

CHIMICHURRI DÉ FRISSE KRUIDENSMAAK

Geef uw producten in de toonbank een krachtige boost!



CHIMICHURRI STRIJKMARINADE

Allergeenvrije smeerbare groene kruidenolie met frisse, licht pittige chimichurri-smaak. Ideaal voor vlees, vis, brood en BBQ dankzij de stabiele viscositeit.



CHIMICHURRI STRIJKMARINADE
AW08311-04
2,5 kg emmer

CHIMICHURRI STRIJKMARINADE RECEPTINSPIRATIE

Voeg met één strijk Argentinië toe aan diverse gerechten

Ingrediënten

CHIMICHURRI BIEFSTUKSPIESJES

- 1 kg Biefstuk / Ossenhaas
- 50 gr/kg CHIMICHURRI STRIJKMARINADE

PASTA OSSENHAAS CHIMICHURRI

- 1 kg Ossenhaas
- 1 kg ALTONI Penne gekookt
- 1 kg WITTE BASIS CREME SOEP/SAUS
- 50 gr/kg CHIMICHURRI STRIJKMARINADE
- 480 gr Bimi / broccoli
- 210 gr Parmezaanse kaas

CHIMICHURRI DIAMANTHAAS

- 1 kg Diamanthaas
- 50 gr/kg CHIMICHURRI STRIJKMARINADE
- 1 kg PEKA Home Made Potatoes
- 400 gr GEGAARDE UI
- 450 gr Courgette groen
- 100 gr Puntpaprika rood

Bereidingswijze

1. Snij het vlees aan blokjes van ca. 30 gram, marineer en rijg aan een spies. grill kort op de BBQ tot rosé.

1. Bak de ossehaas aan in de koekenpan.
2. Blancheer de groenten.
3. Voeg wat CHIMICHURRI STRIJKMARINADE toe en de WITTE BASIS CREME SOEP/SAUS, dan de pasta toevoegen en de groenten.
4. Strooi de kaas erover heen.

1. Schep de aardappels in het aluminiumbakje en bestrijk de Diamanthaas met de CHIMICHURRI STRIJKMARINADE en leg deze op de aardappels.
2. Snij 3 dikke plakken courgette en leg er speels omheen, schep hierop de GEGAARDE UI en een stukje rode puntpaprika.
3. Zet het bakje in een voorverwarmde oven van 180°C ca. 8 min.



CHIMICHURRI STRIJKMARINADE RECEPTINSPIRATIE

Perfect voor BBQ, grill en toonbankpresentatie.
Glansrijk resultaat met één kwaststreek.



Ingrediënten

PLUKBROOD CHIMICHURRI

- 210 gr Plukbrood Langwerpig / Breekbrood
- 2 gr CHIMICHURRI STRIJKMARINADE
- 80 gr GEKARAMELISEERDE UI
- 60 gr Bacon
- 50 gr Goudse kaas
- 8 gr Lente ui/ bosui

KABELJAUW CHIMICHURRI

- 1 kg Kabeljauw
- 50 gr/kg CHIMICHURRI STRIJKMARINADE
- 1,25 kg Rijst
- 600 gr Bospeen
- 400 gr Romanesco
- 160 gr Limoen
- 160 gr Citroen
- 8 gr Peterselie

SALADE BIEFSTUK CHIMICHURRI

- 1 kg Biefstuk / Ossenhaas
- 50 gr/kg CHIMICHURRI STRIJKMARINADE
- 600 gr Mesclun
- 8 st Eieren
- 250 gr REJO HONINGMOSTERD VINAIGRETTE
- 250 gr Kersttomaat geel
- 250 gr GEKARAMELISEERDE UI
- 250 gr Komkommer
- 250 gr Avocado
- 160 gr Rode paprika
- 1 st Tuinkers



Bereidingswijze

1. Snij het broodje in de lengte bovenin in.
2. Bestrijk de CHIMICHURRI STRIJKMARINADE over het brood.
3. Schep de GEKARAMELISEERDE UI in het broodje en leg drie plakken kaas hierin.
4. Bak de plakken bacon knapperig in een koekenpan of oven en snij deze in reepjes.
5. Leg de bacon over de kaas heen en schuif het broodje in de oven 210°C, 5 min.
6. Snij de lente ui in ringetjes en strooi deze over het brood.

1. Bestrijk de kabeljauw met de CHIMICHURRI STRIJKMARINADE en grill op cederhout op de BBQ op 220°C ca. 8 min.
2. Maak de Romanesco schoon en blancheer deze.
3. Schil de bospeen en blancheer ook deze.
4. Kook de rijst in de pan of combi steamer.
5. Snij de citroen en limoen in partjes.
6. Maak het bord op naar eigen smaak.

1. Bestrijk de vlees met de CHIMICHURRI STRIJKMARINADE en grill deze aan op de BBQ.
2. Snij alle groenten in het gewenste formaat.
3. grill de paprika aan op de BBQ.
4. Kook de eieren naar wens.
5. Verdeel de sla over een bord.
6. Leg de ossenhaas en alle ingrediënten hier speels op en besprenkel met de REJO HONINGMOSTERD VINAIGRETTE.



Verse receptinspiratie
& exclusieve acties.
Scan en meld u aan!

