



Smaak GIDS

Voorjaar/Zomer 2025

epos

Beste versspecialist,

Voor de eerste helft van 2025 hebben we een mooie smaakgids gemaakt. In deze smaakgids staan inspirerende recepten voor het voorjaar en de zomer van 2025!

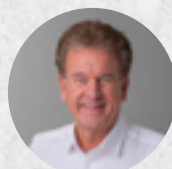
Zo hebben we prachtige marinade specials gemaakt, staan er heerlijke maaltijdsalades in en staat de brochure boordevol BBQ recepten! We introduceren een nieuwe smaakmaker en komen met leuke concepten waarmee jij jouw klanten kan verrassen.

Kortom, een smaakgids gevuld met smakelijke inspiratie waarmee jij dit voorjaar en deze zomer de vitrine kan vullen! Heb jij vragen over een product of concept, neem dan gerust contact op met jouw rayonmanager!

Smakelijke groet,
De smaakmakers van Epos



John Buist
j.buist@epos-specerijen.nl
+31646166086



Anton Geerts
a.geerts@epos-specerijen.nl
+31621583181



Martin Hoogvliet
m.hoogvliet@epos-specerijen.nl
+31652313363



Pascale Veerman
p.veerman@epos-specerijen.nl
+31611226706



Jos Niesten
j.niesten@epos-specerijen.nl
+31621295368



Tom Rikkerink
t.rikerink@epos-specerijen.nl
+31651089233



Geert van Mil
g.mil@epos-specerijen.nl
+31655861028



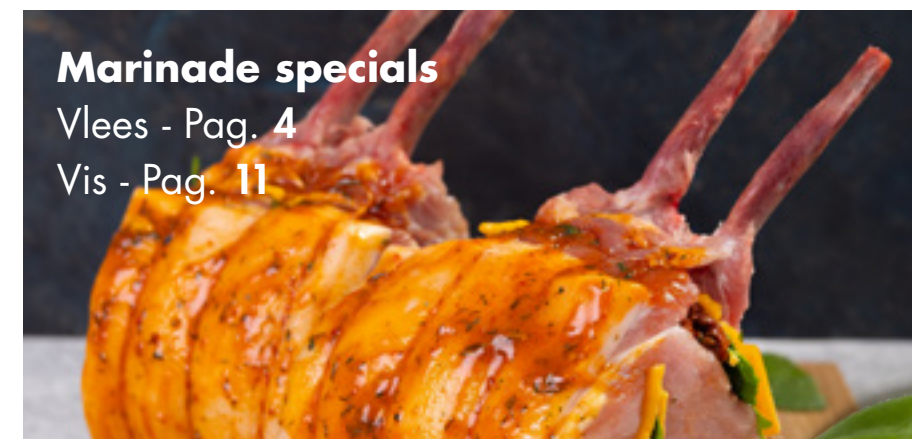
Maurijn van der Werf
m.werf@epos-specerijen.nl
+31615602672

Inhoudsopgave

Marinade specials

Vlees - Pag. 4

Vis - Pag. 11



Party pita's

Vlees - Pag. 20

Vis - Pag. 24



Salades

Bieze Deli - Pag. 26

Barbecue specials

Vlees - Pag. 32

Vis - Pag. 46

Spiesjesfestival - Pag. 48



Salades

Bieze Professional - Pag. 54

Filet Americain truffel

Ingrediënten:

- 100 gr Epos bistro kruidenolie truffel (1003511)
- 300 gr filetsaus (1001307)
- Epos pepersteakkruiden zwart nr. 3 (1001118)
- 1000 gr magere tartaarvlees

Bereiding:

Laat het magere tartaarvlees aanvriezen. Draai het aangevroren vlees driemaal door de 3 mm plaat. Meng de filetsaus en de Epos bistro kruidenolie truffel door het fijn gemalen tartaarvlees, indien mogelijk mechanisch mengen. Wanneer bij het mengen de filet van de wand loslaat betekent dit dat de saus goed door het vlees is gemengd. Probeer aanraking met de handen zoveel mogelijk te vermijden.

Presentatie:

Spuit de filet Americain truffel met een spuitzak in bakjes van ongeveer 150 gram of presenteer deze in een grote schaal in de toonbank. Strooi vervolgens een beetje Epos pepersteakkruiden zwart nr. 3 over de filet Americain truffel.



Gehakt tulpen

Ingrediënten:

- Epos bistro kruidenolie French sensation (1005539)
- 100 gr Epos gehaktmix traiteur superieur (1000705)
- 1000 gr half om half gehakt
- 14 plakjes ontbijtspek
- Bladerdeeg (diepvries)
- Rozemarijn
- Touw

Bereiding:

Kruid het half om half gehakt met de Epos gehaktmix traiteur superieur. Maak hier vervolgens gehaktballen van +/- 70 gram van. Neem een hele plak bladerdeeg en wikkel deze om de gehaktbal. Maak de tulp af door een plakje ontbijtspek om het bladerdeeg te wikkelen. Marineer de bovenkant van de gehakt tulpen met de Epos bistro kruidenolie French sensation. Steek ten slotte een takje rozemarijn in de gehakt tulpen ter decoratie.

Consumenten advies:

Leg de gehakt tulpen in een ovenschaal en gaar deze in 20 minuten op 180 °C.





Kippakketje honing mosterd

Ingrediënten:

- 80 gr Epos bistro kruidenolie honing-mosterd (1003417)
- 1000 gr kipdijvlees
- Katenspek
- Rozemarijn
- Touw

Bereiding:

Marineer het kipdijvlees met de Epos bistro kruidenolie honing-mosterd en wikkel hier een plakje katenspek om. Leg een takje rozemarijn op de kip en en zet dit vast met een touwtje tot een mooi kippakketje.

Consumenten advies:

Bak de kippakketjes op middelhoog vuur in circa 15 minuten gaar in een koekenpan.



Steak black garlic

Ingrediënten:

- 80 gr Dutch Spices black garlic marinade (2014569)
- Epos pepersteakkruiden zwart nr. 3 (1001118)
- 1000 gr biefstuk

Bereiding:

Marineer de biefstuk met de Dutch Spices black garlic marinade. Garneer de randen af met de Epos pepersteakkruiden zwart nr. 3.

Consumenten advies:

Grill de steak black garlic naar wens (rare, medium rare, well done) gaar.

Tip!

Deze nieuwe marinade is echt het proberen waard!



Stuffed rib roast

Ingrediënten:

- 60 gr Dutch Spices creme onion marinade (2014550)
- 40 gr Lisimo pesto basilicum (1000264)
- 1000 gr rib roast
- 4 plakjes cheddar
- Handje spinazie
- 40 gr zongedroogde tomaat
- Touw

Bereiding:

Hak de spinazie en bak deze een paar minuten in olie. Laat de spinazie uitlekken. Snijd de rib roast in langs de ribbetjes tot halverwege en snijd vervolgens de filet in. Smeer de binnenkant van de rib roast in met Lisimo pesto basilicum en leg hier plakjes cheddar, de gebakken spinazie en de zongedroogde tomaatjes op. Rol de rib roast op met touw en bind deze tussen de ribbetjes tot een soort rollade. Marineer de buitenkant van de rib roast met de Dutch Spices creme onion marinade.

Consumenten advies:

Gaar de stuffed rib roast in het midden van een voorverwarmde oven op 160 °C tot een kerntemperatuur van 68 °C. Dit duurt circa 60 minuten. Neem de stuffed rib roast uit de oven, dek deze af met aluminium folie en laat deze nog 10 minuten rusten.



