

UITGAVE BARBECUE 2013

H B M



Inhoud:
aperitief
voorgerecht
hoofdgerecht
dessert

Herbaroma bvba - Mechelsesteenweg 41 B-2840 RUMST

Tel. 015/31.92.92 - Fax. 015/31.08.33

info@herbaroma.be - www.herbaroma.be

BBQ APERITIEFHAPJES

SINT-JACOBSHAPJE MET IKA LEMON SAUS

Wat heb je nodig?

- 8 Sint-Jacobsvruchten zonder koraal
- 8 Breughelspek HBM
- 1 sinaasappel
- 1 bakje cresson
- Quicksoft Knoflook-peper (Art. nr. 78585)
- Ika Lemonsaus (Art. nr. 08600)

Hoe maken?

De sinaasappel schillen en in partjes verdelen.

De Sint-Jacobsvruchten instrijken met Quicksoft

Knoflook-peper. Het spek in reepjes snijden en bakken.

Bak de Sint-Jacobsvruchten op de BBQ gedurende 2-3 minuten aan beide kanten.

Afwerking : kleine schaaltjes beleggen met wat cresson, vervolgens met een Sint-Jacobsvrucht, wat spekreepjes en gebakken sinaasappelpartjes. Overgiet tot slot met een lepeltje Ika Lemon saus.



ZEEDUIVELSPIES MET ROZEMARIJN

Wat heb je nodig?

- 250g zeeduivelfilet
- 4 sneetjes Breughelspek HBM
- 8 dikke takken rozemarijn
- 10 roze peperbollen (Art. nr. 7853350)
- Quicksoft Lemon-Pepper (Art. nr. 7853350)
- Chinese Gembersaus (Art. nr. 08601)

Hoe maken?

De zeeduivel in blokjes snijden van 3cm en marineer met Quicksoft Lemon-Pepper.

Rol enkele van de zeeduivel blokjes in een sneetje Breughelspek.

Doe de onderste 2/3 van de rozemarijnblaadjes van de tak en gebruik deze als spies. Steek afwisselend een blokje zeeduivel en zeeduivel met spek op de spies. Presenteer op een schaal en bestrooi met wat roze peperbollen en fijngehakte rozemarijn.

BBO TIP! De zeeduivelspies 2 minuten grillen langs beide kanten en presenteren met Chinese Gembersaus als dip !!!



BACONSPIESJES

Wat heb je nodig?

- 8 sneetjes bacon
- 8 gedroogde pruimen
- bieslook
- Satépennen bamboe plat 12cm (Art. nr. 00422)
- Blauwe druiven

Hoe maken?

Rol de gedroogde pruimen in de bacon en steek afwisselend met de druiven op de bamboestokjes. Garneer met wat bieslook. Tip! Kort grillen!



GEVULDE BOURSIN CHAMPIGNONS

Wat heb je nodig?

- 8 grote witte champignons
- 200g Boursin kaas
- Quicksoft Lemon-pepper (Art. nr. 7853350)

Hoe maken?

Borstel de champignons en verwijder de steel. Marineer ze aan de binnenkant met Quicksoft Lemon-pepper. De Boursin kaas rijkelijk in de champignons spuiten. Tip! Kort grillen op matig vuur!



GEGRILDE TOMATEN

Grote tomaten in 2 snijden en bovenaan bestrijken met de Grillolie boteraroma, vervolgens rijkelijk bestrooien met Mexicana-mix en een halve dag laten marinieren.

TIP! Eerst de onderkant grillen en vervolgens kort grillen aan de gemarineerde zijde!

KONIJNSPIESJES

Wat heb je nodig?

- 2 konijnfilets
- Quicksoft India (Art. nr. 7853005)
- Satépennen bamboe plat 12cm (Art. nr. 00422)
- Blauwe druiven

Hoe maken?

De konijnfilets instrijken met Quicksoft India, in twee snijden en op spies steken met de druiven. Tip! Lichtjes gaar bakken!



BBQ HOOFDGERECHTEN VIS

ZALMSPIES



Wat heb je nodig?

- 600g roze zalm in blokjes gesneden van 4cm
- 2 citroenen in partjes gesneden
- 12 laurierblaadjes (Art. nr. 7152)
- Quicksoft Lemon-pepper (Art. nr. 7853350)
- Satépennen bamboe plat 18cm (Art. nr. 03433)

Hoe maken?

De zalmblokjes instrijken met Quicksoft Lemon-pepper.

Steek afwisselend citroenpartjes, zalmblokjes en laurierblaadjes op spiesjes.

TIP! 7-8 minuten grillen aan beide kanten!

TONIJNSPIES MET ROZEMARIJN

Wat heb je nodig?

- 600g tonijn in blokjes gesneden van 3cm
- 2 citroenen in partjes gesneden
- Quicksoft Gyros (Art. nr. 78591)
- 3 takjes rozemarijn fijn gehakt
- Satépennen bamboe plat 18cm (Art. nr. 03433)
- witte druiven

Hoe maken?

De tonijnblokjes instrijken met Quicksoft Gyros. Steek afwisselend de citroenpartjes, tonijnblokjes en druiven op spiesjes en bestrooi met fijngehakte rozemarijn.

TIP! 7-8 minuten garen aan beide kanten!

