

Maandactie **September** B2B Freshservices Nederland

Met korting op onderstaand professioneel assortiment

Art.nr.	Naam / Omschrijving	Inhoud HE	Verkoopactie
Professionele producten			
408903	Saus voor Goulash / Sauce for goulash	2,7 LT	20%
408803	Saus voor Hachee / Sauce for hashed meat	2,7 LT	20%
412102	Jus kant & klaar / Gravy ready-made	2,5 LT	20%



Meer inspiratie recepten op:
[Recepten – Verstegen Professional](#)



Producten in de spotlight **September** B2B Freshservices Nederland

- De **Saus voor Goulash** is een oranje-rode paprikasaus met een garnituur van paprika, ui en tomaat. Heerlijk pittig van smaak
- De **Saus voor Hachee** is een klassieke, rijkgevulde saus met een mooie warme specerijensmaak.
- De **Jus kant en klaar** is een fijne kant & klare jus. Overal waar je maar jus aan zou willen toevoegen



Inspiratierecept **September** B2B Freshservices Nederland

Kip Hachee



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
3000 gr	Kippendij zonder been /met vel	
2.7 lt	Verstegen Saus voor Hachee	408030
60 gr	Verstegen Binding DS	371274
15 gr	Verstegen Sous Videmix Bruin Vero	317674
15 gr	Verstegen Kruidenmix voor hachee	015574

Bereidingswijze

- Snijd het kip dijenvlees in blokjes.
- Vermeng het vlees met de Binding ds, Sous videmix bruin Vero en de Kruidenmix voor Hachee.
- Meng het geheel door de Saus voor Hachee heen.
- Vacumeer het geheel in een (kook) vacuüm zak.
- Gaar het op 78°C gedurende 1,5 uur.

Inspiratierecept **September** B2B Freshservices Nederland

Hongaarse Goulash



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
3 kilo	Riblap	
250 gram	Paprika (groen)	
250 gram	Ui (rood, hele ringen)	
	Lente-ui (ringen)	
	Boter	
20 gram	Verstegen Paprikapoeder	092574
2.7 liter	Verstegen Saus voor Goulash	408903
105 gram	Verstegen Goulashkruiden met zout	052774
	Koolzaadolie	

Bereidingswijze

- Riblappen, vers en goed gekoeld, in blokjes snijden van 2 bij 2 cm.
- Kruid het vlees met de afgewogen hoeveelheid Goulashkruiden met zout en Paprikapoeder.
- Verhit wat koolzaadolie rotisserie met een klontje boter in een braadpan en bak het vlees goudbruin gedurende 5 minuten.
- Voeg vervolgens de uienringen aan het vlees toe en bak deze kort mee.
- Zet de braadpan op laag vuur en voeg de afgewogen hoeveelheid Saus voor Goulash toe.
- Zachtjes doorgaren gedurende ca. 2,5 uur.
- Voeg de paprika het laatste half uur toe en laat het meegaren.
- Presenteer op gewenste wijze.
- Garneer het geheel af met de lente-ui ringen.

Inspiratierecept **September** B2B Freshservices Nederland

Mexicaanse draadjesvleeschotel met puree



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
6000 gr	Rundvleesblokjes	
2,7 lt	Verstegen Saus voor Hachee	408803
2,7 lt	Verstegen Jachtsaus / Rich Chasseur sauce	399601
50 gr	Verstegen Spicemix del Mondo Chimichurri	368174
50 gr	Verstegen Binding DS	371274
100 gr	Verstegen World Grill Mexican Madness	343602
	Aardappelpuree	

Bereidingswijze

- Vermeng de rundvleesblokjes met de Binding DS en de Spicemix del Mondo Chimichurri.
- Vermeng het gekruide rundvlees met de Saus voor Hachee en de Jachtsaus
- Vacumeer het rundvlees en gaar het sousvide op 100% stoom gedurende 4 uur op 85 °C.
- Koel het terug.
- Stort het vlees in een ovenschaal. Vermeng de aardappelpuree en de World Grill Mexican Madness.
- Doe de gekruide aardappelpuree in een spuitzak.
- Decoreer het geheel met toefjes gekruid aardappelpuree.

Inspiratierecept **September** B2B Freshservices Nederland

Kalfsvlees Grand Veneur



Hoeveelheid

3 kilo

750 gram

60 gram

60 gram

2.7 liter

Ingrediënten

Kalfsvlees (vetperc. 20%)

Vacuüm kookzak

Verstegen Saus voor Hachee

Verstegen Sousvidemix Bruin Vero

Verstegen Binding DS Pure

Verstegen Grand Veneur saus

Art. nr.

408803

317674

371274

450402

Bereidingswijze

- Het kalfsvlees in blokjes snijden.
- Meng het vlees met de Sous Videmix Bruin Vero en de Binding DS, daarna met de Grand Veneur Saus en de Saus voor Hachee, vacuüm trekken in vacuüm kookzak.
- In ketel of steamer garen op 78°C gedurende 5 uur.
- Snel terugkoelen.
- Presenteren in wok of in drievaks maaltijdbakken met garnituur..

