

SPIESJES KIPPEDIJEN FIESTA



- 1.2 kg Kippendijenvlees
 - 60 g **Verstegen World Grill Fiesta Peru**
 - 10 Gekookte krieltjes met de schil
 - 10 Mooie Parijse champignons
- Snijd het kippendijenvlees in kleine stukjes.
Meng met de World Grill Fiesta Peru.
Rijg aan spiesen en werk de spies af met een gekookte krielaardappel en een champignon.

Extra passende garnituren: kerstomaat en mini paprika's of sweet bites.

TIP

JE KAN OOK EEN EXTRA STUKJE LIMOEN OP DE BROCHETTE RIJGEN.



HEERLIJK SAUSJE ERBIJ

MENG 1 KG YOGHURT MET 40 G WORLD GRILL FIESTA PERU. EEN HEERLIJKE ZOMERSE SPIES MET VERPRESSEDENDE SMAKEN, EEN ECHTE TOPPER!

MEAT & MORE

GEFARCEERD VARKENSHAASJE CHINATOWN

- 5 Varkenshaasjes
 - 25 g **Verstegen Specerijenmix voor Saté met zout**
 - 120 g **Verstegen World Grill Chinatown**
 - 15 Sneetjes Italiaanse ham
 - Platte lange wortelsneden (0,25 cm dik)
 - Platte lange courgettesneden
 - 25 **Verstegen Bamboosticks Gunshaped**
- Snijd de varkenshaasjes overlangs envelopsgewijs in. Kruid met de Specerijenmix voor Saté. Strijk rondom en binnenin in met de World Grill Chinatown. Vul met de courgette en wortel en omwikkel met de Italiaanse ham. Steek vast met de Bambooprikkers.

VERKOOPSTIP

VERKOOP MET VERSTEGEN GUTTL FREE PIRTE PERU.

GROENTEN SIDE TIP

GEKOOKTE BLOKJES VAN WORTEL, AARDAPPEL EN COURGETTE MENGEN MET DE VERSTEGEN WORLD GRILL BASIC SEASALT & LAMPONG PEPPER EN SPECERIJENMIX VOOR SATÉ.
MEE VERKOPEN OM WARM TE MAKEN OP DE BBQ.



MEAT & MORE

GEVULDE RODE PUNTPAPRIKA'S

20 puntpaprika's Meng het gehakt met de
1.5 kg Gekruid gemengd Chermoula en de Lahtor.
gehakt Doe in spuitzak. Snijd een
(per kg gehakt 15 g Verstegen Super bovenschijfje van
Gehaktkruiden) de puntpaprika's. Vul de
of 1.5 kg Gekruid kippengehakt paprika met spuitzak.
(per kg gehakt 35 g Verstegen Mix
voor Kippenbraadworst)
5 g **Verstegen Chermoula**
+ 5 g **Verstegen Lahtor**
of **Gamsa Medina**



EXTRA SMAAKBOOST:

2 g **Verstegen Yedi Baharat** toevoegen.

EXTRA FRISHEID:

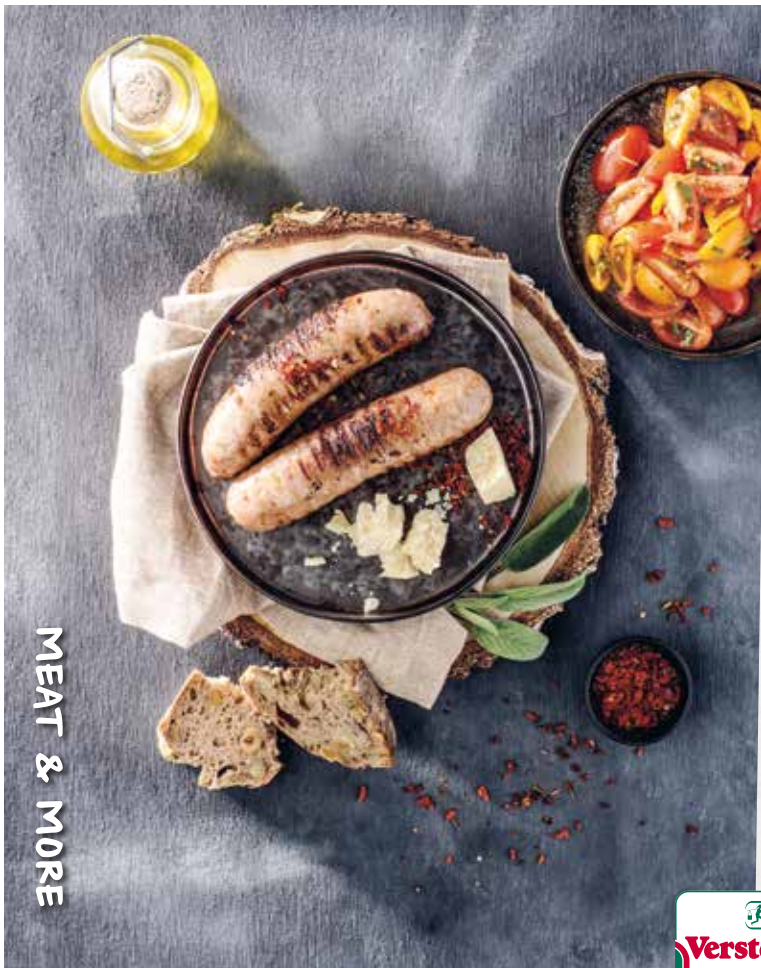
VOEG VERSE MUNT OF PLATTE PETERSELTE TOE. WAT KNOFLOOK EN CITROENZESTE DOEN HET OOK GOED.

EEN GROENTEBOOST

KAN JE GEVEN DOOR HET GEHAKT TE MENGEN MET BRUNOISE VAN PAPRIKA.



MEAT & MORE



MEAT & MORE

ITALIAANSE BBQ WORST

1 kg Gekruid Meng de parmezaan
gemengd gehakt schilfers en de Season
(= 70% varkensvlees en Pepper Harissa of Season
30 % rundsvlees) pepper Arabiatta of
40 g Parmezaan schilfers Spicemix del Mondo
Verstegen Varkens- Chimichurri onder het
darmen opgestr. 32/35 gekruid gehakt. Vul af in
30 g/kg **Verstegen** varkensdarmen 32/35 en
Season Pepper Harissa maak worstjes van
of **Verstegen Season** ongeveer 10 cm.
Pepper Arabiatta of
20 g **Verstegen Spicemix**
del Mondo Chimichurri



TASTY INSPIRATION FOR

BAR-BE-CUE

Outdoor & Cooking



World Grill Chinatown

code: 481202 – verpakking 2,5 l

Laat je smaakpapillen onderdompelen in de rijke smaken, geuren en beleving van Chinatown. Intense, warme, zoete en kruidige tonen van Steranijs, Chinese five Spices en een vleugje kaneel. Een echte match bij varkensvlees, wild en gevogelte. Een topper bij ribbetjes, konijn, varkenshaasje. Maar zeker ook bij aubergines, wokgerechten, gebakken rijst, ...



Vrij van allergenen
Natuurlijke smaken en kleur
Zero toegevoegde suikers
Maar 100 % smaak



Versteegen. Enjoy great taste.