

# 2020 Maandactie Juni

Argentijnse Taco  
Receptnummer: 11002166



## Verstegen Professioneel product

Art.nr:	Inhoud	Omschrijving	Korting
116902	2,7 LT	Yoghurt Knoflooksaus	15%
115203	2,7 LT	Zigeunersaus Pure	15%
017702	6 x 250 ml	Snijdbare Chimichurri saus	15%

## Receptentips

### Tandoori Kip - 11001632



#### Ingrediënten Omschrijving

1 kilo Kipkarbonade (zonder rug)  
10 gr Sousvide mix bruin Vero  
10 gr Tandoori Masala  
500 gr Yoghurt-Knoflooksaus

#### Art. nr.

317674  
608081  
116902

#### Bereidingswijze

Maak de kipkarbonades winkelklaar en bestrooi ze met de Sous vide mix bruin Vero en Tandoori Masala / Schep de kipkarbonades in een kookbare vacuümzak en giet hier de Yoghurt Knoflooksaus op / Vacumeer en gaar de Tandoori kip in een voorverwarmde steamer van 100% stoom op een temperatuur van 75°C gedurende 1,5 uur.

• Snel terug koelen en labelen of direct gebruiken.

#### Consumentenbereidingsadvies

Verwarm de Tandoori kip afgedekt met aluminiumfolie in een voorverwarmde oven van 150 C.

#### Serveertip

Lekker met Kerrie-Kokos rijst en wat roergebakken groenten.

# Receptentips

## Beef Pineapple Brochette- 1001433



<b>Ingrediënten</b>	<b>Omschrijving</b>	<b>Art. nr.</b>
1,5 kilo	Biefstuk	
1 stuks	Ananas (vers)	
120 gr	World Grill Mexican madness	343602
20 st	Bamboosticks Gunshaped 180 mm	420101
	Spicemix del Mondo La Spezia	582774
Bij verkoop	Zigeunersaus	115203

### **Bereidingswijze**

Maak de verse ananas schoon, verwijder de kern en snijd het vruchtvlees in blokjes van 2 cm.

Snijd de biefstuk in blokjes van 2 cm en marineer dit met de World Grill Mexican Madness.

Rijg de gemarineerde biefstuk en de ananasblokjes om en om op een Bamboostick Gunshaped tot er 75 gram biefstuk op de spies zit.

Bestrooi de Beef-Pineapple Brochette met wat Spicemix del Mondo La Spezia.

### **Consumentenbereidingsadvies**

Laat de brochette voor bereiding op kamertemperatuur komen.

Bak of grill de brochette op middel hoog vuur gedurende 4 à 6 minuten.

# Receptentips

## Gevulde Chimichurri Burger- 1003802



Ingrediënten	Omschrijving	Art. nr.
1 kilo	Gehakt (runder)	
50 gr	Water	
60 gr	Cheddar (geraspt)	
60 gr	Mix voor Hamburger Chimichurri	218901
120 gr	Snijdbare Chimichurri saus	017702
	Schnitzelmix Chimichurri	249903

### Bereidingswijze

Meng het gehakt met de Mix voor Hamburger Chimichurri en het water tot voldoende binding. Verdeel het gehaktdeeg over 10 ballen van 100 gram.

Plaats een bal in de hamburgerpers en leg een schijfje van 30 gram snijdbare Chimichurri saus met 20 gram Cheddar in het midden. Dek de burger af met een bal en druk alles samen tot één grote burger. Haal de zijkanten door de Schnitzelmix Chimichurri

### Consumentenbereidingsadvies

Bak de Gevulde Chimichurri Burger aan in de koekenpan en gaar vervolgens verder in de oven op 160 graden Celsius gedurende 12-15 minuten

### Serveertip

Lekker met frisse koolsalade