

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
MARECO
HAGESUD

KIP GRAND CRU

Wat heb je nodig?

- 500g Kippenreepjes
- 3 gekookte eieren
- 500g Grand Cru saus

Hoe maken?

De kippenreepjes fijn snijden en de eieren fijn hakken.

Alles goed mengen met de Grand Cru saus.

Garnituur?

De salade garneren met snippers kip, ei en gehakte peterselie.



RÔTI SALADE

Wat heb je nodig?

- 500g varkensgebraad in reepjes
- 3 gekookte eieren
- 500g Tartarini

Hoe maken?

De varkensreepjes en fijngehakte eieren mengen met Tartarini.

Garnituur?

De salade volledig afgarneren met zilveruitjes, augurken, stukjes tomaat en wat fijngehakte pijpajuin.



PASTAGRATIN MET HAM EN EIEREN

Ideaal voor Gratin Dauphinois!!!

Wat heb je nodig?

- 1kg Pasta gekookt (Penne natuur)
- 6 gekookte eieren
- 600g gekookte ham in reepjes
- 1 liter Gratin saus
(600g melk + 400g culinaire room + 75g Gratinmix :
alles koud mengen en opkoken)
- 200g gemalen kaas

Hoe maken?

De pasta koken en laten afkoelen. De ham en de gekookte eieren onder de pasta mengen.

Het geheel vermengen met de gratin saus en op een schotel schikken.

Met gemalen kaas bestrooien en indien gewenst even in de oven zetten.



**TIP!!! VOOR BETERE PRESENTATIE EN BETERE SMAAK
GEBRUIK GRILLOLIE BOTERAROMA**

FRANSE DROGE WORSTJES

Wat heb je nodig?

- 70% varkens buikvlees (goed doorkoeld)
- 30% mager varkensschoudervlees (half bevroren)

Kruiden en hulpstoffen per kg :

- 24g Nitrietpekelsout
- 13g Franse Droge Worst mix
- 10g Liant
- 0,25g Starterkulturen TSC-150

Hoe maken?

Het vlees door de 4-mm plaat malen.

De kruiden, Liant en Starterkulturen krachtig met het vlees vermengen (ideale temperatuur -2°C)

De massa afvullen in varkens- of schapendarmen en schakelen op +/- 20cm.

Ongeveer 6u op stokken hangen in de werkplaats.

RIJPEN :

-Eerste mogelijkheid : De worstjes gedurende 24u in een niet te koude koeling hangen overdekt met een fijn plastic vel.

-Tweede mogelijkheid : De worstjes in een kook-bakkast hangen op een temperatuur van 22-24°C in een relatieve vochtigheid van 90% gedurende 12-14u.

DROGEN :

De worstjes laten drogen op een plaats met een vochtigheidsgraad van +/- 78% en een temperatuur van 14-15°C.



TOSCAANS BEENHAMMETJE

Wat heb je nodig?

- 500g ruggebraad of stuk uit de achterhesp
- Toscaanse oliemarinade
- Braadfolie

Hoe maken?

Het gebrad instrijken met de Toscaanse oliemarinade.

Het gebrad op de braadfolie leggen en toe maken zoals een grote bonbon (alu uiteinden aan de buitenkant).



TIP NAAR DE CONSUMENT!!!

Het gebrad in de folie in een voorverwarmde oven (180°C) bakken (60 minuten per kg).

VOOR AL UW PASTA'S EN SALADES :

GEBRUIK COCKTAILVINAIGRETTE !!!_

PROMO SEPTEMBER 2010 : -10%

SPAANS STOOFPOTJE

Wat heb je nodig?

- 1kg varkensblokjes
- 1 ajuin in ringen
- 100g groene paprika in reepjes
- 100g rode paprika in reepjes
- 100g courgette stukjes
- 2 tomaten in stukjes
- 5g Pomodori HBM
- 10g Satékruiden Extra Rood
- 1kg Spaanse saus

Hoe maken?

De varkensblokjes kruiden met Satékruiden Extra Rood en Pomodori.

Het geheel aanbakken, de ajuin, paprika en courgette toevoegen en met water overgieten.

Alles laten gaar sudderen en vervolgens vermengen met de Spaanse saus.

Presenteren in een mooie schaal.



RUNDSTOOFPOTJE MET KRIEKBIER

Wat heb je nodig?

- 1kg rundblokjes
- 1 ajuin in reepjes
- Stoofvleeskruiden
- Zoet Kriekbier (vb Lindemans), 1 flesje op 3kg vlees
- 120gr Stoofvleesmix per liter vocht

Hoe maken?

De rundblokjes aanbakken met de stoofvleeskruiden.

De ajuin toevoegen, overgieten met zoet Kriekbier en laten gaarsudderen.

Het Stoofpotje binden met de stoofvleesmix :

120g Stoofvleesmix per liter vocht aan de kook brengen en even laten doorkoken.



DON PEDRO BURGER

Wat heb je nodig?

- 1kg gehakt
- 75g Don Pedro saus
- 100g Pan Blank Special

Hoe maken?

De Don Pedro saus samen met het paneermeel goed mengen met het gehakt.

Het geheel portioneren op 150g en afpaneren met Pan Royal Parisienne.

Afdrukken in ronde hamburgerpers.

