

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
MARECO
HAGESUD

ZALMSENSATIE

Wat heb je nodig?

- 1kg gekookte zalm stukken
- 200g gerookte zalm snippers
- 100g grijze garnalen
- 4 gekookte eieren in stukjes
- 700g Cocktailvinaigrette

Hoe maken?

De gekookte zalm (niet te grote stukken) samen met de gekookte eieren op een schotel schikken en overgieten met Cocktailvinaigrette. Het geheel rijkelijk bestrooien met de gerookte zalm snippers en de grijze garnalen.

Garnituur?

De salade garneren met gehakte peterselie.



MINUTESCHNITZELS

(varkenslapje of kip)

Wat heb je nodig?

- dunne varkenslapjes van de rug
- dunne sneetjes kipfilet

Hoe maken?

Dunne varkenslapjes afpaneren met Pan Royal Rood.

Dunne kiplapjes afpaneren met Pan Royal Geel.



RUNDSSATE HOT PEPPER

Wat heb je nodig?

- 1kg rundsblokjes
- 70g Hot Pepper oliemarinade

Hoe maken?

De rundsblokjes marineren met de Hot Pepper oliemarinade en afwisselend met stukjes ajuin op satépennen steken.



TIP!!! VOORKOM VETAFZET VOOR GEHAKT EN WORSTEN!!!

GEBRUIK NUBA-BRATFEST (5gr per kg)

TIP!!! VOOR BETER KLEURBEHOUD VAN AMERICAIN:

GEBRUIK STABILO ROOD (5gr per kg)

BICKY BAKWORST

Wat heb je nodig?

- 4kg keelspek
- 4kg varkensvlees
- 2l ijswater
- 50g Bicky-Bakworstmix per kg
- 18g Colorosozout per kg
- 10g gebakken ajuin per kg

Hoe maken?

Het vlees door de 3-mm plaat malen.

De Bicky-Bakworstmix, het colorosozout en het ijswater toevoegen.

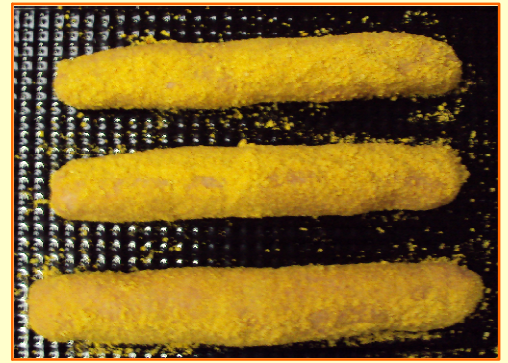
Het geheel opnieuw doormalen en goed mengen.

De gebakken ajuin eronder mengen en de massa afvullen in sterieldarmen kal. 30.

De bakworst koken op 72°C tot een kerntemperatuur van 68°C.

Na het afkoelen de darm verwijderen en op stukken snijden van 20cm lengte.

De bakworst in doorhaaleiwit dompelen en afpaneren met Pan Royal geel.



GEHAKTBALLETJES DON PEDRO

Wat heb je nodig?

- 1kg gehakt
- 100g Pan Blank Special
- 1kg Don Pedrosaus
- 300g Culinaire room

Hoe maken?

Meng 1kg gehakt met 100g Pan Blank Special en maak gehaktballetjes van 10-15g.

De balletjes koken of zachtjes bakken.

Saus: Meng 1kg Don Pedrosaus met 300g Culinaire room.

Garnituur?

De saus over de gehaktballetjes gieten en garneren met gehakte peterselie.



KRIELAARDAPPELEN MET TUINKRUIDEN

Wat heb je nodig?

- Gegaarde krielaardappelen
- Groentenvinaigrette

Hoe maken?

De krielaardappelen goed mengen met de groentenvinaigrette.



NASI GORENG

Wat heb je nodig?

- 500g Nasi-Rice-Mix
- 1,5l water
- 250g uienringen (rode uien)
- 500g rode en groene paprika in blokjes (3mm)
- 450g kippenblokjes gekruid (met 10g kipkruiden)
- 250g gekookte ham in blokjes
- 1kg Nasi Goring saus HBM



Hoe maken?

Kook de rijst gaar in het water in +/- 10 minuten. Fruit de uien en de paprika aan in een wokpan.

Bak de gekruide kippenblokjes en meng alle ingrediënten met elkaar.

Presenteer in een wokschtel en bestrooi met Pomodori Garni. Klaar!!

TIP!!! GEBRUIK DE NASI-RICE-MIX OOK ALS BIJGERECHT VOOR DE BBQ!!!

PENNE POMODORI

Wat heb je nodig?

- Penne Natuur
- Gehakt
- Ham
- Spaanse Saus
- Pesto groen

Hoe maken?

De Penne koken en 1u in water laten afkoelen.

Het gehakt afbakken (zoals voor Bolognesesaus) en vermengen met de ham en de Spaanse saus.

Het geheel met de Penne vermengen en de groene pesto toevoegen.

Garnituur?

De Penne Pomodori op een schotel presenteren en rijkelijk bestrooien met Parmezanschilders.



BOONTJES MET TONIJSN OF SPEKJES

Wat heb je nodig?

- 1kg boontjes
- 500g tonijn of spekjes
- 1 ajuin in stukjes
- 200g tomaten in stukjes
- 500g Groentenvinaigrette

Hoe maken?

Vermeng alle ingrediënten met elkaar en presenteer op een mooie schotel.

