

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
MARECO
HAGESUD

HESPENSALADE MEESTERLYK

Wat heb je nodig?

- 800g ham in reepjes gesneden
- 1kg Tartarini
- 6 gekookte eieren, fijngehakt

Hoe maken?

De hamreepjes en de eieren goed mengen met de Tartarini.

Garnituur

De salade op een mooie schotel schikken en garneren met reepjes ham, ei en peterselie.



TOSCAANSE VARKENSLAPJES

Wat heb je nodig?

- Magere varkenslapjes (rug)
- Toscaanse Oliemarinade

Hoe maken?

De varkenslapjes instrijken met de Toscaanse oliemarinade en op schotel presenteren



TAPASBURGER

Wat heb je nodig?

- 3kg varkensvlees
- 2kg keelspek
- 1 ei per kg
- 70g Slavinkenmix per kg
- 10g Pomodori garni per kg

Hoe maken?

Het vlees met de eieren en de Slavinkenmix door de 3mm-plaat malen.
Vervolgens mengen met de Pomodori garni en burgers vormen.
Africanen met Pan Royal rood gemengd met Pomodori garni.



GRILLWORST - SPAANSE GRILLWORST - MERGUEZGRILLWORST

Wat heb je nodig?

- 4kg keelspek
- 4kg varkensvlees
- 2l ijswater
- 50g Grillworst Komplet per kg
- 16g Colorosozout per kg



Voor Spaanse Grillworst : 10-15g Pomodori garni toevoegen per kg.

Voor Merguezgrillworst : 20g Merguezsaus toevoegen per kg.

Hoe maken?

Het vlees door de 3-mm plaat draaien en de Grillworst-Komplet, het colorosozout en het ijswater toevoegen. Het geheel opnieuw doormalen en goed mengen.

De massa afvullen in steriëldarmen kal. 40.

De Grillworst 40 minuten koken op 72°C.

Voor Spaanse Grillworst 10-15g Pomodori-garni per kg toevoegen aan de basisdeeg.

Voor Merguezgrillworst 20g Merguezsaus per kg toevoegen aan de basisdeeg.

De massa afvullen in steriëldarmen kal. 30.

De Spaanse en Merguez Grillworst 30 minuten koken op 72°C.

De Grillworsten na het koken volledig laten afkoelen en de darm verwijderen.

De Grillworst bestrijken met satékruident zonder zout en vervolgens kort grillen.

De Spaanse en Merguez Grillworst bestrijken met vloeibare paprika en vervolgens eveneens kort grillen.

FIT & FUN PASTA

Wat heb je nodig?

- 1 kg Penne pasta natuur
- 1,5 kg Cocktailvinaigrette
- 100g komkommer in stukjes
- 200g broccoliroosjes klein
- 2 tomaten in stukjes
- 400g kippenwit in reepjes
- 400g ham in reepjes



Hoe maken?

De penne 'al dente' koken en 30 minuten in koud water laten afkoelen.

De vinaigrette, het vlees en de groenten met de pasta vermengen en op een mooie schotel presenteren.

GEHAKTBALLETJES IN SPAANSE TOMATENSAUS

Wat heb je nodig?

- 1kg gehakt
- 100g Pan Blank Special
- 1 ei per kg
- Spaanse Tomatensaus

Hoe maken?

Het gehakt goed mengen met ei en Pan Blank Special.

Vervolgens gehaktballetjes maken van +/- 20g en gaarkoken.

De gehaktballetjes overgieten met de Spaanse Tomatensaus en op een schotel presenteren.



Ontdek:



PANEERMEEL ROYAL GEEL EN ROOD

- Mooi van kleur
- Blijft droog
- Lekker van smaak



BETER KLEURBEHOUD MET

- COLOR-FIX (gehakt)
- STABILO ROOD (américain)



SATEKRUIDEN EXTRA

Vraag ernaar, gewoon beter