Culinaire pesto rolletjes

Ingrediënten:

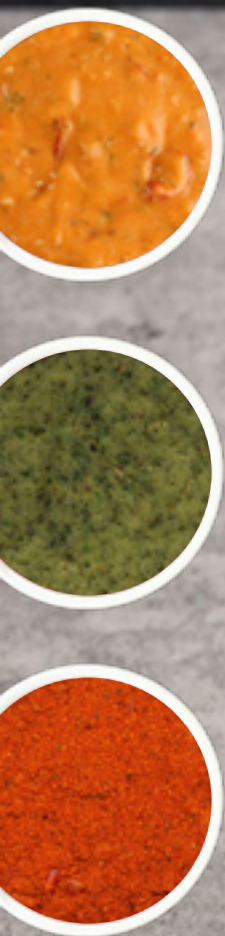
- 100 gr Epos gehaktmix traiteur superieur (1000705)
- Epos sandwichsaus Deense stijl (1001297)
- Epos bistro kruidenolie groene pesto (1001227)
- 1000 gram rundergehakt
- 10 plakjes bacon
- Sjalotjes
- Brie
- Touw

Bereiding:

Kruid het rundergehakt met de Epos gehaktmix traiteur superieur. Maak hiervan vervolgens gehaktballen van +/- 100 gram. Omwikkel de gehaktballen met een plakje bacon en strik dit vast met een stukje touw. Marineer de zijanten met de Epos bistro kruidenolie groene pesto. Maak een gaatje in het midden van de gehaktbal en vul deze met wat sjalot en een plakje brie. Giet hier vervolgens een beetje Epos sandwichsaus Deense stijl overheen.

Consumenten advies:

Leg de gehaktballen in een ovenschaal en bak deze gaar in 25 minuten op 180 °C.



Makreelfilet Americain met Truffel

Ingrediënten:

- 350 gr Epos filetsaus (1001307)
- 80 gr Lisimo tapenade truffel (1000294)
- 1000 gr gestoomde makreelfilet (zonder graat)
- 150 gr Parmezaanse kaas
- 50 gr truffelmayonaise
- Peterselie
- Peper

Bereiding:

Pluk de makreelfilet uit elkaar en meng deze met de Epos filetsaus, Lisimo tapenade truffel en de Parmezaanse kaas. Garneer de filet American af met truffelmayonaise, peterselie en wat peper.



Tip!

Met dit recept maak je een visvariant van de bekende filet Americain.





Gamba noodles Peking stijl

Ingrediënten:

- 25 gr Dutch Spices black garlic marinade (2014569)
- 200 gr Epos saus Peking-stijl (1003548)
- 1 zakje udon noodles
- 150 gr gepelde gamba's (16-20 stuks)
- 50 gr peultjes
- 50 gr fijn gesneden wortel
- 50 gr rode paprika
- Bosui
- Zwart sesamzaad

Bereiding:

Marineer de gamba's met de Dutch Spices black garlic marinade en bereid de gamba's in de steamer in circa 4 tot 5 minuten op 160 °C. Snijd de bosui en rode paprika in fijne reepjes. Meng de peultjes met de gesneden wortel en paprika en gaar deze kort in de steamer voor 3 minuten op 160 °C. Meng de warme groenten, de udon noodles en de gamba's met de Epos saus Peking-stijl en laat alles afkoelen. Garneer de gamba noodles af met gesneden bosui en zwart sesamzaad.

Consumenten advies:

Warm de gamba noodles Peking stijl 12 minuten op in een voorverwarmde oven op 160 °C.



Naanbrood met black garlic kruidencrème en gerookte zalm

Ingrediënten:

- 50 gr Epos kruidencrème (1004720)
- 15 gr Dutch Spices black garlic marinade (2014569)
- 1 mini naanbrood
- 80 gram gerookte zalm julienne
- Cherrytomaten in kwarten
- Rucola
- Parmezaanse kaas

Bereiding:

Meng de Epos kruidencrème met de Dutch Spices black garlic marinade. Besmeer het naanbrood met dit mengsel en beleg daarna het naanbrood met de gerookte zalm, cherrytomaten, Parmezaanse kaas en rucola.

Consumenten advies:

Warm het naanbrood 8 minuten op in een voorverwarmde oven op 170 °C.





Zalmtruffel portobello met kaassaus en asperge

Ingrediënten:

- 70 gr Epos kaasroomsaus (1001899)
- 20 gr Epos bistro kruidenolie truffel (1003511)
- 1 portobello
- 80 gr gerookte zalm julienne
- 50 gr asperge blokjes
- Parmezaanse kaas
- Bieslook

Bereiding:

Snijd voorzichtig de stam van de portobello weg. Meng de Epos kaasroomsaus, Epos bistro kruidenolie truffel en de gerookte zalm julienne tot een massa. Voeg hier de asperge blokjes aan toe. Snijd de bieslook fijn en gebruik een deel door het zalmmengsel en een deel om mee te garneren. Doe een royale schep van het zalmmengsel in de portobello. Garneer de portobello verder nog af met Parmezaanse kaas.

Consumenten advies:

Gaar de zalmtruffel portobello met kaassaus en asperge 12 minuten in een voorverwarmde oven op 160 °C.



Smokey gamba roerbak

Ingrediënten:

- 70 gr La Fish marinade gerookt Canadese stijl (1007206)
- 500 gr gepelde gamba's (31-40 stuks)
- 1 zakje aardappelpartjes met schil
- 250 gr champignons
- Zeekraal
- Rode ui

Bereiding:

Snijd de champignons in plakjes en de rode ui in grove stukken. Marineer de gamba's, aardappelpartjes, champignons en de rode ui met de La Fish marinade gerookt Canadese stijl. Voeg als laatste de zeekraal toe en meng deze ook goed door.

Consumenten advies:

Wok de smokey gamba roerbak voor 10 minuten in een wokpan of gaar de roerbak 12 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.





ALLES VOOR DE SMAAK

- Alleen de allerbeste verse ingrediënten
- Geen kunstmatige toevoegingen
- Gemaakt volgens ambachtelijk recept



Nieuwe verpakking, dezelfde kwaliteit

Geef jouw broodjes, borrelplanken en gerechten een kick met de pure smaken van Lisimo. Van basilicumpesto tot truffeltapenade en van aioli tot esfenaj, met Lisimo maak jij het verschil. Exclusief verkrijgbaar bij horeca groothandels en binnenkort in een nieuwe verpakking.



Toast kip rode pesto met smashed avocado

Ingrediënten

- 250 g Lisimo Pesto Rosso
- 350 g Lisimo Pesto Basilicum
- 4 tenen knoflook
- 5 g kerrie
- 10 kipfilets
- 10 baguettes
- 5 avocado's
- 100 g rucola
- 100 g Parmezaanse kaasvlokken
- 100 g truffelchips
- Peper
- Zout
- Olijfolie

Bereiding

Meng de Lisimo Pesto Rosso met knoflook, peper, zout en kerrie tot een dressing. Smeer de kipfilets in met deze dressing en grill deze ongeveer 8 minuten. Plaats deze daarna 4 minuten in de oven op 180 °C. Toast de broodjes onder de grill en trancheer de gegrilde kip. Plet de avocado en meng deze met olijfolie, peper en zout. Besmeer het broodje met Lisimo Pesto Basilicum. eleg het broodje daarna met de avocado en leg de getrancheerde kip erop. Garneer met rucola, Parmezaanse kaasvlokken en truffelchips.

