



# Maandactie Oktober B2B Freshservices Nederland

15% korting

Artikel nr.	Inhoud	Omschrijving
412102	2,5 lt	Jus kant & klaar
139603	2,7 lt	Stroganoff saus
399601	2,7 lt	Jachtsaus



Meer inspiratie recepten op;  
<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>

# Inspiratierecept Oktober B2B Freshservices Nederland

## Varkenskuit met jus



### Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
7,5 kilo	Varkenskuit (met been)	
9 dl	Water	
100 gr	Verstegen Marinade Barbecue	138302
50 gr	Verstegen Colorozout	344005
100 gr	Verstegen Injectie & Tumblemix Voor Varken	207122
	Verstegen Jus kant & klaar	412102
	Variatie Verstegen Kruidnagelen heel	082274
	Variatie Verstegen Laurierblad handpl select	083603

### Bereidingswijze

- Varkenskuitjes met spaakbeen winkelklaar maken. Maak een pekel van het koud water en Injectiemix Varken. Meng de pekel met het Colorozout en Marinade Barbecue.
- Varkenskuitjes en de helft van de gemaakte pekel in de tumbler storten.
- Tumble het geheel, indien mogelijk onder 0,8 bar, gedurende 10 minuten draaien en 10 minuten rust. Voeg vervolgens de rest van de pekel toe.
- Tumble het geheel, indien mogelijk onder 0,8 bar, gedurende 2 uur; 10 minuten draaien en 10 minuten rust.
- Vacumeer per 2 stuks met ca. 150 gr Jus kant & klaar in de vacuümzak en 48 uur laten rusten.
- Kook de Varkenskuit in de vacuümzak op 85°C tot een kern van 82°C. Koelen. Smaakvariatie Voeg een blaadje laurier en een kruidnagel toe in de vacuümzak.

### Consumentenadvies

Verwarm de oven voor op 150°C en braad de Varkenskuit op 125°C.

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>



# Inspiratierecept Oktober B2B Freshservices Nederland

## Sous-vide meal Riblap Stroganoff



### Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
1 kilo	Riblappen –in blokjes van 2 cm	
150 gr	Krieltjes (voorgekookt)	
150 gr	Haricots verts (schoongemaakt)	
20 gr	Verstegen Binding DS Pure	371274
15 gr	Verstegen Sous Videmix Bruin Vero	317674
20 gr	Verstegen Mix voor rundvlees mz	056774
1 kilo	Verstegen Stroganoffsaus	139603

### Bereidingswijze

- Meng de Binding DS, Sousvidemix bruin Vero en de Mix voor Rundvlees met zout door elkaar en kruid hier de riblap blokjes mee.
- Meng de Haricots Verts, krieltjes en de gekruide riblappen luchtig door de Stroganoffsaus.
- Trek het geheel vacuüm in een kookzak.
- Gaar Riblap Stroganoff in een oven onder 100% stoom op 85°C of in de kookketel op 85°C gedurende 8 uur.

### Consumentenadvies

Verwarm de Riblap Stroganoff in de magnetron op half vermogen of in een pan op middelhoog vuur onder regelmatig omscheppen.

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>



# Inspiratierecept Oktober B2B Freshservices Nederland

## Sous-vide meal Warme winter stoof



### Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
1 kilo	Riblappen	
10 gr	Verstegen Mix voor rundvlees mz	056774
10 gr	Verstegen Sous Videmix Bruin Vero	317674
2 st	Verstegen Kaneel heel Ceylon	077274
2 st	Verstegen Steranijs	809581
2 st	Verstegen Laurierblad handp select	083603
350 gr	Verstegen Grand Veneur saus	450402
350 gr	Verstegen Jachtsaus	399601
15 gr	Verstegen Binding DS Pure	371274

### Bereidingswijze

- Snijd de riblappen in grove blokken van ca. 3 cm.
- Meng de Rundvleeskruiden met zout, Sous videmix bruin Vero en Binding ds.
- Kruid het vlees met het kruiden mengsel.
- Doe het vlees in een vacuümzak, samen met de Jachtsaus en Grand Veneur saus en voeg de Laurier, Kaneel en Steranijs toe.
- Vacumeer het vlees en gaar dit af in de steamer (100% stoom) of kookketel op 85°C gedurende 8 uur. Terug koelen, labelen en opslaan.

### Consumentenbereidingsadvies

Verwarm de warme winter stoof in een steelpannetje of in de magnetron

### Serveertip

Lekker met gekookte wilde rijst en sperzieboontjes uit de wok.

Meer inspiratie recepten op;

<https://professioneel.verstegen.eu/recepten/>

