

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
MARECO
HAGESUD

KIP LIMOEN OF PAASSALADE

Wat heb je nodig?

- 1kg Limoensaus
- 800g kippenreepjes
- 6 gekookte eieren in stukjes
- 50g doperwten
- 100g aspergestukjes
- Lenteutjes (pijpajuin) gesnipperd (enkel het groen)

Hoe maken?

De kippenreepjes en eieren goed mengen met Limoensaus. Vervolgens de doperwten en de asperges voorzichtig toevoegen en kort mengen.

Garnituur

De salade op een mooie schotel schikken en garneren met de stukjes gekookte eieren en tot slot bestrooien met het groen van de gesnipperde lenteutjes (pijpajuin).



HOFMEESTER STEAK

Wat heb je nodig?

- Varkensmignonetten
- Texas oliemarinade
- Peterselie

Hoe maken?

Het vlees met een borstel bestrijken met de Texas oliemarinade.

Garnituur

Het gemarineerde vlees op een schotel schikken en versieren met een takje peterselie.



HAM –GROENTENROLLETJES

Wat heb je nodig?

- Ontvette sneden gekookte ham
- Witte kool in reepjes gesneden
- Wortelen in reepjes gesneden
- Cocktailvinaigrette HBM
- Komkommer in blokjes gesneden
- Tomaten in blokjes gesneden
- Lenteuitjes gesnipperd



Hoe maken?

De ontvette ham beleggen met de reepjes witte kool en wortel en mooi oprollen. De gevulde rolletjes op een schotel naast elkaar sorteren en ruim overgieten met de cocktailvinaigrette.

Garnituur

Het geheel volledig bedekken met stukjes komkommer en tomaat en garneren met de fijngesnipperde lenteuitjes.

KIP ANDALOUSE

Wat heb je nodig?

- 1kg kippenreepjes
- 200gr Pussta-marinade
- 1 ui in reepjes
- 100gr gele paprika in reepjes
- 100gr rode paprika in reepjes
- 100gr half zongedroogde tomaten
- Peterselie



Hoe maken?

De kippenreepjes goed mengen met de Pussta-marinade, de uien, paprika en zongedroogde tomaten.

Garnituur

Het geheel op een schotel schikken en bestrooien met de gesnipperde peterselie.

KALKOENBROCHETTE ROYALE

Wat heb je nodig?

- 1kg kalkoenblokjes
- 50gr Bali oliemarinade
- Ui – gele paprika – rode paprika
- Groentenboeket



Hoe maken?

De kalkoenblokjes goed mengen met de Bali oliemarinade en afwisselen met de ui, gele en rode paprika op stokjes van 25cm steken.

Garnituur

De brochetten op een schotel schikken en bestrooien met het groentenboeketje.

GEWOKTE KIPPENREEPJES TOKO WAM

Wat heb je nodig?

- 1kg kippenreepjes
- Kipkruiden
- 1kg Pangangsaus

Hoe maken?

De kippenreepjes mengen met de kipkruiden, wokken en laten afkoelen. Het gewokte vlees met de heerlijke Pangangsaus mengen.



MOZZARELLA CORDON BLEU

Wat heb je nodig?

- Sneetjes varkensrug
- Gekookte ham
- Mozzarella
- Pan Parmezan

Hoe maken?

De sneetjes varkensrug niet te dik op envelop snijden, de mozzarella en de gekookte ham tussenleggen en afpaneren met Pan Parmezan.



EXTRA PROMO (maart 2010) :

KWALITEITS VLOEIBARE PAPRIKA 1L

