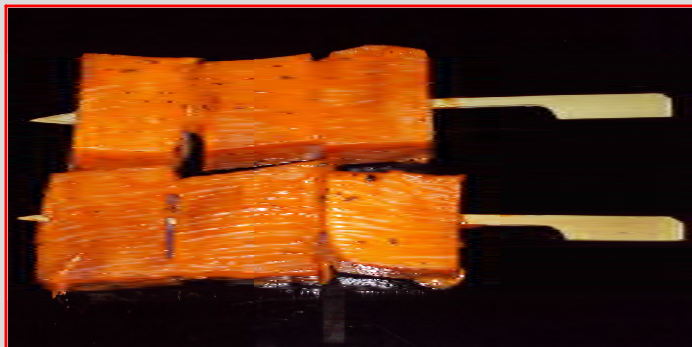
1kg kleine satéblokjes vermengen met Torero
Grillolie en op spies steken met rode en groene
paprika

GRILLHAASJE



Varkenshaasje 2cm dik snijden, op spies steken en
instrijken met Pussta Grillolie of Parijse
Zwiebelgrillolie

BEENHAMSPIES



Beenham 2cm dik en 3cm lang snijden, op spies
steken en instrijken met Pussta- of Rio Grillolie

BBQ SPEK OF FAKKEL



Spekschijven instrijken met Mexicana Grillolie.
Dunne snede spek met draaibeweging op spies steken
en instrijken met Mexicana Grillolie

SPARE RIBS



Spare-ribs kruiden met Satékruiden E/R en
afbakken, na afkoelen instrijken met Spare-rib
Grillolie of Madagascar Marinade

GEMARINEERDE STEAK



Steaks goed instrijken met Pussta Grillolie of Texas
oliemarinade

TEXAS BROCHETTE



Varkensblokjes instrijken met Texas oliemarinade en
op spies steken met ajuin en paprika

GYROS BROCHETTE



Varkensblokjes instrijken met Gyros Grillolie en op
spies steken met ajuin, rode en groene paprika

RUNDS-SATE



Rundsblokjes instrijken met Hot Pepper Grillolie en
op spies steken met ajuin

GRILLWORSTBROCHETTE



Grillworst in schijven snijden van 2cm, instrijken met Pussta Grillolie en plat op spies steken

KIP SATE



Kippenblokjes instrijken met Curry Grillolie en op spies steken

MERGUEZ-WORSTJES



1kg gehakt mengen met 50gr Merguezsaus en afvullen in chipolatadarmen

PIPO-WORSTJES



1kg gehakt mengen met 100g Don Pedrosaus en afvullen in chipolatadarmen, portioneren op 10cm en op spies steken

BOCCOCINI's



Dunne varkenslapjes bestrijken met Pesto Verde, beleggen met een sneetje Parmaham en Mozzarella, dichtvouwen en bestrijken met Texas oliemarinade

KALKOENBROCHETTE



Kalkoenblokjes instrijken met India Grillolie en op spies steken met ajuin, gele paprika en stukjes ananas

KALKOENHAASJE



Kleine kalkoenhaasjes instrijken met India Grillolie en op spies steken

KIPPENBOUTEN



Kippenbouten voorgaren in vacuumzak en vervolgens instrijken met Pussta Grillolie

SCAMPI BROCHETTE



Scampi's (darmkanaal verwijderen) instrijken met Knoflook Grillolie en op spies steken

BOURGONDISCHE SCAMPI BROCHETTE



Scampi's (darmkanaal verwijderen) instrijken met Knoflook-Peper Grillolie en op spies steken

LAMSKOTELETJES



Lamskoteletjes instrijken met Knoflook-Peper Grillolie

LAMSKROONTJE



Lamskroontje instrijken met Kruidenboter Grillolie

THURINGER ROASTBRAADWORST

- 10kg Rundvlees R3, doorgemalen 3mm
- 5kg Varkenvlees S3, doorgemalen 3mm
- 7,5kg keelspek
- 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

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 het doorgemalen keelspek 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.

Cuttermtemperatuur 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.

BBQ-BURGER



- 3kg varkensvlees
- 2kg keelspek
- 1 ei per kg
- 60g Slaviken-mix per kg
- 10g Toastuien per kg
- Alle ingrediënten door de 3mm-schijf draaien en portioneren

VERSE BBQ-WORST

- 3kg varkensvlees
- 2kg keelspek
- 1 ei per kg
- 60g Slaviken-mix per kg
- 5g Bouquet Garni
- Alle ingrediënten door de 3mm-schijf draaien en afvullen in varkensdarmen.
- Tot slot lichtjes bestrooien met Knoflook-Peper



GEKOOKTE BBQ-WORST

- 3kg varkensvlees
- 2kg keelspek
- 1ltr ijswater
- 60g BBQ-Grillworst Komplet (Art. 10180)
- 18g keukenzout (Art. Nr. 00561)
- Alle ingrediënten door de 3mm-schijf draaien en goed mengen,
- vervolgens afvullen in varkensdarmen en 30 minuten koken op 75°C.
- Na het koken 10 minuten laten afkoelen in koud water.
- VOOR EEN MOOIE KLEUR EN LICHT ROOKSMAAK :**
- VOEG SMOKE-COLOR TOE AAN HET KOOKWATER!!!**
- (Art. nr. 09210)





OOSTERSE RIBBEKES

Ribbeka's insmeren met de Chinese Gembersaus



OOSTERSE KIP-BROCHETTE

- Kippenfilet in kleine blokjes gesneden
- Curry-mix (Art. nr. 75970)
- Chinese gembersaus
- Bamboe spiesjes 15 of 18cm

De kippenfilets in kleine blokjes snijden en lichtjes kruiden met de Curry-mix.

