

H B M

Verdeler van:

HERBAROMA
NUBASSA
HAGESUD

FEESTSALADE

Wat heb je nodig?

- 200g gekookte zalm
- 100g garnalen
- 100g krab
- 3 eieren
- 400g Grand Cru saus
- 100g gerookte zalm

Hoe maken?

De gekookte eieren fijn hakken.

De zalm, krab en garnalen met de Grand Cru saus mengen en op een schotel schikken.

Garnituur?

De salade garneren met snippers gerookte zalm en wat peterselie.

ARDEENSE GEHAKTFLAPPEN

Wat heb je nodig?

- 1kg gehakt
- 1 ei per kg
- 100g Pan Blank Special
- 200g champignons
- 100g spek
- 1 ajuin
- Pan Ardenne of Pan Parisienne

Hoe maken?

Meng het ei en de Pan Blank Special goed door elkaar.

De ajuin, het spek en de champignons even aanfruiten en laten afkoelen.

Maak gehaktballen van +/- 150g en klop ze plat tussen een plastic vel.

Beleg de ene helft van het gehakt met champignons en spek en klap vervolgens de andere helft dicht.

Garnituur?

De flappen afpannen met Pan Ardenne of Pan Parisienne.



SUPERPROMO WEEK 51 - 52 /2010

Gamba's in knoflookolie 1,5 kg

Grossmann

3 kopen + 1 gratis



GRANEN VLEESBROOD

Wat heb je nodig?

- 3kg varkensvlees
- 2kg keelspek
- 1l melk
- 500g paneermeel wit
- 5 eieren

Kruiden en hulpstoffen per kg :

- 18g Nitrietpekelzout
- 100g Granen-Vleesbroodmix
- Ballasti-granen mix



Hoe maken?

Het vlees, spek, melk, eieren, zout en paneermeel goed mengen en door de 3mm-plaat draaien.

De Granen-Vleesbroodmix goed met het deeg vermengen en vleesbroodjes vormen.

Het geheel licht bestrooien met Ballasti-granen mix en bakken op 110°C tot een kern van 68°C in een oven met wat vocht.

VARKENSGEBRAAD OF –HAASJE

IN HOFMEESTERSAUS

Wat heb je nodig?

- Gebraad of varkenshaas
- Satékruiden Extra Rood
- Hofmeestersaus

(1kg mengen met 400gr culinaire room)

Hoe maken?

Het gebraad of haasje kruiden met Satékruiden Extra Rood en afbakken.

Vervolgens het vlees in schijfjes snijden en schikken op een mooie schotel.

Het geheel overgieten met Hofmeestersaus en afgarnen met wat peterselie.



ONTDEK ONZE PASTASAUZEN

VOOR HET MAKEN VAN EEN LEKKERE PEPERROOMSAUS EN CHAMPIGNONROOMSAUS :

1kg Pepersauspasta + 500g culinaire room

1kg Champignonroompasta + 500g culinaire room

KANT-EN-KLARE TOPPERS VOOR DE FEESTDAGEN!!!

Konijnenbouten in demi-glace saus 6st

Wildgoulash 2,5kg

Tongrolletjes op Oostendse wijze 2,3kg (24st)

Scampi's in duivelsaus 2,3kg (50st)



VOOR HET MAKEN VAN EEN LEKKERE SOEP!!!

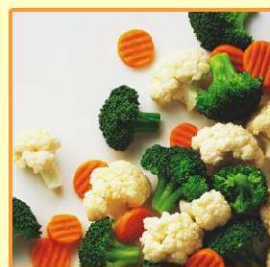
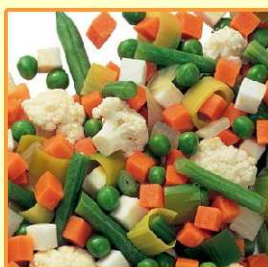
Gebruik onze basis Tomatensoepmix (60g/l) voor :

Tomatensoep – Tomaten-groentensoep – Italiaanse tomatensoep – ...

Gebruik onze basis Blanke Crèmesoepmix (75g/l) voor :

Aspergesoep – Bloemkool-broccolisoe – Waterkerssoep - ...

1 BASISPRODUKT – MEERDERE AFLEIDINGEN



PUREE MAISON (Overheerlijke puree van het huis)

Wat heb je nodig?

- 1 liter water
- 150gr Pureemix Gudvor

Hoe maken?

Het water aan de kook brengen. De kookpot van het vuur zetten en de Pureemix Gudvor krachtig eronder mengen tot een lekkere puree.

Indien gewenst nog bijkruiden met wat nootmuskaat en een klontje boter.