Borrelplank prosciutto met zongedroogde-tomatentapenade

Ingrediënten

- 125 g Lisimo Tapenade Zongedroogde Tomaat
- 150 g Lisimo Aioli
- 800 g dun gesneden prosciutto
- 100 g aceto balsamico
- 100 g geschaafde oude geitenkaas
- 375 g toمبرries
- 4 g knoflook

Bereiding

Snijd de knoflook fijn, verhit de olie in een pan en bak de toمبرries samen met de Tapenade Zongedroogde Tomaat en de knoflook gaar. Schik de prosciutto op de borrelplank. Voeg vervolgens de gebakken toمبرries toe, daarna de Lisimo Aioli en besprenkel de borrelplank met aceto balsamico. Maak het geheel af met geschaafde oude geitenkaas.



**Valentijnsalade
(surimi-sweet chili)**
(700128)

Heerlijke smeersalade met surimi in een smeugige mayonaise met sweet chili saus afgewerkt met paprika, peterselie en ui.

Beschikbaar:
6/01/2025 - 16/02/2025



**Paassalade
(rivierkreeft-surimi)**
(700130)

Rijke rivierkreeft op basis van cocktailsaus met krokante groentjes, surimi, witte kool en fijne kruiden.

Beschikbaar:
17/02/2025 - 20/04/2025



Beachsalade
(700132)

Een zomerse mengeling van roze garnalen en surimi in een fris cocktailsausje met een scheutje whisky en heerlijke stukjes ananas.

Beschikbaar:
9/06/2025 - 3/08/2025

Back to school salade
(700132)

Een pittige salade van geroosterde kip met paprika en witte kool. Heerlijk op brood, toast en ciabatta

Beschikbaar:
4/08/2025 - 14/09/2025



Party pita Peking stijl

Ingrediënten:

- Epos saus Peking-stijl (1003548)
- Epos marinade five spices (1004794)
- 30 gr Epos kipkruiden Japanse stijl (1000776)
- 1000 gr kipdijvlees
- Bosui
- Geraspte kaas
- Party pitabroodjes

Bereiding:

Snijd het kipdijvlees in dunne reepjes, kruid de reepjes met de Epos kipkruiden Japanse stijl en grill deze gaar. Laat de kipreepjes afkoelen en meng deze vervolgens met de Epos saus Peking-stijl. Smeer de party pitabroodjes in met de Epos marinade five spices. Verdeel het kipmengsel over de pita's en garneer af met fijngesneden bosui en geraspte kaas.

Consumenten advies:

10 minuten afbakken in een voorverwarnde oven op 160 °C.



DE TIP VAN MARTIN

Tip!

De party pita's zijn heel erg leuk als feestelijk hapje en makkelijk voor te bereiden!

Party pita Hawaiï

Ingrediënten:

- 60 gr Epos gehaktmix verrassing (1000712)
- Epos alohasaus (2011693)
- Epos bistro kruidenolie kerrie-limoen 2,5l (1001871)
- 1000 gr gehakt (h.o.h./runder/varken/kip)
- Rode paprika
- Bosui
- Geraspte kaas
- Party pitabroodjes

Bereiding:

Meng het gehakt met de Epos gehaktmix verrassing en bak het gehakt rul. Laat het gehakt afkoelen en meng dit vervolgens met de Epos alohasaus. Smeer de party pitabroodjes in met de Epos bistro kruidenolie kerrie-limoen. Verdeel het gehaktmengsel over de pita's en garneer af met reepjes paprika en geraspte kaas.

Consumenten advies:

10 minuten afbakken in een voorverwarnde oven op 160 °C.

Party pita BBQ chicken

Ingrediënten:

- 20 gr Epos grillmix E (1001685)
- **Keuze uit één van de onderstaande sauzen**
 - Pittig: 300 gr Epos chipotlesaus smoked bull (1003546)
 - Zoet: 300 gr Epos barbecuesaus smoked bull (1003547)
- 1000 gr kipfilet
- Bosui
- Geraspte kaas
- Party pitabroodjes

Bereiding:

Kruid de kipfilet met de Epos grillmix E en gaar de kip in de steamer. Trek de kip uit elkaar tot pulled chicken en koel het vervolgens terug. Vermeng de pulled chicken met één van de twee smoked bull sauzen. Smeer de party pitabroodjes in met dezelfde smoked bull saus die door de pulled chicken zit. Verdeel de pulled chicken over de broodjes en garneer af met fijngesneden bosui en de geraspte kaas.

Consumenten advies:

10 minuten afbakken in een voorverwarmde oven op 160 °C.



Party pita Japanse kip

Ingrediënten:

- 30 gr Epos kipkruiden Japanse stijl (1000776)
- Epos marinade tandoori ambacht (1003659)
- Epos woksau sesam (1002054)
- 1000 gr kipdijvlees
- 125 gr taugé
- Cashewnoten
- Bosui
- Party pitabroodjes

Bereiding:

Snijd het kipdijvlees in dunne reepjes, kruid de reepjes met de Epos kipkruiden Japanse stijl en grill de kipreepjes gaar. Blancheer de taugé en laat deze afkoelen. Meng de kipreepjes en taugé met de Epos woksau sesam en smeer de party pitabroodjes in met de Epos marinade tandoori ambacht. Verdeel het kimpengsel over het pitabroodje en garneer af met wat fijngesneden bosui en cashewnoten.

Consumenten advies:

10 minuten afbakken in een voorverwarmde oven op 160 °C.



Party pita met krokante gamba

Ingrediënten:

- 5 gr Epos cajungekruid (1000457)
- 200 gr Epos saus Peking-stijl (1003548)
- 8 mini pita broodjes
- 24 gamba's gepeld 31/40
- Panko
- 100 gr julienne wortel
- 100 gr rode kool gesneden
- Bosui (fijngesneden)

Bereiding:

Haal de gamba's door een visbakmeel beslag en leg ze daarna in de panko. Zorg ervoor dat de panko goed rondom zit en frituur de gamba's daarna in circa 2 minuten gaar. Besmeer de mini pita's met de Epos saus Peking-stijl en leg er de julienne gesneden wortel en rode kool op. Kruid de gamba's met de Epos cajungekruid en leg deze op de pita's. Garneer af met fijn gesneden bosui.

Consumenten advies:

10 minuten in een voorverwarmde oven op 170 °C.

Party pita met gefrituurde zalm

Ingrediënten:

- 10 gr Dutch Spices kibbelingmix complete (2016062)
- 350 gr Epos alohasaus (2011693)
- 500 gr verse zalm (reststukjes)
- 150 gr fijne roerbakgroente
- Pitabroodjes
- Mozzarella
- Bosui

Bereiding:

Snij de zalm in dunne reepjes en kruid deze met de Dutch Spices kibbeling mix complete en frituur de reepjes naar behoren gaar. Voeg de fijne roerbakgroente, samen met de Epos alohasaus, toe aan de gefrituurde zalm en verdeel dit mengsel over de pitabroodjes. Garneer de smulpita's met mozzarella en bak deze even kort af tot de kaas gesmolten is.