Vervolgens de blokjes op spiesjes steken en bestrijken met de Chinese gembersaus.

De spiesjes bakken en even laten afkoelen.

Vervolgens nogmaals bestrijken met een laagje Chinese gembersaus.



BBQ-AARDAPPEL

Grote aardappel garen in alu-folie in steamer of oven.

Vulling uithalen en pletten.

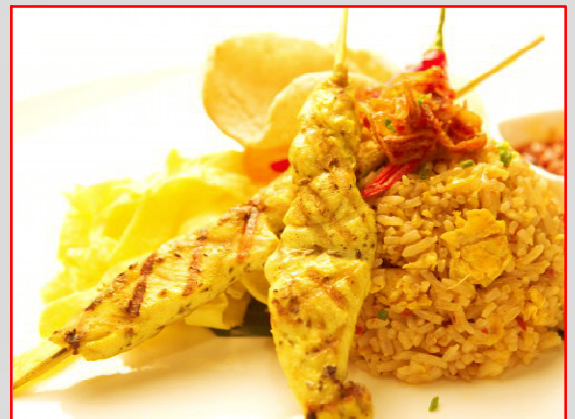
Mengen met de kruidenboter-mix (nubassa).

Aardappel terug opvullen.

BBQ-PASTASALADE

- 1kg kleine pasta (gekookt)
- 100g kleine bloemkoolroosjes
- 100g kleine broccoliroosjes
- 100g komkommer in stukjes
- 100g tomatenblokjes
- 50g pijpajuin fijngesneden
- 300g Mayo-vinaigrette (Art. nr. 10074)
- 20g Salad-Top

Alle ingrediënten goed vermengen met de Mayo-vinaigrette en bestrooien met fijngesneden pijpajuin.



BBQ-RIJSTSALADE

500g Nasi-Rice-Mix (Art. Nr. 09336)

100g doperwten

50g fijngesnipperde rode paprika

50g fijngesnipperde groene paprika

De Nasi-Rice-Mix koken,

vervolgens de groenten met een scheutje olijfolie onder de gekookte rijst mengen.



BBQ-SALADE

300g tomaten in blokjes
200g komkommer in schijfjes
100g courgette in blokjes
50g pijpajuin
50g olijfolie
200g Groentenvinaigrette HBM (Art. nr. 10061)
10g Knoflookpeper
Alle ingrediënten goed mengen



BBQ-BOONTJES SALADE

1kg boontjes beetgaar gekookt
200g Groentenvinaigrette
50g olijfolie
10g Peperoni-kruiden
Alle ingrediënten goed mengen.



AARDAPPELSALADE

1kg Krielaardappelen
200g Groentenmacedoine
300g Mayo Supérieur
200g Mayo vinaigrette
20g Salad-Top
Alle ingrediënten goed mengen.



TOMAAAT-KOMKOMMERSALADE

500g tomaten in stukjes
500g komkommer in stukjes
300g groentenvinaigrette
50g olijfolie
10g Peperoni-kruiden
Alle ingrediënten goed mengen.



KOOL-WORTEL SALADE

500g witte kool fijngesneden
500g wortelen fijn gesneden
300g Mayo-Vinaigrette
200g Mayo-Supérieur
20g Salad-Top
Alle ingrediënten goed mengen.

KRUIDEN EN SPECERIJEN

ALLE KRUIDEN EN SPECERIJEN VOOR HET BBQ-SEIZOEN
AFGEVULD IN HANDIGE STROOIBUSSEN BEDRUKT MET
UW NAAM EN ADRES!!!

Steakkruiden 250g
Kipkruiden 250g
Satékruiden 250g
Herbes de Provence 80g
BBQ-kruiden 250g
Knoflook-peper 200g
Vuurkruiden 130g
Pomodori Garni 150g
Mexicana-mix 240g



VERKRIJGBAAR IN KLEINE HOEVEELHEDEN
ZONDER MEERPRIJS VOOR NAAMBEDRUKKING!!!

WARMER SAUZEN

BARBECUE-SAUS
DON PEDRO SAUS
PEPERSAUS
ARCHIDUCSAUS
HOFMEESTERSAUS
MEXICAN SAUS
CURRYSAUS CULINAIR



VINAIGRETTES

MAYO-VINAIGRETTE
BBQ-COCKTAILVINAIGRETTE
GROENTENVINAIGRETTE
MOSTERD VINAIGRETTE



KOUDE SAUZEN

SWEET PEPPER SAUS
MAYO SUPERIEUR
CURRY SPECIAL SAUS
CURRYSAUS
ANDALOUSE SAUS

GRAND CRU SAUS
MAYONAISE
FINESSE SAUS
COCKTAILSAUS
TARTAARSAUS