

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
MARECO
HAGESUD

SENSATIONSALADE

Wat heb je nodig?

- 400g ham in reepjes
- 400g kip in reepjes
- 6 eieren fijn gehakt
- 1 kg Currysaus Special

Hoe maken?

De ham, de kippenreepjes en de eieren goed mengen met de Currysaus Special.

Garnituur

De salade op een mooie schotel schikken en garneren met peterselie en stukjes tomaat.



PINCHO'S (Spaanse saté)

Wat heb je nodig?

- 1 kg satévlees in blokjes
- 40g Texas Oliemarinade
- Ajuin
- Rode, gele en groene paprika

Hoe maken?

Het gemarineerde satévlees afwisselen met een stukje ajuin en paprika op stokken van 25cm steken.



FRANSE WORSTJES

Wat heb je nodig?

- Chipolataworstjes van 5cm lengte
- Steak en France Mix

Hoe maken?

De chipolataworstjes lichtjes kruiden met de Steak en France Mix.



TAPAS BALLETTJES

Wat heb je nodig?

- 1kg gekruid gehakt
- 15g Pomodori Garni

Hoe maken?

Het gehakt mengen met de Pomodori Garni en balletjes maken van +/- 20g.

Vervolgens de balletjes gaarkoken en lichtjes bestrooien met Satékruiden zonder zout.

Kort grillen.



LUNCHSALADE

Wat heb je nodig?

- 300g komkommer in grote stukken
- 300g tomaten in grote stukken
- 300g aardappelen (krieltjes)
- 100g rode paprika in dunne reepjes
- 100g groene paprika in dunne reepjes
- 100g pijpajuin in stukjes
- 500g Groentenvinaigrette



Hoe maken?

Alle groenten goed mengen met de Groentenvinaigrette en in een mooie kom presenteren.

GROENTENTORTILLA MET HAM

Wat heb je nodig?

- Tortillas
- Currysaus Special
- gemalen kaas
- wokgroenten
- hamreepjes



Hoe maken?

De tortillas open leggen en lichtjes bestrijken met Currysaus Special.

Vervolgens bestrooien met gemalen kaas.

De wokgroenten (fijn)mengen met de gekookte hamreepjes en kleine porties van +/- 100g op elke tortilla leggen.

De onderkant van de tortilla omplooien en linker- en rechterhelft toevouwen.

De tortilla vast maken met een cocktailprikker.

SPAANSE GEHAKTSCHOTEL

Wat heb je nodig?

- gehakt
- Spaanse saus
- hamreepjes
- tomaten in stukjes
- mozzarella in stukjes
- Pomodori Garni
- Parmezanshilfers



Hoe maken?

Bedek de onderkant van een ovenschotel met een laag gehakt (+/- 3cm).

Gaar het gehakt in de oven op 180°C gedurende +/- 40 minuten

Vervolgens het afgekoelde gehakt overgieten met Spaanse saus; bedek de saus met hamreepjes, vervolgens met tomaat en mozzarellastukjes beleggen en rijkelijk bestrooien met Pomodori Garni en Parmezanshilfers.



**Italiaanse olijven met
basilicum-knoflook 1,1kg**



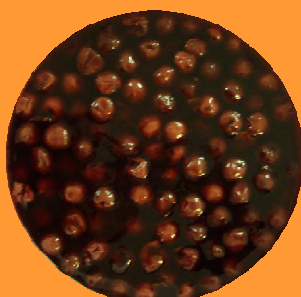
**Zwarte olijven met
knoflook 1,1kg**



**Sweet African peppers
met kaas 1,3kg**



**Cherry-cocktail
tomaatjes 1kg**



Kriekensaus 5kg



Ananas-mandarijnsaus 5kg

Vraag naar onze NIET-SPLINTERENDE SATEPENNEN 15-18-20-25-30-40cm !!!