

# 2018 Maandactie Juni

Kipgehaktballetjes gepaneerd / 1003797  
Met Goud paneermix



## PROFESSIONELE VERSTEGEN MERK PRODUCTEN

Art.nr.	Inhoud	Artikel omschrijving	Korting %
094812	5 X 2 KG	Budget goud paneermix <b>pure</b>	10%
287212	5 X 2 KG	Budget goud paneermix	10%
301003	2 KG	Mix voor bami	10%
306503	2 KG	Mix voor nasi	10%
310504	4 KG	Groenten voor bami	10%
315004	4 KG	Groenten voor nasi	10%
306012	10 X 1 KG	Budget marinademix met zout	10%

## VERSTEGEN CONSUMENTEN PRODUCTEN

Art.nr.	Inhoud	Artikel omschrijving	Korting %
572945	6 X 70 G	Mini kr mix mz voor kip	15%
573045	6 X 80 G	Mini kr mix mz voor vis	15%
573245	6 X 80 G	Mini kr mix mz voor rundvlees	15%
573445	6 X 70 G	Mini kr mix mz voor speklapjes	15%
573545	6 X 70 G	Mini kr mix mz voor biefstuk	15%



*\*Afbeeldingen kunnen iets afwijken van origineel*

# Receptentips



## Ingrediënten / Omschrijving Art. nr.

2 kilo Kipfilet	126302
100 gr Ketjap Benteng	306001
50 gr Kruidenmix voor Marinade	420101
25 st Bamboosticks gunshaped 180 mm	450702
Bij verkoop Satésaus Kant & Klaar	

### Bereidingswijze

Snijd de kipfilet in blokjes van 2 cm.  
Meng de Kruidenmix voor Marinade met de Ketjap Benteng en vermeng dit door de kip blokjes. Rijg de kip blokjes op een Bamboostick.

### Bereidingsadvies

Grill de Saté Classic om en om af op het hete gedeelte van de barbecue.

### Serveertip

Lekker met Verstegen Satésaus kant & klaar

**Saté Classic : Recept.nr.: 1000704**



## Ingrediënten / Omschrijving Art. nr.

1 kilo Buikspek	
30 gr Kruidenmix voor Marinade	306001
5 gr Colorozout	344005
50 gr Piri Piri Saus Pure	445603

### Bereidingswijze

- Maak het buikspek winkelklaar.
- Meng het Colorozout, de Kruidenmix voor Marinade en Piri Piri Saus Pure. / Wrijf het buikspek hiermee in.
- Vacumeer dit in een vacuüm kookzak en 48 uur laten marineren.
- Garen in combisteamer op 150°C tot een kern van 72°C.
- Piri Piri Spek presenteren, en vers snijden bij verkoop.

**Piri Piri Spek : Recept.nr.: 1000453**



## Ingrediënten / Omschrijving Art. nr.

1 kilo Procureur (zonder been)	
100 gr Katenspek (reepjes)	
200 gr Champignon (plakjes)	
200 gr Uiensnippers vers gebakken	103101
40 gr Ardenner Mosterd	442401
10 gr Kruidenmix voor Marinade	306001
Showmix paprika pure	426381
Bamboosticks looped 95mm	420202

### Bereidingswijze

• Procureur portioneren op ca 125 gr en als enveloppe insnijden / Maak een vulling genoemde producten en de Marinademix m/z / Vul de procureurlapjes en sluit ze met Bamboostick. / Bestrooi deze met de Showmix.

### Consumenten bereidingsadvies

Oven voorverwarmen op 180°C. en vervolgens garen in de oven 160°C - 180°C.

**Gevulde procureur steak: Recept.nr.: 1000078**