Pulled rundvlees salade

Ingrediënten:

- 1,5 kg Bieze Deli saladedressing tartaar (2005818)
- 500 gr gegaard rundvlees pulled rund (alternatief kip)
- 100 gr wortel
- 100 gr prei
- 50 gr paprika
- 50 gr zilverui
- 100 gr mais
- 50 gr bieslook
- 50 gr rode ui

Bereiding:

Snijdt de wortel, prei en paprika in fijne reepjes. De bieslook en rode ui mogen gesnipperd. Meng vervolgens alle ingrediënten met de Bieze Deli saladedressing tartaar en meng het geheel goed door. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout. Garneer af met mais, rode ui en wat rundvlees.



Oranjesalade kip

Ingrediënten:

- 1000 gr Bieze Deli groentesalade basis (2005781)
- 100 gr Epos marinade Spaanse topping (1001364)
- 10 gr Epos grillmix E (1001685)
- 500 gr kipdijvlees

Bereiding:

Snijdt het kipdijvlees in dunne reepjes en kruid deze met de Epos grillmix E. Gaar de reepjes in de steamer/oven op 160 °C met een kerntemperatuur van 79 °C en laat deze vervolgens afkoelen. Meng de Bieze Deli groentesalade basis met de Epos marinade Spaanse topping tot het een mooie oranje kleur heeft. Vermeng deze basis vervolgens met de gegaarde kipreepjes.

Tip:

Je kan de gegaarde kipreepjes ook vervangen door dun gesneden kiprollade.

Oranjesalade makreel

Ingrediënten:

- 1000 gr Bieze Deli groentesalade basis (2005781)
- 100 gr Epos marinade Spaanse topping (1001364)
- 500 gr fijngesneden makreel

Bereiding:

Meng de Bieze Deli groentesalade basis met de Epos marinade Spaanse topping tot het een mooie oranje kleur heeft. Vermeng deze basis tot slot met de makreel en meng dit goed door.



Tip!

Leuk voor Koningsdag!





Kipsaté salade

Ingrediënten:

- 1000 gr Bieze Deli groentesalade basis (2005781)
- 1000 gr Epos satésaus kant-en-klaar (2013521)
- 20 gr Epos marinademix saté (100433)
- 200 gr Epos ketjap-saté (1001258)
- 1000 gr kipdijvlees

Bereiding:

Kruid het kipdijvlees met de marinademix saté en gaar de kip in de steamer. Trek de kip uit elkaar tot pulled chicken en koel het vervolgens terug. Meng de Bieze Deli groentesalade basis met de Epos satésaus kant-en-klaar en de Epos ketjap-saté. Vermeng deze basis vervolgens met de pulled chicken. Deze salade is heerlijk voor op brood of toast!



Surimisalade met toktoksaus

Ingredienten:

- 1000 gr Bieze Deli surimisalade (2005776)
- 250 gr Epos toktoksaus (1004819)
- 400 gr kreeftgarnalen
- 300 gr rauwkostmix radijs

Bereiding:

Meng de Bieze Deli surimisalade met de rauwkostmix radijs en voeg hier ook de Epos toktoksaus aan toe. Roer alles goed door en voeg hier de kreeftgarnalen aan toe. Deze combinatie zorgt voor een heerlijke kerrie-krab salade!



Truffel ei salade

Ingrediënten

- 2,5 kg Bieze Deli eisalade basis (2005798)
- 200 gr lisimo truffel tapenade Lisimo tapenade truffel (1000293)
- 75 gr bieslook
- 200 gr geraspte kaas
- Stokbrood

Bereiding

Snijd de bieslook fijn en meng vervolgens alle ingrediënten met de Bieze Deli eiersalade basis. Meng dit goed door en garneer de truffel ei salade af met wat bieslook, geraspte kaas en stukjes ei.



Zalm Truffelsalade

Ingrediënten

- 1,5 kg Bieze Deli eisalade basis (2005798)
- 75 gr lisimo truffel tapenade Lisimo tapenade truffel (1000293)
- 500 gr gerookte zalmsnippers
- 200 gr witte asperges (pot)
- 4 gekookte eieren
- 25 gr bieslook
- Peper

Bereiding

Snijd de witte asperges en gekookte eieren in stukjes en hak de bieslook fijn. Meng deze vervolgens samen met de gerookte zalmsnippers en de truffel tapenade door de Bieze Deli eisalade basis. Breng het geheel nog op smaak met wat peper en de zalm truffelsalade is klaar!



Beemster broccoli schotel

Ingrediënten

- 750 gram Bieze Deli carbonara saus
- 25 gram Epos grillmix paprika
- 300 gram mini wortelen geblancheerd
- 300 gram broccoli roosjes geblancheerd
- 650 gram aardappelschijfjes gekookt
- 250 gram gegaarde kipstukjes

Bereiding

Bak de kipstukjes met 25 gram Epos grillmix paprika. Snijd alle groenten in kleine stukjes. Blancheer de groenten. Laat alles goed terug koelen en meng de groenten en overige ingrediënten door elkaar.



Smakelijke dips en sauzen voor bij de barbecue!

**La Fish junky
gravad lax sauce**
(1007188)



**Epos saus
Peking-stijl**
(1003548)



**Epos satésaus
kant-en-klaar**
(2013521)



**Epos
piripirisaus
origineel**
(2010935)



**Epos
knoflooksaus**
(1001335)



**Epos
barbecuesaus
smoked bull**
(1003547)





Kippenragout Pie

Ingrediënten

- Neven Food Kippenragout (700370)
- 4 quiche bodems (bijv. Pidy kant en klaar, 11 cm doorsnee)
- 4 vierkante plakken korstdeeg (kant-en-klaar)
- champignons
- 1 eigeel
- 2 volle eetlepels fijn gesneden bieslook

Bereiding

Meng de Neven Food Kippenragout met de bieslook en de plakjes champignon. Zet de quiche bodems klaar en verdeel hier het kippenragout mengsel in. Doe hier een plakje korstdeeg op en druk de randjes licht aan. Strijk de quiche af met eigeel en zet ze 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.



DE SMAAK VAN TIJD

DE STOOMMEESTERS VAN NEVEN FOOD KENNEN DE KUNST VAN HET STOVEN ALS GEEN ANDER. MET TIJD EN AANDACHT VOOR KWALITEITSPRODUCTEN. WANT EERLIJK IS EERLIJK, ECHT GOEDE PRODUCTEN MET SMAAK KOSTEN NOU EENMAAL TIJD. EN TIJD DOET IETS BIJZONDER. GERECHTEN DIE IN ALLE RUST LANGZAAM GAAR WORDEN, BEREID VOLGENS AUTHENTIEKE RECEPTUUR.



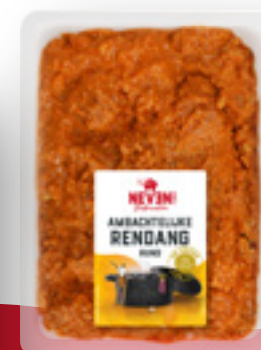
**NEVEN FOOD
KIPPENRAGOUT**
ART. NR. 700370



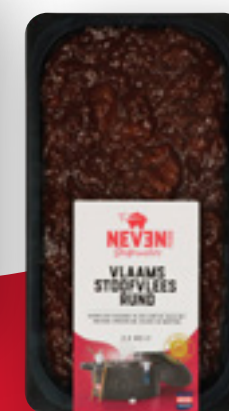
**NEVEN FOOD
AMBACHTELIJKE
KIPSATÉ**
ART. NR. 2014113



**NEVEN FOOD
GELE CURRY
GROENTEN**
ART. NR. 1000585



**NEVEN FOOD
AMBACHTELIJKE
RENDANG RUND**
ART. NR. 2014755



**NEVEN FOOD
STOOFVLEES VLAAMSE
STIJL RUND**
ART. NR. 700378





Black garlic medaillons

Ingrediënten:

- 80 gr Dutch Spices black garlic marinade (2014569)
- 1000 gr varkenshaas
- Ontbijtspek
- Satéprikker 18cm

Bereiding:

Omwikkel de varkenshaas met ontbijtspek en portioneer de varkenshaas in medaillonnetjes van ongeveer 25 gram. Leg 3 medaillonnetjes naast elkaar en rijg deze aan de satéprikker. Marineer de boven- en onderkant van de medaillonnetjes met de Dutch Spices black garlic marinade.

