

KEBAB SPIES

VOOR DE RECEPTEN VAN VANDAAG EN MORGEN

NIEUW



TIP:
Combineer de
Dry Glazes met
Grill Kruiden Olie
(AWO4386-01)

PROBEER DEZE HEERLIJKE COMBINATIES!



DRY GLAZE GROENE KRUIDEN
(AD01611-01)
MARINADE GROENE KRUIDEN
(AWO4150-01)



DRY GLAZE INDIAN KERRIE
(AD01597-01)
DRY GLAZE TOSCANE
(AD01279-01)
MARINADE INDIAN HERBS
(7044249)
MARINADE PORTUGEEES
(AWO9342-01)
MARINADE TOSCAANS
(AWO4422-01)



**Kebab stokjes
(100stuks)**

DRY GLAZE SATÉ
(AD01583-01)
MARINADE GRIEKSE GYROS
(AWO4377-01)
MARINADE SATÉ
(AD03984-01)
MARINADE SHOARMA
(AWO4143-01)
MARINADE SMOKEY BBQ
(AWO4141-01)



DRY GLAZE BISTRO
(AD01395-01)
DRY GLAZE NAPOLI
(AD01577-01)
MARINADE BEEF
(AWO4858-01)

NIEUW:
DRY GLAZE
DONER KEBAB
JX08013-01

MAAK EEN DOE-HET-ZELFPAKKET EN COMBINEER MET 3 SAUSJES!



DONERSAUS
(AWO4386-01)



KNOFLOOKSAUS
ESPANA CLASSIC
(AWO4386-01)



SHOARMA SAUS NR
(AWO3872-01)



DEGENS

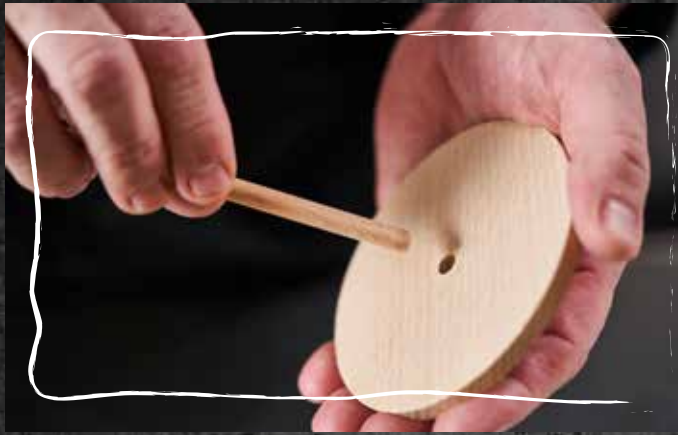




Kijk voor de volledige recepten of nog meer receptinspiratie op www.degens.eu

DEGENS,
TASTEMAKERS
SINCE 1930

BEREIDING KEBAB SPIES - STAPPENPLAN



Stap 1: Makkelijk rijgen via scherpe punt. Gebruik de stompe punt voor montage

Stap 2: Marineren met één van onze vele marinades

Stap 3: Schuif over de spies

Stap 4: Stapel het vlees kruislings op voor een optimaal resultaat



Stap 5: 40 à 50 minuten* bakken in een voorverwarmde oven op 160°C of tot gewenst bakwijze

* Deze gaartijd is berekend op 500 gram vlees



Uiteraard perfect geschikt om te bereiden op de BBQ!

TIP:
Heerlijk in een pitabroodje of in een wrap

