

# Maandactie **Maart** B2B Freshservices Nederland

OP DEZE ARTIKELEN  
15% korting

Art.nr.	Inhoud	Omschrijving
Divers	2,5 lt	Alle (S) Marinades
Divers	2,5 lt / 2,7 lt	Alle World Grills
<b>Actie assortiment: zie het bijgevoegde bestand</b>		



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

# Inspiratierecept **Maart** B2B Freshservices Nederland

## Mexicaanse Kipspies



### Ingrediënten Omschrijving

1 kilo Kipfilet met vel

80 gram **World Grill Mexican Madness Pure**

**Spicemix del Mondo Chimichurri Pure**

Art. nr.

**343602**

**368174**

### Bereidingswijze

- Rijg een kipfilet met vel aan 2 parallel geplaatste Bamboosticks gunshaped.
- Smeer de buitenzijde in met de World Grill Mexican Madness Pure.
- Bestrooi licht met de Spicemix del Mondo Chimichurri Pure
- Bak de Mexicaanse kipspies – op de BBQ - tot de kern (minimaal) 72 graden Celsius is.

**Tip** De Mexicaanse kipspies is erg lekker met **Salsa Cajun: Fles 875 ml: 116010**

**Emmer 2,7 lt: 116003**



Meer inspiratie recepten op;

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

# Inspiratierecept **Maart** B2B Freshservices Nederland

## Crispy Bacon Spies



### Ingrediënten Omschrijving

1 kilo	Varkensbuik zonder been / zonder zwoerd
80 gram	<b>World Grill Piri Piri Pure</b>
10 gram	<b>Colorozout</b>

### Art. nr.

**463102**

**344005**

### Bereidingswijze

- Wrijf de varkensbuik in met Colorozout en vacumeer deze, laat de buik tenminste 48 uur doorkleuren bij 4 graden Celsius.
- Gaar de gevacumeerde varkensbuik in de steamer of kookketel bij 80 graden Celsius tot de kern 72 graden Celsius is.
- Koel de varkensbuik terug.
- Snijd de varkensbuik op de snijmachine tot plakken van circa 3 mm dik en leg de plakken weer terug op elkaar.
- Steek iedere 3 cm een Bamboostick gunshaped door de stapel spek.
- Snijd tussen de Bamboosticks gunshaped door tot spiesen.
- Smeer de spiesen rondom in met de World Grill - Piri Piri.
- Grill de Crispy Bacon Spies in 6 minuten krokant.

- **Saus-combinatietip:** Connoisseur **Chimichurri sauce**

**Fles 875 ml 374105**

**Emmer 2,7 lt 374102**

Meer inspiratie recepten op;

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

# Inspiratierecept **Maart** B2B Freshservices Nederland

## Kipmuffins



### Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

1 kilo	Kippendijen (zonder been)	
20 gram	<b>Spicemix del Mondo Piri Piri Pure</b>	<b>525574</b>
100 gram	<b>Marinade Western Pure</b>	<b>130402</b>
	Aluminium bakje (1 persoons)	

### Bereidingswijze

- Kruid de kippendijen aan de binnenzijde met de Spicemix del Mondo Piri Piri.
- Marineer de buitenzijde van de kippendijen met de Marinade Western.
- Vouw de gekruide en gemarineerde kippendij dubbel en plaats deze in het aluminium bakje.

### Saustip:

- De Kipmuffins zijn erg lekker met **Salsa Cajun:**

**Fles 875 ml: 116010**  
**Emmer 2,7 lt: 116003**



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





# Inspiratierecept **Maart** B2B Freshservices Nederland

## Vrolijke Vegaspies



### Ingrediënten Omschrijving

	Omschrijving	Art. nr.
350 gram	<b>Vega Binding mix</b>	<b>1020602</b>
8 gram	<b>Kruidenmix voor Gehakt (zonder zout)</b>	<b>011502</b>
15 gram	Keukenzout	
500 gram	Champignons uit blik (uitgelekt)	
150 gram	Zonnebloemolie	
	<b>Bamboosticks gunshaped 180 mm</b>	<b>420101</b>
	<b>World Grill</b> naar keuze	divers

### Bereidingswijze

- Vermeng de Vega Binding mix, de Kruidenmix voor Gehakt (zonder zout), het keukenzout, de uitgelekte champignons uit blik en de zonnebloemolie
- Vacumeer het mengsel en druk het plat.
- Laat het mengsel enkele uren rusten.
- Vries het mengsel aan. Maal het mengsel door de 4,5 mm plaat.
- Vorm staafjes op gewenst gewicht en steek hier een Bamboostick gunshaped 180 mm in.
- **Saustip:**
- De Vrolijke Vegaspies is erg lekker met **Lemon koriandersaus:**

**Fles 875 ml: 116105**  
**Emmer 2,7 lt: 116103**

Meer inspiratie recepten op;

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



# Inspiratierecept **Maart** B2B Freshservices Nederland

## Flat Iron rollade



### Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

1 kilo	Flat Iron	
40 gram	<b>Spicemix del Mondo Peru</b>	<b>589474</b>
	<b>World Grill Fuego Peru</b>	<b>492902</b>
1 bos	Basilicum	

### Bereidingswijze

- Snijd de flat iron in de breedte in en vouw open.
- Bestrooi de binnenkant van het vlees met de Spicemix del Mondo Peru.
- Pluk de basilicum en beleg de binnenkant van het vlees hiermee.
- Rol de flat iron strak op en bind op als rollade.
- Bestrijk de gehele rollade met de World Grill Fuego Peru.
- Grill de flat iron rollade bij voorkeur op de barbecue tot de gewenste gaarheid.

### Serveertip:

- Serveer de flat iron rollade met gepofte zoete aardappel en kidneybonen salade.

Meer inspiratie recepten op;

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

# Inspiratierecept **Maart** B2B Freshservices Nederland

## Steak the Bone



### Ingrediënten Omschrijving

Art. nr.

Varkensrib met been / met zwaard  
**World Grill Mexican Madness pure**

**343602**

### Bereidingswijze

- Snijd uit de zwoerdzijde van de varkensrib gelijkmatige driehoek punten.
- Hak de karbonades af op het gewenste gewicht.
- Smeer de karbonades (Steak the Bone) in met de World Grill Mexican Madness pure, smeer de vetrand niet in.

### Bereidingsadvies

- Bak de Steak the Bone circa 3-6 minuten per kant.



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



# Inspiratierecept **Maart** B2B Freshservices Nederland

## Côte de Boeuf



### Ingrediënten Omschrijving

		Art. nr.
1 kilo	Côte de Boeuf	
80 gram	<b>World Grill Piri Piri pure</b>	<b>463102</b>
20 gram	<b>Spicemix del Mondo Méditerrané pure</b>	<b>582974</b>

### Bereidingswijze

- Marineer de Côte de Boeuf met de World Grill Piri Piri.
- Paneer de zijkant met de Spicemix del Mondo Mediterrane.

### Bereidingsadvies

- Grill de Côte de Boeuf bij voorkeur op de barbecue tot de gewenste gaarheid.

### Saustip

- De Côte de Boeuf is lekker met **Pepersaus / Bearnaisesaus**

Pepersaus fles 875 ml	428311
Pepersaus sticks 6 x 250 ml	428308
Pepersaus sticks 3 x 1 lt	428307



Bearnaisesaus fles 875 ml	435719
Bearnaisesaus sticks 6 x 250 ml	435709
Bearnaisesaus sticks 3 x 1 lt	428308



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