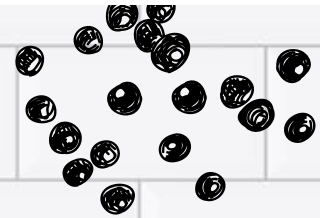




# Ontdek

## DE SMAAK VAN DEGENS



### PASTASALADE CAJUN

#### CAJUN SAUS

#### INGREDIËNTEN

- 1 kg pasta gekookt
- 200 g kidneybonen
- 100 g maïskolfjes, klein (gegaard)

#### DEGENS ARTIKELEN

- 250 g Cajunsaus (7017022)
- 30 g Cajun Seasoning (7048833)

#### BEREIDING

1. Spoel de kidneybonen af met water.
2. Snijd de maïskolfjes in schijfjes.
3. Strooi de **Cajun Seasoning** over de pasta en meng deze licht.
4. Vermeng het geheel met de **Cajunsaus**.

### ITALIAANSE ZOMERSALADE

#### BASIS DRESSING NR

#### INGREDIËNTEN

- 1 kg fijn gesneden witte kool
- 150 g zongedroogde tomaat, fijn gesneden
- 50 g rode ui gesnipperd
- 50 g pijnboompitten geroosterd
- 50 g rode ui gesnipperd
- 150 g mozzarella partjes
- 150 g gerookt spek, krokant gebakken, koel zo snel mogelijk terug

#### DEGENS ARTIKELEN

- Taste Sensation Italiaans (7048359)
- 0,5 l Dressing Basis NR (7036729)

#### BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten samen.



+32 (0)9 385 56 15  
[DEGENS@SOLINA-GROUP.EU](mailto:DEGENS@SOLINA-GROUP.EU)

# DEGENS, ALLE INGREDIËNTEN VOOR SUCCES IN VERS



SALADES

## PASTA-HAMSALADE DRESSING FRENCH NR

### INGREDIËNTEN

- 500 g spirelli's, gekookt in gezouten water
- 300 g gekookte ham, in blokjes
- 1 rode, gele en groene paprika
- 100 g wortelen, geraspt

### DEGENS ARTIKELEN

- 200 g Dressing French NR (7036826)

### BEREIDING

1. Ontpit de paprika's en snijd ze in dobbelsteentjes.
2. Weeg alle ingrediënten af.
3. Meng alle ingrediënten met de Dressing French NR.
4. Presenteer in mooie bak of schaal.
5. Garneer met ingrediënten uit de salade.



## ORIËNTAALSE PASTA & HAM SALADE

### MOSTERDVINAIGRETTE

### INGREDIËNTEN

- 500 g gekookte ham in blokjes gesneden
- 1 rode, groene, gele paprika in blokjes gesneden
- 1 bosje lente-ui in ringen gesneden
- 500 g gekookte penne

### DEGENS ARTIKELEN

- 500 g Donersaus (7016424)

### BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten samen met de Donersaus in een mooie schaal.
2. Presenteer het in de toonbank en garneer af met de ringen van lente-ui.



KIJK VOOR MEER INSPIRATIE OP  
[WWW.DEGENS.EU](http://WWW.DEGENS.EU)



## BOURGUIGNON SALADE



### Ingrediënten:

- 1 kg rundsvlees, fijn gesneden
- 50 g boter

### REJO producten:

- 5 g S02847 **NITRIETPEKELZOUT**
- 15 g s06085 **KNOFLOOKPEPER 0.6 kg APOLLO**
- 1 st S01256 **VACUUMZAKKEN 300X400**
- 300 g S05548 **BEARNAISESAUS CULINAIR**  
Bevat: **gluten, ei, melk, soja, mosterd**
- 200 g S08881 **MAYONAISE GYMA**  
Bevat: **mosterd, ei**

### Bereiding & presentatie:

1. Meng het fijngesneden rundsvlees met het **NITRIETPEKELZOUT** en de **KNOFLOOKPEPER**, plaats in een **VACUÛMZAK 300 x 400** en laat 12 uur marinieren in de koeling.
2. Bak de runderreepjes kort aan in de boter, koel zo snel mogelijk terug.
3. Meng de **BEARNAISESAUS CULINAIR** en de **MAYONAISE GYMA** koud onder elkaar, voeg de gebakken rundsvleesreepjes toe en meng goed onder elkaar.
4. Presenteer in een mooie schotel en werk af met wat groene selder in fijne brunoise en/of wat fijn gesneden groene kruiden.

## KASSELERRIB SALADE



### Ingrediënten:

- 500 g kasselerrib, in julienne gesneden
- 400 g knolselder, geraspt
- 400 g erwten (diepvries)

### REJO producten:

- 200 g S00613 **E.F. AJUINTJES**
- 500 g AW06175\_02 **REJONAISE**  
Bevat: **ei, melk, mosterd**

### Bereiding & presentatie:

1. Steam de erwten kort op 90°C, koel zo snel mogelijk terug en laat uitlekken.
2. Meng alles samen.
3. Presenteer in een mooie schotel.