



Maandactie **Februari** B2B Freshservices Nederland

OP DEZE ARTIKELEN
15% korting

Art.nr.	Inhoud	Omschrijving
303602	2,7 lt	Honing Mosterdsaus
115703	2,7 lt	Ketjapsaus
117402	2,7 lt	Pangangsaus



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

Inspiratierecept **Februari** B2B Freshservices Nederland

Gegrild Honing-Mosterd spek



Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
1 kilo	Varkensbuik z/b z/zw	
45 gram	Verstegen Marinade Dijon	130902
50 gram	Verstegen Ardenner Mosterd	442401
10 gram	Verstegen Colorozout	344005
Bij verkoop	Verstegen Honing Mosterdsaus	303602

Bereidingswijze

- Meng de Marinade Dijon met de Ardenner Mosterd en het Colorozout.
- Smeer de buik in met dit marinademengsel.
- Vacumeer en 72 uur laten rusten.
- Grill het spek af in een voorverwarmde oven op 160°C tot een kern van 72°C.
- Presenteer het Gegrilde Honing-mosterd Spek met Honing Mosterdsaus.

Consumentenbereidingsadvies

- Lekker als broodbeleg met Honing Mosterdsaus of bij de warme maaltijd.

Meer inspiratie recepten op;

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



Inspiratierecept **Februari** B2B Freshservices Nederland

Mediterraanse Kiprollade



Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
400 gram	Kippendijen (zonder been)	
100 gram	Courgette (groen, in blokjes)	
50 gram	Rode ui (dunne ringen)	
50 gram	Kastanje champignon (brunoise)	
100 gram	Venkel (dunne ringen)	
8 gram	Verstegen World Spice Blend Mediterranean	026401
40 gram	Verstegen World Grill French Garden Pure	462602
200 gram	Verstegen Honing Mosterdsaus	303602
	Verstegen Veronetten 8 x 14	389001

Bereidingswijze

- Controleer de kippendijen op oneffenheden en snijd doormidden.
- Meng de kippendijen met World Spice Blend Mediterranean tot voldoende binding en stop ze vervolgens in de veronetten.
- Marineer de kippendijen met de World Grill French Garden Pure.
- Verdeel de Honing Mosterdsaus over de bodem van het aluminium bakje.
- Leg de kiprollade in de saus en verdeel vervolgens alle gesneden groenten rondom de rollade.

Consumentenadvies

- Gaar de Mediterraanse Kiprollade in een voorverwarmde oven op 160°C tot deze helemaal gaar is.

Meer inspiratie recepten op;

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

Inspiratierecept **Februari** B2B Freshservices Nederland

Kipdijnsleetje met Pangangsaus



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 Pure	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 Pure
- 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.

Serveertip

Gaar het kipdijnsleetje af in een voorverwarmde oven van 160°C voor 25 minuten.

Meer inspiratie recepten op;

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



Inspiratierecept **Februari** B2B Freshservices Nederland

Pangang “Authentiek”



Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

3 kilo	Procureur (lapjes)	
105 gram	Verstegen Pangang Compositie	305374
150 gram	Verstegen Ketjap Benteng	126302
2,7 lt	Verstegen Pangang saus pure	117402

Bereidingswijze

Vermeng de Pangang compositie en de Ketjap Benteng.
Marineer de procureur lapjes met dit mengsel.
Vacumeer het gemarineerde vlees en laat deze 12 uur rusten.
Sousvide garen op 100% stoom gedurende 90 minuten op 85°C.
Grill het gegaarde procureur vlees op 160°C tot een gewenste kleur.
Presenteer het vlees in een toonbankschaal en giet de Pangangsaus erover heen.

Variatietip

Vermeng de Pangang saus Pure eens 1:1 met de **Verstegen Sweet & Soursaus** (140003) voor een smaakvolle variatie

Meer inspiratie recepten op;

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

Inspiratierecept **Februari** B2B Freshservices Nederland

Oosterse Kipschotel



Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

3 kilo	Roerbakgroenten (naar keuze)	
3 kilo	Kippendijen (z/been z/vel)	
	Lente-ui (heel)	
2,7 liter	Verstegen Ketjapsaus	115703
60 gram	Verstegen Kruidenmix voor Kip met zout	054574

Bereidingswijze

- Kippendijenvlees in reepjes snijden. Groenten (vers) in grove stukken snijden, blancheren en in ijs water terugkoelen.
- Kippendijenvlees kruiden met de Kruidenmix voor Kip met Zout.
- Kippendijenvlees verdelen over een bakplaat en garen in de oven.
- Terug laten koelen.
- Kippendijenvlees, groenten en Ketjapsaus mengen.
- Presenteren op gewenste wijze en bestrooien met in ringetjes gesneden lente ui.

Consumentenbereidingsadvies

- Verwarm de Oosterse Kip Schotel in de magnetron op ca. 600 watt. Of verwarm het geheel in een wok of hapjespan.

Meer inspiratie recepten op;

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

Inspiratierecept **Februari** B2B Freshservices Nederland

Rundvlees in Ketjapsaus – recepten op de volgende pagina



Tip:

Maak dit gerecht eens met:

Oosterse Zwarte Pepersaus (477502)
of
Oosterse Sesamsaus (477402)

i.p.v. Ketjapsaus.

Bereidingswijze blijft gelijk



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

Inspiratierecept **Februari** B2B Freshservices Nederland

Rundvlees in Ketjapsaus

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 Paradecomponent	128802
70 gram	Verstegen Ketjap Benteng	126302
2,7 liter	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 sucade met het keukenzout, Binding DS Pure en Chinese Five Spice Mix.
- Meng vervolgens de Paradecomponent en Ketjap Benteng met de gekruide blokjes sucade.
- Laat dit een nacht marineren in de koeling.
- Meng de gemarineerde sucade blokjes met de Ketjapsaus.
- Vacumeer de massa in vacuüm kookzakken.
- Gaar de gemarineerde sucade 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.



Meer inspiratie recepten op;

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