Consumenten advies:

Grill de Black garlic medaillonnetjes 8 tot 10 minuten om en om op de BBQ of bak ze in een koekenpan.



Surf & turf-spies

Ingrediënten:

- 80 gr Epos bistro kruidenolie groene pesto (1001227)
- 500 gr biefstuk
- 500 gr gamba's
- Citroen
- Sjalotjes
- Spiesjes

Bereiding:

Snijd de biefstuk in blokjes van ongeveer 20 gram en marineer deze en de gamba's met de Epos bistro kruidenolie groene pesto. Snijd de citroen in partjes en de sjalotjes in tweeën. Rijg tenslotte de biefstuk, garnalen, citroen en sjalotjes om en om op een spies.

Consumenten advies:

Grill de surf & turf-spies 8-10 minuten om en om op de BBQ of bak ze in een koekenpan.



Tip!

Met deze surf & turf spies maak je iedere vlees- en visliefhebber blij!



Mediterraan kabeljauw rolletje

Ingrediënten:

- 25 gr Epos bistro kruidenolie groene pesto (1001227)
- 150 gr kabeljauwfilet
- 2 plakjes panchetta
- 3 bolletjes mini mozzarella
- Cherrytomaat in kwarten
- Basilicum
- Pijnboompitten
- Parmezaanse kaas

Bereiding:

Snijd de kabeljauwfilet in de lengte door en vul deze met de mini mozzarella, de cherrytomaat en de basilicum. Omwikkel de gevulde kabeljauw met de plakjes panchetta en strijk de kabeljauw rol in met de Epos bistro kruidenolie groene pesto. Garneer het Mediterraan kabeljauw rolletje met pijnboompitten en Parmezaanse kaas.

Consumenten advies:

Gaar de kabeljauw rolletjes voor 12 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C of plaats de rolletjes op de BBQ voor 10-12 minuten.



Zomerse zalmbonbon met sinaasappel en groene asperge

Ingrediënten:

- 25 gr Epos bistro kruidenolie Valencia-stijl (1003677)
- 125 gr verse zalmfilet
- 3 groene asperge tips
- Sinaasappel
- Dragon

Bereiding:

Snijd de zalmfilet in de lengte door en rol de zalm op tot een bonbon. Marineer de opgerolde zalm met de Epos bistro kruidenolie Valencia-stijl. Plaats de groene asperge tips en een partje sinaasappel in de zalmbonbon. Garneer de zomerse zalmbonbon af met dragon.

Consumenten advies:

Gaar de zalmbonbon voor 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C of plaats de zalm op de BBQ voor 15 minuten.





Meesterlijke spareribs

Ingrediënten:

- 75 gr Epos sojasaus Indische stijl (1001327)
- 30 gr Epos roaststeakkruiden Chinese stijl (1000472)
- 25 gr Epos ketjap-saté (1001258)
- 10 gr Epos colorozout 0,55% E250 (10000902)
- 1 kg spareribs

Aflaksaus:

- Epos yakitorisaus (1004719)
- Epos piripirisaus origineel (2010935)
- Epos barbecuesaus smoked bull (1003547)
- Epos salsa-picantesaus (1005048)
- Epos sesam woksau (1002054)

Bereiding:

Optie 1 Vacuüm koken:

Trek het buikvlies van de spareribs. Meng de Epos ingrediënten met elkaar (behalve de aflaksauzen), wrijf hiermee de spareribs in en vacuümmeer deze. Laat de spareribs 1 dag staan zodat de smaken in het vlees kunnen trekken. Kook de spareribs onder vacuüm 3,5 uur op 75-80 °C. Laat ze goed afkoelen en grill de spareribs daarna ongeveer 45 minuten af op 120 °C tot de gewenste kleur. Lak de spareribs vervolgens aan beide zijden af met één van de bovenstaande aflaksauzen van Epos.

Optie 2 Steamer:

Trek het buikvlies van de spareribs. Meng de Epos ingrediënten met elkaar behalve de aflaksaus. Laat de spareribs minimaal 1 dag staan zodat de smaken in het vlees kan trekken. Kook de spareribs eerst een half uur op 100 °C met 100% vocht. Bak ze daarna ongeveer 45 minuten af op 120 °C tot de gewenste kleur. Lak de spareribs vervolgens aan beide zijden af met één van de bovenstaande aflaksauzen van Epos.

Consumenten advies:

Verwarm de spareribs gedurende 12 minuten in een voorverwarmde oven of op de BBQ op 160 °C.

*Oosterse
Variatie
Tip!*

Japanse spareribs

Ingrediënten:

- 600 gr Epos marinade tandoori ambacht (1003659)
- 70 gr Epos ribroastmix Indian style (1000533)
- 50 gr Epos colorozout 0,55% E250 (10000902)
- 10 kg spareribs

Aflaksaus:

- Epos yakitorisaus (1004719)
- Epos piripirisaus origineel (2010935)
- Epos barbecuesaus smoked bull (1003547)
- Epos salsa-picantesaus (1005048)
- Epos sesam woksau (1002054)



Smoked BBQ Donut

Ingrediënten:

- 60 gr Epos baconburgermix (1002047)
- Epos bistro kruidenolie smokey bastard (1004102)
- Epos decoratiemix smokey twister (1003914)
- 1000 gr rundergehakt

Benodigdheden:

- Uitsteekvorm (grote en kleine)

Bereiding:

Kruid het gehakt met de Epos baconburgermix. Steek met de grote steekvorm een grote schijf uit van ongeveer 100 gram. Steek vervolgens met de kleine steekvorm de binnenste cirkel uit zodat je de vorm van een donut krijgt. Lak de donuts af met de Epos bistro kruidenolie smokey bastard en bestrooi deze vervolgens met de Epos decoratiemix smokey twister.

Consumenten advies:

Gaar de gehakt donut in een voorverwarmde oven of barbecue op 160 °C in 15 minuten gaar. Of bak de donuts op middel hoog vuur.



Onion Bacon Donut

Ingrediënten:

- 60 gr Epos baconburgermix (1002047)
- Dutch Spices creme onion (2014550)
- Epos decoratiemix smokey twister
- 100 gr rundergehakt
- 20 plakjes ontbijtspek

Benodigdheden:

- Uitsteekvorm (grote en kleine)

Bereiding:

Kruid het gehakt met de Epos baconburgermix. Steek met de grote steekvorm een grote schijf uit van ongeveer 100 gram. Steek vervolgens met de kleine steekvorm de binnenste cirkel uit zodat je de vorm van een donut krijgt. Pak twee plakjes ontbijtspek per donut en snij deze in tweeën. Wikkel de plakjes spek om de donut. Lak de donuts af met de Dutch Spices creme onion marinade en bestrooi vervolgens met de Epos decoratiemix smokey twister.

