

2020
Maandactie
Januari

Peruaanse Costillas / 1003119
Lekker met Piri Piri saus



Verstegen Professioneel product

Art.nr:	Inhoud	Omschrijving	Korting
445603	2,7 LT	Piri Piri saus	15%
408803	2,7 LT	Saus voor Hachee	15%

Receptentips

Hot Wings - 1001414



Ingrediënten Omschrijving

1 kilo Kippenvleugels (zonder tip)	Art. nr.
15 gram Verstegen Kruidenmix voor Marinade	306001
10 gram Verstegen Spicemix del Mondo Piri Piri	525574
Verstegen Piri Piri Saus Pure	445603

Bereidingswijze

- Kruid de kippenvleugels met de Kruidenmix voor Marinade met Zout en Spicemix del Mondo Piri Piri.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Grill de Hot Wings gaar op 170°C tot een kern van 78°C.
- Na het grillen de Hot Wings vermengen met Piri Piri Saus.

Bereidingsadvies

Verwarm de Hot Wings op 150°C in de oven, of in de magnetron.

Kip Hachee - 1001335



Ingrediënten Omschrijving

3 kilo Kip (dijenvlees zonder been)	Art. nr.
2,7 liter Verstegen Hacheesaus	408803
60 gram Verstegen Binding DS Pure	371274
15 gram Verstegen Sous Videmix Bruin Vero	317674
15 gram Verstegen Kruidenmix v Hachee mz	053503

Bereidingswijze

- Kip dijenvlees winkelklaar maken.
- Snijd het kip dijenvlees in blokjes.
- Vermeng het vlees met de Binding ds, Sous videmix bruin Vero en Hacheekruiden met zout.
- Meng het geheel door de Hacheesaus heen.
- Vacumeer het geheel in een (kook)vacuum zak.
- Gaar het op 78°C gedurende 1.5 uur.