

POIVRONS ROUGES POINTUS FARCIS

20 Poivrons rouges pointus
1.5 kg Haché mixte épicé
(= 15 g de *Verstegen Super épices* pour hachis par kg de haché)
ou 1.5 kg Haché de poulet épicé
(= 35 g *Verstegen Mélange d'épices* pour saucisse fraîche volaille par kg de haché)
5 g **Chermoula Verstegen**
+ 5 g **Lahtor Verstegen**
ou **Gamsa Medina Verstegen**



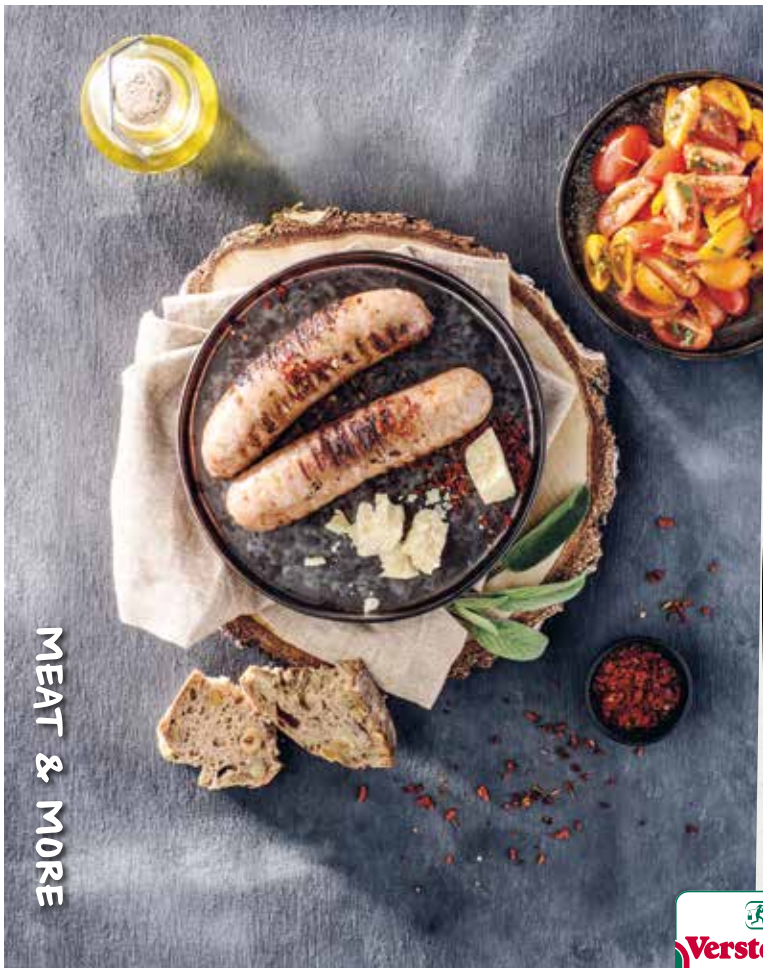
EXTRA BOOST DE SAVEUR :
AJOUTEZ 2 G DE YED1 BAHARAT VERSTEGEN.

EXTRA FRAICHEUR :
AJOUTEZ DE LA MENTHE FRAICHE OU DU PERSIL PLAT.
UN PEU D'AIL OU DE ZESTES DE CITRON
FERONT ÉGALEMENT L'AFFAIRE.

POUR ENCORE PLUS DE LÉGUMES
AJOUTEZ UNE BRUNOTSE DE POTIRONS AU HACHÉ.



MEAT & MORE



MEAT & MORE

SAUCISSE ITALIENNE BBQ

1 kg Haché mixte épicé
(= 70% viande de porc et 30 % viande de boeuf)
40 g Copeaux de parmesan
Boyaux porc 32/35 retroussés
Verstegen
30 g/kg **Season Pepper Harissa Verstegen** ou **Season Pepper Arabiatta Verstegen** ou 20 g **Spicemix del Mondo Chimichurri Verstegen**

Mélangez les copeaux de parmesan et le *Season Pepper Harissa* ou le *Season pepper Arabiatta* ou le *Spicemix del Mondo Chimichurri* à la viande hachée. Remplissez-les dans le boyau porc 32/35 et façonnez en saucisses d'environ 10 cm.



BROCHETTES DE CUISSSES DE POULET FIESTA



1.2 kg Viande de cuisses de poulet
60 g **World Grill Fiesta Peru Verstegen**
10 Grenailles cuites avec la peau
10 Beaux champignons de Paris

Coupez les cuisses en petits morceaux et mélangez-les avec le World Grill Fiesta Peru. Piquez sur des broches et terminez par les grenailles cuites et un champignon.

Garnitures supplémentaires : tomate-cerise et mini-poivron ou sweet bites.

CONSEIL



VOUS POUVEZ AUSSI AJOUTER UN MORCEAU DE CITRON.

CONSEIL POUR LA SAUCE

MÉLANGEZ 1 KG DE YAOURT AVEC 40 G DE WORLD GRILL FIESTA PERU = UNE DÉLICIEUSE BROCHETTE ESTIVALE AUX SAVEURS RAFRAÎCHISSANTES, UN VRAI MUST !

MEAT & MORE

FILET DE PORC FARCI CHINATOWN

5 Filets de porc
25 g **Mélange d'épices pour brochettes avec sel Verstegen**
120 g **World Grill Chinatown Verstegen**
15 Tranches de jambon italien
Tranches de carottes plates et longues (épaisseur 0,25 cm)
Tranches de courgettes plates et longues
25 **Bamboosticks Gunshaped Verstegen**

Coupez les filets de porc le long pour qu'ils forment une sorte d'enveloppe. Assaisonnez de Mélange d'épices pour brochettes. Nappez l'intérieur et l'extérieur de World Grill Chinatown. Farcissez avec les courgettes et les carottes et enrobez dans le jambon italien. Fixez avec des Bamboosticks.

CONSEIL

À VENDRE AVEC LE GUILTY FREE PINKI PERI VERSTEGEN.

CONSEIL ACCOMPAGNEMENT LÉGUMES

MÉLANGEZ LES MORCEAUX CUITS DE CAROTTE, POMME DE TERRE ET COURGETTE AVEC LE VERSTEGEN WORLD GRILL BASIC SEASALT & LAMPONG PEPPER ET LE MÉLANGE D'ÉPICES POUR BROCHETTES. VENDRE EN ACCOMPAGNEMENT POUR RÉCHAUFFER AU BBQ.



MEAT & MORE

TASTY INSPIRATION FOR

BAR-BE-CUE

Outdoor & Cooking



World Grill Chinatown

code: 481202 – contenu 2,5 l

Régalez vos papilles dans les riches saveurs, odeurs et expériences de Chinatown.

Les notes intenses/chaudes/douces/épicées d'anis étoilé, des cinq épices chinoises et d'une pointe de cannelle.

Une véritable merveille avec la viande de porc, le gibier et la volaille. Un must avec des ribs, du lapin ou du filet de porc, mais aussi avec des aubergines, des plats de riz au wok, ...



Sans allergènes

Saveurs et couleurs naturelles

Sans sucres ajoutés

100 % du goût



Versteegen. Enjoy great taste.