Consumenten advies:

Gaar de gehakt donut in een voorverwarmde oven of barbecue op 160 °C in 15 minuten gaar. Of bak de donuts op middel hoog vuur.



Mexican Spicy Donut

Ingrediënten:

- 50 gr Epos worstmix Merguez stijl (1000608)
- Epos bistro kruidenolie French sensation (1005539)
- Epos decoratiemix spicy twister
- 1000 gr rundergehakt

Benodigdheden:

- Uitsteekvorm (grote en kleine)

Bereiding:

Kruid het gehakt met de Epos worstmix Merguez stijl. Steek met de grote steekvorm een grote schijf uit van ongeveer 100 gram. Steek vervolgens met de kleine steekvorm de binnenste cirkel uit zodat je de vorm van een donut krijgt. Lak de donuts af met de Epos bistro kruidenolie French sensation en bestrooi deze vervolgens met de Epos decoratiemix spicy twister.

Consumenten advies:

Gaar de gehakt donut in een voorverwarnde oven of barbecue op 160 °C in 15 minuten gaar. Of bak de donuts op middel hoog vuur.



Dutch Spices Thai
green curry sauce
(2007542)



Dutch Spices Thai
red curry sauce
(2007541)



Dutch Spices Thai
yellow curry sauce
(2007540)

Wij zijn glutenvrij, lactosevrij, allergeenveilig, vegan en halal. Wij zijn Dutch Spices.

Smaakmakers voor iedereen

Dutch Spices is de smaakmaker die maximale veiligheid biedt. Want al onze kruiden, specerijen, sauzen en marinades zijn glutenvrij, lactosevrij, allergeenveilig, vegan en halal. Met onze producten helpen we miljoenen mensen die veganistisch of halal willen eten, of die leven met een voedselallergie of -intolerantie. Vanaf nu is het voor iedereen mogelijk om te genieten van de smaakvolste gerechten. Dat noemen we Freedom of taste.

Meer weten? Kijk op dutchspices.nl.



DUTCH SPICES





Chapli-kebab burger

Ingrediënten:

- 90 gr Epos gehaktmix chapli-kebab (1003004)
- 1000 gr gehakt snippers (h.o.h./runder/varken/kip/lam)

Voor het broodje:

- Mini naanbrood
- Rode uienringen zoet zuur
- Tomaat (plakjes)
- Komkommer (plakjes)
- Blad sla

Bereiding:

Maal de gehakt snippers door de acht millimeter plaat. Voeg de Epos gehaktmix chapli-kebab toe en meng dit licht door elkaar. Maal vervolgens het gehakt door de drie millimeter plaat en portioneer hier hamburgers van in de gewenste maat.

Serveertip:

De Chapli-kebab burgers zijn erg lekker met de Epos sis-kebabkaneelsaus (1001362)



Epos classic cheeseburger

Ingrediënten:

- 25 gr Epos beefsteakmix (1000729)
- 18 gr Dutch Spices meat binder (1003273)
- 1000 gr rundergehakt snippers
- 100 gr geraspte kaas

Voor het broodje:

- Hamburger broodje
- Rode ui (halve ringen)
- Tomaat (plakjes)
- Augurk (plakjes)
- Cheddar
- Blad sla

Bereiding:

Maal de gehakt snippers door de acht millimeter plaat. Voeg de Epos beefsteakmix en de Dutch Spices meat binder toe en meng dit licht door elkaar. Maal vervolgens het gehakt door de drie millimeter plaat en meng ook de geraspte kaas door het gehakt. Portioneer de hamburgers tenslotte in het gewenste formaat.

Serveertip:

Deze Epos classic cheeseburger is erg lekker met de Epos barbecuesaus smoked bull (1003547).



Broodje pulled chicken

Ingrediënten:

- 55 gr Epos roaststeakkruiden Chinese stijl (1000472)
 - Keuze uit één van de onderstaande sauzen
 - Pittig: 300 gr Epos chipotlesaus smoked bull (1003546)
 - Zoet: 300 gr Epos barbecuesaus smoked bull (1003547)
- 1000 gr kipfilet

Voor het broodje:

- Gesneden spitskool
- Gesneden rode kool
- Hamburger broodje

Bereiding:

Kruid de kipfilet met de Epos roaststeakkruiden Chinese stijl. Gaar de kip in een pan heet water op laag vuur (niet kokend) of in de combisteamer op 80 graden voor 60 minuten. Trek de kip uit elkaar tot pulled chicken en koel de kip terug. Meng de pulled chicken met één van de smoked bull sauzen. Beleg het broodje met de pulled chicken en garneer af met de gesneden spitskool en de gesneden rode kool.



Poussin Valencia

Ingrediënten:

- Epos bistro kruidenolie Valencia-stijl (1003677)
- Poussin
- Sinaasappel
- Rozemarijn
- Courgette
- Wortel
- Paprika
- Sjalot
- Touw

Bereiding:

Marineer de poussin met de Epos bistro kruidenolie Valencia-stijl. Leg een schijfje sinaasappel en een takje rozemarijn bovenop de kip en bind deze aan de kip met een touwtje. Plaats de poussin in een ovenschaal. Snijd de courgette, paprika, wortel en sjalot in grove stukken en leg deze ook in de ovenschaal.

Consumenten advies:

Zet de Poussin Valencia 10 minuten in een voorverwarmde oven op 225 °C. Draai de poussin om en draai vervolgens de temperatuur terug naar 90 °C tot de poussin een kerntemperatuur heeft van 67 °C.

Naanbrood met pittige gamba's

Ingrediënten:

- 50 gr Epos bistro kruidenolie Argentijnse stijl (1002101)
- 50 gr Epos piripirisaus (1001345)
- 1 naanbrood
- 150 gr Chinese roerbakgroente
- 6 gepelde gamba's (grote maat)
- Feta
- Veldsla

Bereiding:

Marineer eerst de gamba's met de Epos bistro kruidenolie Argentijnse stijl en voeg daarna de Chinese roerbakgroente toe. Verdeel de Epos piripirisaus over het naanbrood en leg hier de gemarineerde gamba's en groente op. Garneer het naanbrood met veldsla en brokkel hierover wat feta.

Consumenten advies:

Plaats het naanbrood 10 minuten op de BBQ of in de oven op 180 °C.

Gepofte truffelaardappel met pulled zalm

Ingrediënten:

- 350 gr Epos sandwichsaus Deense stijl (1001299)
- 50 gr Epos bistro kruidenolie truffel (1003511)
- 4 grote aardappelen
- 300 gr gestoomde zalmfilet
- Rode ui (fijngesneden)
- Veldsla

Bereiding:

Kook de aardappelen in circa 10 minuten gaar. Let op dat je deze niet helemaal doorkookt. Pluk de zalmfilet en meng die met de Epos sandwichsaus Deense stijl. Voeg hier wat fijngesneden rode ui aan toe. Snijd de aardappelen in de lengte bijna geheel door. Vul de aardappelen met een handje veldsla en zalmmengsel. Garneer de aardappel af met wat rode uistukjes.

Consumenten advies:

Leg de pofaardappel 12 minuten op de BBQ of in een oven op 160 °C.

Variatie tip:

Vervang de zalm door makreel.

Truffel bavette spies

Ingrediënten:

- 65 gr Epos bistro kruidenolie truffel (1003511)
- 1 kg bavette (vinkelap)
- Satéstokjes

Bereiding:

Snijd de bavette in lange repen van 150 gram en marineer deze met de Epos bistro kruidenolie truffel. Prik deze over lengte op de satéstokje en draai het vlees om het satéstokje.

