

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
BIEZE
GROSSMANN

FRANKFURTERSALADE

Wat heb je nodig?

- 400g Frankfurterworstjes in stukjes gesneden
- 50g zilveruitjes (Art. nr. 05150)
- 50g augurken blokjes (Art. nr. 05151)
- 100g voetselder (blik)
- 100g gebakken spekblokjes
- 600g Fijnproeversaus (Art. nr. 10085)
- 10g Salad-Top (Art. nr. 001261)



Hoe maken?

Alle ingrediënten goed vermengen met de Fijnproeversaus en de Salad-Top.

Het geheel presenteren in een toonbankschaal en garneren met stukjes Frankfurter en wat peterselie.

JAGERJASJE

Wat heb je nodig?

- Varkenslapjes (carré)
- 1 ui in ringen gesneden
- 150g spek in dunne reepjes gesneden
- 150g champignons in stukjes
- Hellas marinade (Art. nr. 78282)



Hoe maken?

De varkenslapjes (carré) in enveloppe snijden.

De uien, spekreepjes en champignons afbakken en laten afkoelen.

De varkenslapjes opvullen en dichtprikken met bamboespiesje.

Tot slot instrijken met Hellas-marinade.

RAVIOLI MET BOSCHAMPIGNONS

Wat heb je nodig?

- 1kg Ravioli ricotta/spinazie (Art. nr. 01029)
- 200g Boschampignons
- 700g Pepersaus pasta (Art. nr. 10079)
- 400g culinaire room



Hoe maken?

De boschampignons kort afbakken.

De pepersaus pasta mengen met de culinaire room.

De ravioli gaar koken en met de saus en de boschampignons mengen.

Tot slot bestrooien met wat boschampignons.

HOFMEESTERSAUS

Wat heb je nodig?

- 1kg Champignonsaus Pasta (Art. nr. 10078)
- 150g zilveruitjes (Art. nr. 05150)
- 200g gezouten spekblokjes licht gebakken
- 400g culinaire room

Hoe maken?

Vermeng de champignonpasta met de zilveruitjes en voeg de spekreepjes toe.

Tot slot de culinaire room toevoegen.



TOPPER IN VERKOOP

WILDSTOOFPOTJE IN HOFMEESTERSAUS

Wat heb je nodig?

- 1kg wildstoofvlees (vb everzwijn)
- 200g boschampignons
- 500g Champignonsaus Pasta (Art. nr. 10078)
- 75g gerookt spek in reepjes
- 50g zilveruitjes (Art. nr. 05150)
- 200g culinaire room
- 1 flesje Rochefort bruine Trappist
- 20g Wildfond Select (Art. nr. 09793)
- 1 takje tijm
- 3 laurierblaadjes
- 2 eetlepels honing
- Wildkruidenmix HBM

Hoe maken?

De boschampignons en de spekreepjes afbakken.

Het wildstoofvlees kruiden en bakken, overgieten met Rochefort en laten inkoken.

De boschampignons, zilveruitjes, spekreepjes, kruiden, wildfond en Champignonpasta toevoegen.

Het geheel op een zacht vuur verder laten garen en tot slot afwerken met de culinaire room.



VARKENSHAAS IN HONING-MOSTERDSAUS

Wat heb je nodig?

- Varkenshaasje
- Honing-mosterdvinaigrette HBM (Art. nr. 10086)
- Satékruiden (Art. nr. 00071)
- Augurkenblokjes (Art. nr. 05151)

Hoe maken?

De varkenshaas kruiden en bakken, verder laten garen, laten afkoelen en in dunne plakjes snijden.

De sneetjes op schotel leggen en overgieten met Honing-mosterd vinaigrette.

Garneren met augurkenblokjes.



PANKO SCHNITZEL

Wat heb je nodig?

- 1kg varkenslapjes
- 150g Marinade Neutraal (Art. nr. 10068)
- 20g Oosterse kruidenmix (Art. nr. 08160)
- Panko Paneer (Art. nr. 08645)

Hoe maken?

De Marinade Neutraal en de Oosterse kruidenmix met de varkenslapjes mengen en goed inmasseren, vervolgens 1 uur laten rusten in de frigo.

De lapjes paneren met Panko Paneer en bestrooien met wat gedroogde bieslook of peteselie.



GEFRITUURDE KALKOENREEPJES MET TARTARINI

Wat heb je nodig?

- 1kg kip- of kalkoenreepjes
- 150g Marinade Neutraal (Art. nr. 10068)
- 20g Oosterse kruidenmix (Art. nr. 08160)
- Paneereiwit (Art. nr. 00109)
- Panko Paneer (Art. nr. 08645)
- Tartarini (Art. nr. 10303)

Hoe maken?

De Marinade Neutraal en de Oosterse kruidenmix met de kip- of kalkoenreepjes mengen en goed inmasseren, vervolgens 1 uur laten rusten in de frigo.

De reepjes door het paneereiwit halen en paneren met Panko Paneer.

De reepjes frituren en presenteren met Tartarini.

