



Making
sense of taste...



Ideeën, recepten, tips en weetjes...



Making sense of taste...

Asperge-ham salade met witte kool

INGREDIËNTEN:

- 400 g gekookte ham (in julienne snit)
- 4 gekookte eieren (verkleind)
- 200 g asperges (vers of uit bokaal)
- 200 g witte kool

Kruiden en andere REJO additieven:

- 900 g SALADESAUS GARNI
- 5 g/kg BLANCHEERWIT

BEREIDINGSWIJZE:

Indien verse asperges, vacuüm koken op 90°C gedurende 15 minuten.
De witte kool in fijne reepjes snijden en bestrooien met BLANCHEERWIT voor een mooie kleur. Alles samen mengen en presenteren met de gebruikte ingrediënten.



Barbecue rijstsalade

INGREDIËNTEN:

- 1 l water
- 250 g gekookte ham
- pijpajuin

Kruiden en andere REJO additieven:

- 300 g GRAANMOSTERDVINAIGRETTE
- 100 g CURRY MET ROOM
- 150 g GOUDEN ROZIJNEN
- 500 g INDISCHE RIJSTMIX
- 5 g KURKUMA

BEREIDINGSWIJZE:

De INDISCHE RIJSTMIX samen koken met het water en de KURKUMA in een vacuümkookzak gedurende 25 minuten op 95°C.
De gekookte ham zeer fijn snijden en de GOUDEN ROZIJNEN laten wellen in witte wijn of water.

AFWERKING:

Alles samen mengen met de GRAANMOSTERDVINAIGRETTE en de CURRY MET ROOM.
Presenteren in grote schotel en garneren met fijn gesneden pijpajuin.

Tip

De rijst kan zo in vacuüm op voorhand klaargemaakt worden.
De bewaartijd bedraagt een viertal weken.





Making sense of taste...

Afrikaanse 'boerensosies'

INGREDIËNTEN:

- gehaktvlees (schouder en buik)

Kruiden en andere REJO additieven:

- 160 g/kg KRUIDENSAUS BARBECUE

BEREIDINGSWIJZE:

Het varkensvlees door de 5 mm plaat malen. De KRUIDENSAUS BARBECUE toevoegen en goed mengen. Nadien door de 3 mm plaat malen. Afvullen in varkensdarmen Ø 32/34.



Afrikaanse 'kippensosies'

INGREDIËNTEN:

- kippenbillenvlees of 1/2 varkensvlees en 1/2 kippenvlees

Kruiden en andere REJO additieven:

- 160 g/kg KRUIDENSAUS GEVOGELTE

BEREIDINGSWIJZE:

Het vlees door de 5 mm plaat malen. De KRUIDENSAUS GEVOGELTE toevoegen en goed mengen. Nadien door de 3 mm plaat malen. Afvullen in schapendarmen, oprollen en op SATÉPEN steken.



Braaiburgers

INGREDIËNTEN:

- gehaktvlees (schouder en buik)

Kruiden en andere REJO additieven:

- 160 g/kg KRUIDENSAUS BRAAI

BEREIDINGSWIJZE:

Het varkensvlees door de 5 mm plaat malen. De KRUIDENSAUS BRAAI toevoegen en goed mengen. Nadien door de 3 mm plaat malen. Afwerken met hamburgervorm en eventueel de zijkant paneren in PAN PARISIENNE II, PAN DECO GEEL, PAN DECO ROOD, FOOTBURGERMIX...



Tip

Door de KRUIDENSAUS BRAAI krijgt de hamburger een lichte rooksmak.

Zomerhutsepot

INGREDIËNTEN:

- 300 g geraspte wortelen
- 600 g boontjes (beetgaar gekookt)
- 350 g rauwe witte kool (fijn gesneden)
- 800 g tomaten in (partjes gesneden)
- 1,2 kg gebakken worst of chipolata (versneden in kleine stukjes)
- Pijpajuin of bieslook

Kruiden en andere REJO additieven:

- 1 blik KRIELAARDAPPELEN verkleind en bestrooien met SALATWURZE.
- 1 l VINAIGRETTE

BEREIDINGSWIJZE:

Alles voorzichtig mengen en presenteren in grote schotel.
Bestrooien met pijpajuin of bieslook.



Tip

Haal meer uit uw gevogeltetoepassingen!

INGREDIËNTEN:

- Kipfilets of gevogelte vlees
- 10 l water
- 1,2 kg MARINADE GEVOGELTE PLUS
- 600 g KEUKENZOUT



BEREIDINGSWIJZE:

20 % pekelt toevoegen en dit liefst via injectie, nadien 30 minuten kort trommelen.
Vacuüm trekken en koken op 80°C gedurende 45 minuten (afhankelijk van de dikte van de zak).
De kipfilets kunnen zo perfect gebruikt worden in vol-au-vent of als kipreepjes in zomerse salades.