

2020

Maandactie Februari

Sparerib Ketjap – Sweet Chili
Receptnummer: 1002207



Verstegen Professioneel product

Art.nr:	Inhoud	Omschrijving	Korting
115703	2,7 LT	Ketjapsaus	15%
117402	2,7 LT	Pangangsaus pure	15%

Receptentips

Kipdij sleetje- 1004148

**Ingrediënten Omschrijving****Art. nr.**

1 kilo Kippendijen (zonder been)	
200 gram Knolselderij (brunoise)	
1 stuk Appel (Elstar)	
100 gram Verstegen Pangang saus pure	117402
100 gram Verstegen World grill chicken classic	449602
Naar smaak Verstegen Spicemix del Mondo Mediterrane	582974

Bereidingswijze

- Meng de knolselderij met de Pangang saus.
- Marineer de kippendijen met de World Grill Chicken classic.
- Verdeel de knolselderij met saus over 3 sleetjes.
- Leg in elk sleetje 3 gemarineerde kippendijen.
- Decoreer met verse appel en de Spicemix del Mondo Mediterrane.

Bereidingsadvies

Gaar het kipdijnsleetje in voorverwarmde oven van 160°C voor 25 min

Kleurrijke Aardappelsalade
1004102

**Ingrediënten Omschrijving Art. nr.**

400 gram Truffelaardappels	
400 gram Roseval Aardappels	
100 gram Spekjes (krokant gebakken)	
100 gram Verstegen Kappertjes 438201	
200 gram Verstegen Pangang saus pure	117402

Bereidingswijze

- Kook de truffelaardappels en Roseval aardappels in de schil beetgaar.
- Schil de aardappels en snijd ze in blokjes van 1 cm.
- Laat de kappertjes uitlekken en bak de spekjes krokant.
- Meng de afgekoelde aardappelblokjes met de spekjes en de kappertjes.
- Schep hier de Pangang saus doorheen. minuten

Receptentips

Rundvlees in Ketjapsaus - 1002325



Ingrediënten	Omschrijving	Art. nr.
3 kilo	Sukadelapjes (à 150 gram)	
135 gram	Bleekselderij (plakjes)	
135 gram	Haricots verts (schoongemaakt)	
70 gram	Uien rood (gesnipperd)	
70 gram	Sjalotjes (fijn gesneden)	
13,5 gram	Keukenzout	
12 gram	Verstegen Chinese Five Spice Mix	194574
135 gram	Verstegen Paradedcomponent	128802
70 gram	Verstegen Ketjap Benteng	126302
2,7 liter=1em	Verstegen Ketjapsaus	115703
30 gram	Verstegen Binding DS Pure	371274
Vacuüm kookzak		

Bereidingswijze

Snijd de sukadelapjes in blokjes van 1,5 centimeter / Kruid de blokjes sukade met het keukenzout, Binding DS Pure en Chinese Five Spice Mix / Meng vervolgens de Paradedcomponent en Ketjap Benteng met de gekruide blokjes sukade / Laat dit een nacht marineren in de koeling / Meng de gemarineerde sukade blokjes met de Ketjapsaus / Vacumeer de massa in vacuüm kookzakken.

• Gaar de gemarineerde sukade blokjes in Ketjapsaus gedurende 8 uur in de steamer (op 100% stoom) of in de kookketel op 85°C / Terugkoelen en opslaan / Blancheer de bleekselderij, Haricots verts, gesnipperde ui en sjalotjes / Spoel de geblancheerde groenten goed koud en laat deze uitlekken / Meng de geblancheerde groenten met het Rundvlees in Ketjapsaus.

Bereidingsadvies

Verwarm het Rundvlees in Ketjapsaus in de magnetron op half vermogen of in een pan op laag vuur, regelmatig roeren.