SCAMPIBROCHETTEN



Wat heb je nodig?

- 16 reuze scampi's
- 1 citroen in partjes gesneden
- 1 groene paprika in partjes gesneden
- Quicksoft knoflook (Art. nr. 785901) of
- Quicksoft knoflook-peper (Art. nr. 78585)
- Ika Lemon saus (Art. nr. 08600)
- Satépennen bamboe plat 18cm (Art. nr. 03433)

Hoe maken?

De scampi's instrijken met Quicksoft grillolie naar keuze. Steek afwisselend de citroenpartjes, de scampi's en de paprika's op spiesjes.

Tip! Kort grillen en presenteren met Ika Lemon saus.

GEGRILD GEITENKAASJE



Wat heb je nodig?

5 geitenkaasjes met spek 3cm dikke

TIP! Kort garen op de grill!

KONIJNENFILET TORRERO



Wat heb je nodig?

- 4 konijnfilets

- Quicksoft Torero (Art. nr. 78593)

- Satépennen 20cm Nubassa (Art. nr. 00445)

Hoe maken?

De konijnfilets instrijken met Quicksoft Torero.

De filets geheel op de spiesjes steken.

MEXICAANS VARKENSHAASJE



Wat heb je nodig?

- 250g varkenshaasjes

- 1 takje rozemarijn

- Quicksoft Mexicana (Art. nr. 785501)

Hoe maken?

De varkenshaasjes instrijken met Quicksoft Mexicana. De filets geheel op de spiesjes steken. Leg bovenop een takje rozemarijn en maak vast met vinkenkoord.

TIP! 5 minuten garen aan beide kanten op matig vuur.

HUISBROCHETTE SPECIAL



Wat heb je nodig?

- 250g varkenshaasje in blokjes van 2cm

- gele paprika in stukjes

- Quicksoft Hot-Pepper (Art. nr. 78533)

Hoe maken?

De varkenshaasjes instrijken met Quicksoft Hot-Pepper. Steek het vlees afwisselend met de paprika op spiesjes.

ENTRECOTE HOT PEPPER



Wat heb je nodig?

- 1 Entrecôte van 3cm dikte
- Quicksoft Hot-Pepper (Art. nr. 78533)

Hoe maken?

De entrecôte instrijken met Quicksoft Hot Pepper.

ENTRECOTE MEXICANA



Wat heb je nodig?

- 1 Entrecôte van 3cm dikte
- Quicksoft Mexicana (Art. nr. 785501)

Hoe maken?

De entrecôte instrijken met Quicksoft Mexicana.

PITTIGE KALKOENSATE



Wat heb je nodig?

- 1 kg kalkoenfilet in blokjes van 3cm
- Quicksoft India (Art. nr. 7853005)
- Blauwe druiven

Hoe maken?

De kalkoenblokjes instrijken met Quicksoft India. Steek het vlees afwisselend met de druiven op spiesjes.

KIPSATE MET CHINESE GEMBERSAUS



Wat heb je nodig?

- 1 kg kipfilet in blokjes van 3cm
- Quicksoft Hot Pepper (Art. nr. 78533)
- Blauwe druiven

Hoe maken?

De kippenblokjes instrijken met Quicksoft Hot Pepper. Steek het vlees afwisselend met de druiven op spiesjes.

TIP! Presenteer met Chinese Gembersaus!

KIPFILET BROCHETTE



Wat heb je nodig?

- 6 stukken kipfilet
- Quicksoft Pussta (Art. nr. 785001) of
- Quicksoft India (Art. nr. 7853005)
- Satépennen bamboe plat 12cm (Art. nr. 00422)

Hoe maken?

De kippenfilet stukken instrijken met Quicksoft Pussta of Quicksoft India.

De filets geheel op spiesjes steken.

LAMSKOTELETJES

Wat heb je nodig?

- Lamskoteletten
- Quicksoft knoflook-Peper (Art. nr. 78585)

Hoe maken?

De lamskoteletjes instrijken met de marinade



THURINGER BARBECUEWORST

- 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 Varkensbuis 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.

Cuttertemperatuur van 12°C niet overschrijden en de laatste ronden langzaam laten draaien voor ontfluchting. De massa afvullen in varkensdarmen en koken op 72°C tot een kerntemperatuur van 68°C. Laten afkoelen in waterbad.

OOSTERSE BARBECUE



OOSTERSE RIBBEKES

Ribbeken 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.

IKA-LEMONSAUS

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



KRUIDEN EN SPECERIJEN

ALLE KRUIDEN EN SPECERIJEN VOOR HET BBQ-SEIZOEN
AFGEVULD IN HANDIGE STROOIBUSSEN

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



WARME SAUZEN

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



VINAIGRETTES

MAYO-VINAIGRETTE
BBQ-COCKTAILVINAIGRETTE
TUINKRUINDENVINAIGRETTE
MOSTERD VINAIGRETTE
HONING MOSTERDVINAIGRETTE



KOUDE SAUZEN

SWEET PEPPER SAUS	GRAND CRU SAUS
MAYO SUPERIEUR	MAYONAISE
CURRY SPECIAL SAUS	FINESSE SAUS
CURRYSAUS	COCKTAILSAUS
ANDALOUSE SAUS	TARTAARSAUS