Consumenten advies:

Gaar de spies niet langer dan 3 à 4 minuten op de BBQ.

Strooi nog een beetje zout en vers gemalen peper naar smaak over de spiesen na het bereiden.

Argentijnse stijl shoarma spies

Ingrediënten:

- 85 gram Epos bistro kruidenolie Argentijnse stijl (1002101)
- 1 kilo schouderkarbonade zonder been
- Stokjes of spiesen

Bereiding:

Snijd de karbonades in plakken van ongeveer 1,5 cm. Snijd van deze plakken dunne reepjes, net zoals shoarma. Meng de reepjes karbonades met de Epos bistro kruidenolie Argentijnse stijl en rijg dit aan de stokjes.

Tip:

Deze shoarma spiesjes zijn heel erg lekker met de Epos Knoflooksaus

Consumenten advies:

Grill de spies aan beide zijden ongeveer 6 minuten op de BBQ en indirecte hitte.

French Sensation spies

Ingrediënten:

- 110 gr Epos bistro kruidenolie French sensation (1005539)
- 1 kg filet lapjes
- Rode uien
- Courgette
- Satéstokjes

Bereiding:

Snijd de filet lapjes in stukjes van 25 gram. Marineer de blokjes met de Epos bistro kruidenolie French sensation. Snijd de ui en courgette in grove stukken. Rijg om en om vlees, ui en courgette op de satéstokjes.

Tip:

Deze spiesjes zijn heel erg lekker met de DS Joey's sunny saté sauce

Consumenten advies:

Gaar de spiesen circa 8-10 minuten op de BBQ.

Spiesjesfestival!

Als de zomer weer aanbreekt gaan de barbecues aan en kunnen we genieten van heerlijke dingen van de grill! Bij Epos hebben we een range heerlijke Meesterlijke sauzen die hier perfect bij passen. Het zijn 4 varianten die we in 500 ml flessen aanbieden, ideaal dus voor een BBQ!



Meesterlijke Barbecueaus
Art. Nr. 2015906



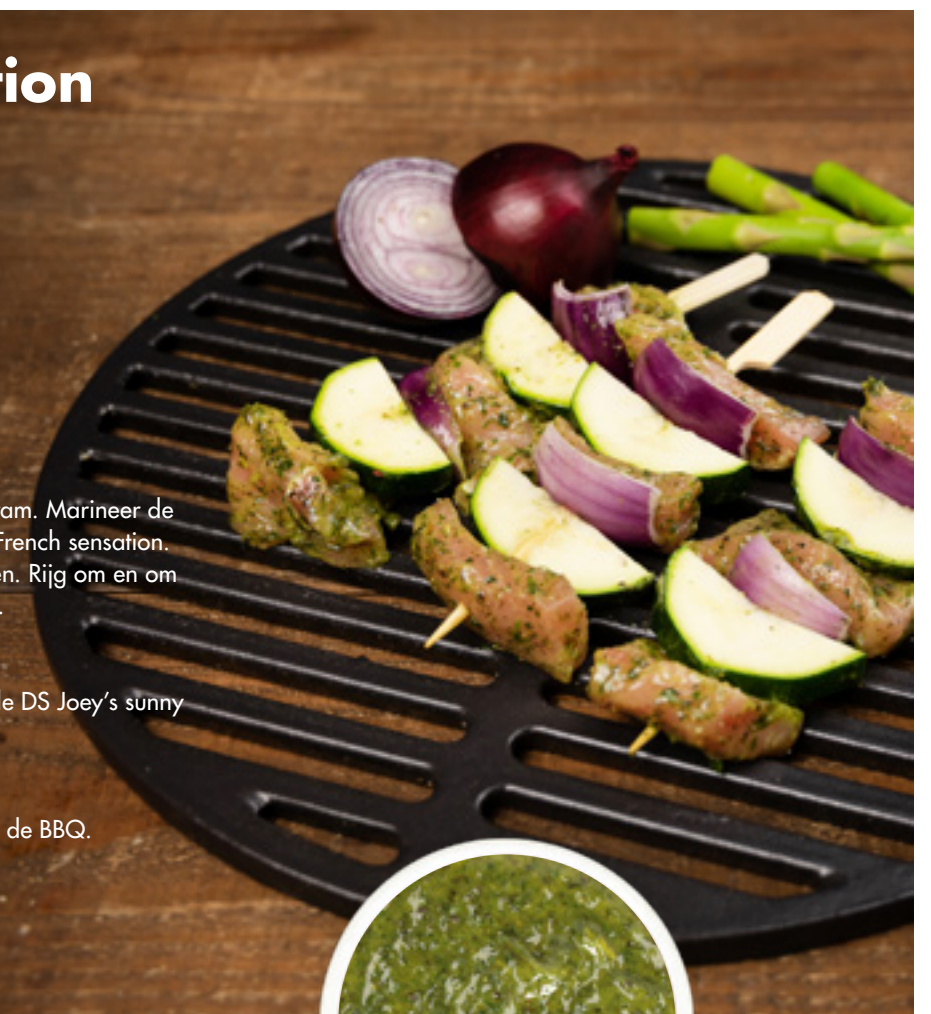
Meesterlijke Beenhamsaus
Art. Nr. 2015893



Meesterlijke Piri piri saus
Art. Nr. 2015924



Meesterlijke Knoflooksaus
Art. Nr. 2015894





Griekse Gambaspies

Ingrediënten:

- 50 gr La Fish Canadian smoke style marinade (1007206)
- 18 gepelde gamba's
- 2 rode uien
- 1 pot groene olijven
- 100 gr feta
- Munt

Bereiding:

Marineer de gamba's met de La Fish Canadian smoke style marinade. Laat die even intrekken. Halveer de rode ui en snijd deze in grove stukken. Rijg nu eerst een stukje rode ui op de spies vervolgens een gamba, olijf en weer rode ui. Herhaal dit nu nog 2 keer. Garneer af met wat feta en fijn gesneden munt.

Consumenten advies:

Gaar de Griekse Gambaspies voor 5 minuten op de BBQ.

Vis trio spies

Ingrediënten:

- La Fish Canadian smoke style marinade (1007206)
- La Fish French garlic style marinade (1007202)
- La Fish Indian curry style marinade (1007198)
- Gamba's
- Zalmfilet in stukjes
- Schofilet in stukjes
- Courgette
- Cherrytomaten

Bereiding:

Marineer elk stukje vis met een andere marinade. Bijvoorbeeld: gamba's met La Fish Canadian smoke style marinade, de zalmstukjes met La Fish Indian curry style marinade en de scholfilet met de La Fish French garlic style marinade. Rijg ze om en om aan de spies met een stukje courgette en cherrytomaat er tussen.



Zalmshoarma pakket

Ingrediënten:

- 30 gr Epos shoarmamix (1000662)
- 1000 gr verse zalmfilet (reststukjes)
- 500 gr paprika reepjes mix (diepvries)
- Pitabroodjes
- Meesterlijke knoflooksaus 500 ml

Bereiding:

Snijd de zalm in dunne reepjes en kruid deze met de Epos shoarmamix. Ontdooi de paprikareepjes en meng deze met de zalmshoarma.

Epos tip! Maak shoarma pakketten voor jouw klanten! Verkoop 500 gram zalmshoarma, 4 pitabroodjes en een fles Meesterlijke knoflooksaus als 1 pakket.

