

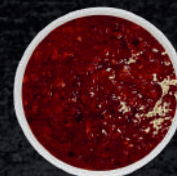
BRUSCHETTA DÉ MEDITERRANE SMAAKMAKER

Geef uw producten in de toonbank een smaakvolle boost!



BRUSCHETTA STRIJKMARINADE

Allergeenvrije smeerbare rode kruidenolie met tomaat en mediterrane kruiden. Ideaal voor vlees, vis, brood en BBQ, dankzij de stabiele viscositeit.



BRUSCHETTA STRIJKMARINADE

AW14169-01
2,5 kg emmer

BRUSCHETTA STRIJKMARINADE RECEPTINSPIRATIE

Voeg met één strijk Italië toe aan diverse gerechten



Ingrediënten

BRUSCHETTA KIP SPIESJES

- 1 kg Kipdij reepjes
- 50 gr/kg BRUSCHETTA STRIJKMARINADE

PLUKBROOD MET BRUSCHETTA

- 360 gr Plukbrood Bruin / Breekbrood
- 3 gr BRUSCHETTA STRIJKMARINADE
- 70 gr GEKARAMELISEERDE UI
- 50 gr Kerstomaat rood
- 50 gr Mozzarella
- 2 gr Rozemarijn
- 1 gr Tijm
- 1 gr Basilicum

BRUSCHETTA KIPFILET MEDITERRAANS GRATIN

- 1 kg Kipfilet
- 50 gr/kg BRUSCHETTA STRIJKMARINADE
- 1 kg PEKA Mediterraans Gratin
- 400 gr Trostomaat
- 480 gr Mozzarella
- 16 gr Basilicum



Bereidingswijze

1. Snij de kip in het gewenste formaat en marineer deze met de BRUSCHETTA STRIJKMARINADE.
2. Rijg de kip op de spies. Bak deze aan op de BBQ.

1. Snij het brood in raster in tot twee derde en bestrijk het met BRUSCHETTA STRIJKMARINADE
2. Snij de mozzarella in blokjes en verdeel over het brood.
3. Halveer de kerstomaten en stop ze in het brood.
4. Leg het brood ca. 5 min. in een voorverwarmde oven op 210°C.
5. Steek de rozemarijn- en tijmtakjes in het brood.
6. Snij de basilicum in dunne reepjes en strooi over het brood.

1. Schep de aardappels in een aluminiumbakje
2. Snij de kipfilet tot 2/3 in en bestrijk deze met de BRUSCHETTA STRIJKMARINADE, leg hiertussen de mozzarella en de tomaat en een blaadje basilicum.
3. Leg vervolgens bovenop de aardappel gratin.
4. Zet het bakje in een voorverwarmde oven van 160°C, ca. 15 min.



BRUSCHETTA STRIJKMARINADE RECEPTINSPIRATIE

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



Ingrediënten

PASTA KIP MET BRUSCHETTA

- 1 kg Kipdij reepjes
- 1 kg WITTE BASIS CREME SOEP/SAUS
- 30 gr/kg BRUSCHETTA STRIJKMARINADE
- 1 kg ALTONI Tagliatelle Medium vers
- 400 gr Bospeen
- 210 gr Cherry tomaat
- 210 gr Zeekraal
- 20 gr Parmesaanse kaas
- 8 gr Lente ui / bosui

VEGETARISCHE BRUSCHETTA GROENTENSCHOTEL

- 1 kg Zero chicky stukjes naturel
- 1 kg WITTE BASIS CREME SOEP/SAUS
- 30 gr/kg BRUSCHETTA STRIJKMARINADE
- 320 gr Gele paprika
- 320 gr Groene asperge
- 320 gr Aubergine
- 320 gr Courgette
- 210 gr Romanesco
- 210 gr Spinazie
- 210 gr Rode paprika
- 160 gr Groene paprika
- 8 gr Basilicum
- 8 gr Lente ui / bosui
- 8 gr Rode pepers

ZALM BRUSCHETTA MARINADE

- 1 kg Zalm
- 50 gr/kg BRUSCHETTA STRIJKMARINADE
- 600 gr APOLLO TABOULE TUNESIEN
- 480 gr Groene asperge
- 300 gr Spinazie
- 240 gr Kerstomaat rood
- 210 gr Avocado
- 240 gr Citroen
- 16 gr Ui
- 4 gr Knoflook
- 4 gr Koriander
- 4 gr Rode pepers



Bereidingswijze

1. Bestrijk de kip met de BRUSCHETTA STRIJKMARINADE en grill aan op de BBQ op 210°C, snij daarna in reepjes.
2. Schil de bospeen en snij in het gewenste formaat en blancheer of stoom kort.
3. Verwarm de witte basis saus op laag vuur en voeg de BRUSCHETTA STRIJKMARINADE toe voeg de zeekraal, bospeen en pasta toe en meng goed.
4. Maak een bord op naar eigen wens en strooi tot slot de Parmezaanse kaas er overheen, garneer af met de gebrande cherry tomaatjes en de lente ui ringetjes.

1. Snij alle groenten in het gewenste formaat en grill deze aan op de BBQ.
2. Blancheer de (paarse/ gele/ groene) Romanesco.
3. Snij de rode peper en lente ui in ringetjes.
4. Marineer de kipstukjes met de BRUSCHETTA STRIJKMARINADE en bak deze aan in een pan en voeg de WITTE BASIS CREME SOEP/SAUS toe samen met de overige BRUSCHETTA STRIJKMARINADE en alle overige ingrediënten.
5. Garneer af met de lente ui, rode peper en basilicum.

1. Bestrijk de zalm met de BRUSCHETTA STRIJKMARINADE en grill op cederhout op de BBQ op 210°C ca. 10 min.
2. Maak de uien en de knoflook schoon en hak deze fijn en fruit deze aan in een pan en voeg de spinazie toe.
3. Gooi de TABOULE TUNESIEN 1 kg (2 l koud water) in een kom. Maak de avocado schoon en snij in blokjes en halveer de kersttomaten en meng door de TABOULE TUNESIEN.
4. Snij de onderkant van de groene asperges af en grill deze aan op de BBQ.
5. Snij de rode peper in ringetjes en de citroen in partjes.
6. Maak het bord naar eigen wens op.



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