Inspiratierecept **September** B2B Freshservices Nederland

Boeuff Bourguignon



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
1,5 kilo	Runder stoofvlees	
300 gram	Ui (gesnipperd)	
500 gram	Wortel (brunoise)	
500 gram	Champignons (gehalveerd)	
150 gram	Zilveruitjes	
600 gram	Verstegen Grand Veneur saus	450402
500 gram	Verstegen Saus voor Hachee	408803
30 gram	Verstegen Mix voor Rundvlees met zout	056774

Bereidingswijze

- Snijd het stoofvlees in gelijkmatige blokjes van 2 bij 2 cm en meng de Rundvleeskruiden met zout er doorheen.
- Verhit een scheut olie in een braadpan en bak hierin het vlees bruin.
- Voeg de gesnipperde ui en wortel brunoise toe en bak dit kort mee.
- Schep de gehalveerde champignons er doorheen en voeg de Grand Veneur saus en Saus voor Hachee toe. Breng het geheel aan de kook.
- Spoel de zilveruitjes af en voeg ze toe.
- Plaats de braadpan met gesloten deksel in een voorverwarmde oven van 150°C gedurende 2,5 uur.

Bereidingsadvies

- Verwarm de Boeuf Bourguignon in een pan onder regelmatig omscheppen.

Inspiratierecept **September** B2B Freshservices Nederland

Sous-vide Lams Hachee



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
1000 gram	Lamsvlees (schouder, uitgebeend)	
250 gram	Uien (in kwartringen)	
100 gram	Cranberry (gedroogd)	
1 takje	Rozemarijn, vers	
20 gram	Verstegen Sousvidemix bruin Vero	317674
20 gram	Verstegen Kruidenmix voor Lamsvlees	054874
1000 gram	Verstegen Saus voor Hachee	408803
25 gram	Verstegen Binding DS	371274

Bereidingswijze

- Snijd het lamsvlees in blokjes van 2 cm.
- Meng de Lamsvleeskruiden met zout, Binding DS en Sousvidemix bruin Vero en kruid het vlees hier mee.
- Meng het gekruide vlees met de Saus voor Hachee, uienringen en cranberry's.
- Voeg een takje verse rozemarijn toe en trek dit vacuüm.
- Gaar de Lams Hachee in een oven onder 100% stoom op 85°C of in kookketel van 85°C gedurende 4 uur.

Inspiratierecept **September** B2B Freshservices Nederland

Uien Jus



Hoeveelheid Ingrediënten

2,5 liter **Verstegen Jus kant & klaar**
750 gram **Verstegen Saus voor Hachee**

Art. nr.

412102
408803

Bereidingswijze

- Meng de Saus voor Hachee door de Jus kant & klaar.
- Afdekken, labelen en opslaan tot gebruik

Serveertip:

- Deze Uien jus is heerlijk bij alle stamppotten en door de Krieltjesschotel met speklapblokjes, prei, zilveruitje en rookspek

Inspiratierecept **September** B2B Freshservices Nederland

Balsamico Tijm-jus



Hoeveelheid Ingrediënten

2,7 liter

Verstegen Jus kant & klaar

Art. nr.

412102

800 gram

Verstegen Balsamico-tijm saus

415502

Bereidingswijze

- Meng de Balsamico-tijm saus door de Jus kant & klaar.
- Indien verpakt per portie: Afdekken, labelen en opslaan tot gebruik.

Serveertip:

- Deze Culinaire Sterrenjus is heerlijk door de Pastaschotel met gehaktballetjes, champignons, rode biet en Parmezaanse kaas
- **Pastaschotel > recept > zie volgend blad**

Inspiratierecept **September** B2B Freshservices Nederland

Pasta Schotel - Gehakt Balletjes met Balsamico-tijm-jus



Hoeveelheid	Ingrediënten	Art. nr.
400 gram	Gehaktballetjes (klein, gegaard)	
1000 gram	Pasta (al dente gekookt)	
450 gram	Champignon (plakjes)	
450 gram	Rode biet (gekookt, in blokjes)	
150 gram	Parmezaanse kaas (schilfers)	
50 gram	Bakboter	
150 gram	Balsamico-tijm-jus* (zie receptuur op vorig blad)	
2,5 gram	Verstegen Basilicum heel	062674
	Verstegen Zeezout	578074
	Verstegen Peper zwart gemalen	093574

Bereidingswijze

- Verhit de bakboter in de pan, bak hierin de champignonplakjes bruin.
- Voeg de Basilicum toe gevolgd door de blokjes rode biet en de gekookte pasta.
- Schep de Balsamico Tijm-jus, Parmezaanse kaasshilfers en de gehaktballetjes door de pasta.
- Breng de Pastaschotel eventueel op smaak Zwarte Peper en Atlantisch Zeezout