Consumenten advies:

Zalmshoarma opbakken in de koekenpan en de pitabroodjes opwarmen in een voorverwarmde oven. Eet de zalmshoarma samen met de Meesterlijke knoflooksaus!



Tip!

Door deze shoarma als pakket samen met pita's en knoflooksaus aan te bieden maak je het jouw klant echt makkelijk!





Indiase couscous met kip

Ingrediënten:

- 1000 gr Bieze couscous Indiase stijl (2006126)
- 50 gr Epos bistro kruidenolie Mumbai-stijl (1007176)
- 500 gr kipfilet/kipdijvlees
- Groene paprika
- 100 gr rozijnen
- Bosui
- Peterselie

Ingrediënten:

Snijd de kipfilet/kipdijvlees in kleine reepjes en marineer deze met de Epos bistro kruidenolie Mumbai-stijl. Gaar de reepjes in de steamer op 160 °C met een kerntemperatuur van 79 °C en laat ze afkoelen. Snijd de paprika, bosui en peterselie fijn en meng deze met de gegaarde kipreepjes door de Bieze couscous Indiase stijl. Garneer de salade vervolgens af met peterselie en rozijnen.

Serveertip:

Heerlijke salade als bijgerecht voor bij de barbecue.



**Bieze salade coleslaw
Amerikaanse stijl 3kg**

Art. Nr. 700307



**Bieze salade
kip-kerrie 1kg**

Art. Nr. 700331



**Bieze salade
4 jaargetijden 3kg**

Art. Nr. 700306



Griekse couscous salade

Ingrediënten:

- 500 gr Bieze couscous Marokkaanse stijl (2006127)
- 1 komkommer
- 250 gr feta
- 250 gr geroosterde paprika
- 250 gr tomaten
- 100 gr walnoten
- Bosje verse munt

Bereiding:

Snijd de komkommer, geroosterde paprika, tomaten en munt in stukjes en de feta in blokjes. Meng deze ingrediënten vervolgens met de Bieze couscous Marokkaanse stijl en maak de salade af met de walnoten.

Serveertip:

Heerlijke salade als bijgerecht voor bij de barbecue.



Tip!

Verkoop dit als maaltijd of onderdeel van een maaltijd aangevuld met vlees of vis!



Mediterrane pasta salade

Ingrediënten:

- 250 gr Bieze salade pasta Mediterraan (700336)
- 100 gr komkommer
- 100 gr bleekselderij
- 75 gr groene paprika
- 25 gr grof gesneden bladpeterselie
- 75 gr tomaten

Bereiding:

Snijd de bleekselderij in plakjes, de paprika en de tomaten in blokjes en de komkommer in reepjes. Meng alle ingrediënten door de Bieze salade pasta Mediterraan. Garneer de salade af met wat bladpeterselie.

Koude pasta pesto salade met kip

Ingrediënten:

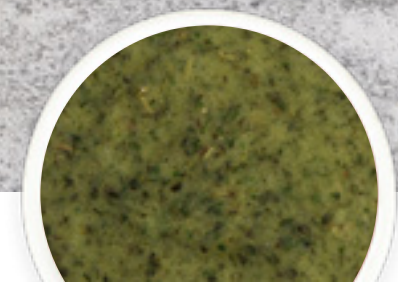
- 1000 gr Bieze salade pasta-pesto (700337)
- 40 gr Epos bistro kruidenolie groene pesto (1001227)
- 400 gr kipfilet/kipdijvlees
- 400 gr cherrytomaatjes
- 1 rode ui
- 300 gr mozzarella mini
- 60 gr pijnboompitten
- Handje rucola

Bereiding:

Snijd de kipfilet/kipdijvlees in kleine reepjes en marineer deze met de Epos bistro kruidenolie groene pesto. Gaar de reepjes in de steamer op 160 °C met een kerntemperatuur van 79 °C en laat ze afkoelen. Rooster vervolgens de pijnboompitten, snijd de cherrytomaaten in kwartjes, de ui in blokjes en laat de mozzarella uitlekken. Meng vervolgens alle ingrediënten met de Bieze salade pasta-pesto en voeg eventueel nog een handje rucola toe.

Serveertip:

Heerlijke salade voor bij de barbecue of als lunch.



Indiase couscous met kreeftgarnalen en surimi

Ingrediënten:

- 1000 gr Bieze couscous Indiase stijl (2006126)
- 30 gr Epos bistro kruidenolie Mumbai-stijl (1007176)
- 300 gr kreeftgarnalen
- 300 gr surimi
- 3 gegrilde paprika uit pot
- 1 komkommer
- 1 blikje kikkererwten (400 gram)

Bereiding:

Giet de kikkererwten af en dep deze droog. Marineer de kikkererwten met de Epos bistro kruidenolie Mumbai-stijl en bak ze in de steamer op 200 °C met 60% vocht in 8 minuten krokant. Laat de gebakken kikkererwten afkoelen. Snijd de surimi fijn, de komkommer in blokjes en de gegrilde paprika in reepjes. Meng alle ingrediënten samen met de Bieze couscous Indiase stijl tot een mooie salade en schep hier porties van.

Consumenten advies:

Direct consumeren of licht verwarmen.



Pasta tonno mediterraan met gegrilde groente

Ingrediënten:

- 1000 gr Bieze salade pasta mediterraan (700336)
- 10 gr Epos kruidenmix Provençaalse stijl (1000627)
- 30 gr Dutch Spices black garlic marinade (2014569)
- 500 gr tonijn uit blik of tonijn leftover gegaard
- 1 doosje cherrytomaten
- 1 aubergine
- Basilicum
- 1 bol mozzarella

Bereiding:

Wanneer je tonijn uit blik gebruikt, laat deze goed uitlekken en kruid de tonijn met de Epos kruidenmix Provençaalse stijl. Gebruik je leftover tonijn, kruid dan ook de tonijn met de kruidenmix en gaar deze in de steamer. Snijd de aubergine in grove stukken en halveer de cherrytomaten. Marineer de groenten met de Dutch Spices black garlic marinade en gaar de groenten in de steamer op 180 °C met 60% vocht in 6 minuten. Laat alles goed afkoelen en meng de tonijn en de groenten met de Bieze salade pasta mediterraan en garneer de salade af met verse basilicum en verkruidelde mozzarella.

Consumenten advies:

10-12 minuten in een voorverwarmde oven op 160 °C. Direct consumeren of licht verwarmen.



Pasta pesto met smokey garnalen

Ingrediënten:

- 1000 gr Bieze salade pasta-pesto (700337)
- 25 gr La Fish marinade gerookt Canadese stijl (1007206)
- 600 gr gepelde gamba's
- 1 doosje cherrytomaten
- 125 gr rucola
- 100 gr pijnboompitten
- Parmezaanse kaas

Bereiding:

Marineer de gamba's met de La Fish marinade gerookt Canadese stijl en gaar deze in de steamer op 180 °C met 60% vocht in 4 minuten. Verwarm de pijnboompitten gelijk mee tot deze mooi bruin zijn. Snijd de cherrytomaten in kwarten. Meng alle groenten en de gamba's met de Bieze salade pasta-pesto en garneer de salade af met Parmezaanse kaas.

Consumenten advies:

Direct consumeren.



DE LEKKERSTE SAUZEN VOOR BIJ DE BARBECUE!



Art. Nr. 2015906



Art. Nr. 2015893



Art. Nr. 2015924



Art. Nr. 2015894

Meer dan smaak alleen 