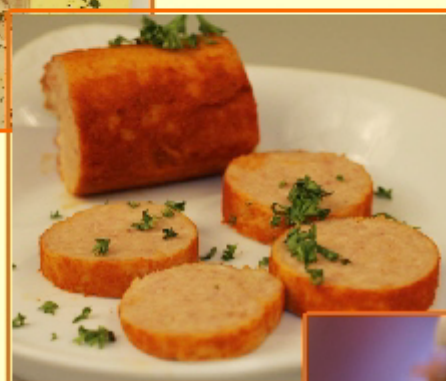


UITGAVE 20

Verdeler van: HERBAROMA
NUBASSA
BIEZE
GROSSMANN

H B M



INHOUD:

Herfstsalade

Breughelkopsalade

Varkensgebraad in mosterdvinaigrette

Varkenskop in mosterdvinaigrette

Herfstschnitzel met Panko

Pita vlees

Indonesische kip-noedel wok

Gevogelte Grillworst

Herbaroma bvba - Mechelsesteenweg 41 B-2840 RUMST
Tel. 015/31.92.92 - Fax. 015/31.08.33 - info@herbaroma.be

HERFSTSALADE

Wat heb je nodig?

- 500g gegaarde kippenblokjes
- 250g hamreepjes
- 250g ringworstreepjes
- 250g wortelreepjes
- 250g selderreepjes
- 50g Toastuien (Art. nr. 7840)
- 2kg Currysaus Special (Art. nr. 10060)



Hoe maken?

Vermeng de kippenblokjes, hamreepjes en ringworstreepjes met de Currysaus Special en voeg vervolgens de groenten en toastuien toe. Het geheel nogmaals goed mengen en garneren met hamreepjes, wortelreepjes, selderreepjes en toastuien.

BREUGHELKOP SALADE

Wat heb je nodig?

- 1kg Breughelkop HBM
- 500g Fijnproeversaus HBM (Art. nr. 10085)
- 500g Mosterdvinaigrette HBM (Art. nr. 05732)
- gesnipperde peterselie HBM (Art. nr. 04244)



Hoe maken?

De Breughelkop in fijne blokjes van 5mm snijden.

Vermeng de Fijnproeversaus met de mosterdvinaigrette en voeg de blokjes Breughelkop toe. Presenteer op een grote schaal en garneer met wat blokjes Breughelkop en gesnipperde peterselie.

VARKENSGBRAAD IN MOSTERDVINAIGRETTE

Wat heb je nodig?

- 15 schijven gegaard varkensgebraad van de rug (niet te dun)
- Mosterdvinaigrette HBM (Art. nr. 05732)
- Gesnipperde peterselie HBM (Art. nr. 04244)

Hoe maken?

Bedek de bodem van een schaal met mosterdvinaigrette.

Leg de schijven varkensgebraad overlappend in de vinaigrette en bestrooi met de peterselie.



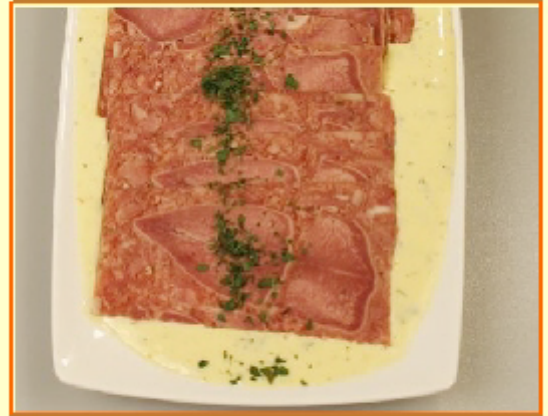
VARKENSKOP IN MOSTERDVINAIGRETTE

Wat heb je nodig?

- Varkenskop in schijven
- Mosterdvinaigrette (Art. nr. 05732)

Hoe maken?

Bedek de bodem van een schaal met mosterdvinaigrette.
De schijven varkenskop middendoor snijden en
leg ze overlappend in de vinaigrette. Garneer met peterselie.



HERFST SCHNITZEL MET PANKO

Wat heb je nodig?

- 1kg sneetjes van de varkensheup
- 10g Nuba-Murbin (Art. nr. 74350)
- 100g Marinade Neutraal (Art. nr. 10068)
- 15g Satékruiden (Art. nr. 00071)
- Panko Paneermeel (Art. nr. 08646)

Hoe maken?

Maak een marinade van Nuba-Murbin, Marinade Special en Satékruiden.
De varkenssneetjes 4u marineren en paneren in Panko paneermeel.



PITA VLEES

Wat heb je nodig?

- 1kg magere varkensreepjes van de spiering of heup
- 30g Grillolie boteraroma (Art. nr. 75594)
- 30g Shoarmakruiden (Art. nr. 03015)

Hoe maken?

De varkensreepjes krachtig mengen met de grillolie en de shoarmakruiden.
Eventueel nog vermengen met uien, paprika naar smaak.



INDONESISCHE KIP-NOEDEL WOK

Wat heb je nodig?

- 1kg gegaarde kipfilet in julienne gesneden
- 1kg Chinese saus (Art. nr. 00203)
- 500g voorgegaarde noedels
- 15g Kipkruiden (Art. nr. 00082)

Hoe maken?

De kippenreepjes kruiden en kort bakken. De noedels ontvriezen en kort weken in warm water.
De kippenreepjes en de noedels mengen met de Chinese saus.
Het geheel garneren met noedels en wat kippenblokjes.



GEVOGELTE-GRILLWORST

- vetarm -

Minstens 30% vet door vlees en Nuba F/B emulsie vervangen!!!

Samenstelling

65 kg gevogeltevlees II

15 kg ijs

20 kg Nuba F/B emulsie (1:40) Art. Nr. 74396

2 kg zout

0,8 kg Fijne Braadworst CL Art. Nr. 712010

0,5 kg Nubassan-Bratfest 2000 Art. Nr. 74049

0,3 kg Nubassan-B Art. Nr. 74010



Werkwijze

1. F/B emulsie : vervangt het vet!

Verhouding : 1kg Nuba F/B op 40kg water.

Productie van F/B emulsie 1 dag op voorhand!

- koud water in de cutter gieten
- traag laten draaien en Nuba F/B toevoegen
- snel laten draaien en cutteren tot een geleiachtige massa (enkele toeren)
- de massa uit de cutter nemen en 12u in de frigo bewaren
- de emulsie is klaar!

2. Gevogelte-grillworst

Het gevogeltevlees door de 3-mm plaat malen en in de cutter met Nubassan-B 3 ronden droog cutteren.

1/3 van het ijs toevoegen en na 2-3 ronden zout, Nubassan-Bratfest 2000 en de Fijne Braadworst CL toevoegen.

Het overige ijs in 2 keren toevoegen.

Bij ca. 5°C de Nuba F/B emulsie toevoegen en uitcutteren.

Cuttertemperatuur van 12°C niet overschrijden.

De massa afvullen in natuurdarmen en koken op 72°C tot een kern van 68-70°C. Tot slot afkoelen in koud water. Klaar!!!