

# VERSTEGEN WENST IEDERE HORECA-ONDERNEMER EEN SMAKELIJKE VOORTZETTING

## PASTASALADE GEROOKE ZALM

Recept nr.: 4002018, moeilijkheidsgraad: ★★★★★

Inkoopprijs	Advies verkoopprijs	Bruto winst
€ 3,16	€ 12,50	€ 9,34

**Benodigheden:** 50 g farfalle • 70 g gerookte zalm • 5 cherrytomaatjes • 30 g avocado • 30 g gegrilde paprika • 30 g **Verstegen Connoisseur Salsa cajun sauce** • 30 g bladspinazie (vers) • 1 bleekselderij-stengel • 30 g olijven (zwart).

**Bereidingswijze:** kook de farfalle beetgaar en spoel koud. Was de bladspinazie en snijd de cherrytomaatjes in vieren. Snijd de avocado, gegrilde paprika en de helft van de gerookte zalm in reepjes en de olijven in ringen. Meng de pasta, bladspinazie, tomaatjes, paprika, olijven en de gesneden gerookte zalm met de **Connoisseur Salsa cajun sauce** en plaats dit op een bord. Garneer de salade met avocado, bleekselderij en de overige gerookte zalm.

**Bereidingsadvies:** varieer in garnituur bijvoorbeeld met rucola sla, radijsjes, gegrilde courgette, aubergine of artisjokhart.

**Serveertip:** serveer de pastasalade gerookte zalm ook als maaltijd door een grotere portie te serveren.

## BROCHETTE

Recept nr.: 4002023, moeilijkheidsgraad: ★★★★★

Inkoopprijs	Advies verkoopprijs	Bruto winst
€ 3,94	€ 15,95	€ 12,01

**Benodigheden:** 150 g kogelbiefstuk • ½ paprika (groen) • ½ rode ui • 1 bleekselderijstengel • 1 tomaat • 30 g **Verstegen Connoisseur Salsa cajun sauce** • 6 g **Verstegen Kruidenmix usa** • 1 bbq-spies.

**Bereidingswijze:** snijd de kogelbiefstuk in gelijke stukken en kruid met de **Kruidenmix usa**. Snijd de paprika, tomaat, bleekselderij en rode ui in grove stukken. Rijg alle ingrediënten om en om op de bbq-spies. Gril de brochette. Serveer apart met de **Connoisseur Salsa cajun sauce**.

**Bereidingsadvies:** varieer in groenten, zoals grote paddestoelen en een maïskolf in plakken gesneden.

**Serveertip:** serveer de brochette met gepofte aardappel en een frisse salade.



Enjoy great taste



Inspirende zomerse recepten gecreëerd met:

*Connoisseur*  
Salsa cajun sauce  
art.nr. 116010

GESCHIKT VOOR ALL SEASONS



## GAMBA'S

Recept nr.: 4002020, moeilijkheidsgraad: ★★★★★

Inkoopprijs	Advies verkoopprijs	Bruto winst
€ 7,20	€ 16,50	€ 9,30

**Benodigheden:** 6 gamba's (schoongemaakt 16/20) • 1 tomaat • 1 bleekselderijstengel • 30 g komkommer (zonder zaadlijst, brunoise) • 20 g rode ui (fijn gesnipperd) • 30 g **Verstegen Connoisseur Salsa cajun sauce** • 10 g **Verstegen Kruidenmix tex mex** • 3 g koriander • 50 ml olijfolie • 10 g **Verstegen Kappertjes** • panko Japans broodkruim • tempura beslag • zout (naar smaak).

**Bereidingswijze:** kruid de gamba's met de **Kruidenmix tex mex**. Haal de gemarineerde gamba's door het tempura beslag en paneer in de panko. Snijd de tomaat en bleekselderij in fijne brunoise, meng met komkommer, rode ui, olijfolie, **Kappertjes** en zout. Frituur de gamba's. Doe de tomatensalsa in een schaalje, leg de gefrituurde gamba's erbij en garneer met korianderblaadjes. Serveer de **Connoisseur Salsa cajun sauce** apart in een tipje.

**Bereidingsadvies:** vervang de gamba's door gamba-spiesjes of butterfly garnalen. Vervang de **Connoisseur Salsa cajun sauce** door **Verstegen Piri piri saus** - art.nr. 445603.

**Serveertip:** de gamba's zijn lekker als snack, als onderdeel van een voorgerecht of op een salade.



Tomaat

Ui

Oregano



## RIVIERKREEFT COCKTAIL

Recept nr.: 4002021, moeilijkheidsgraad: ★★☆☆

Inkoopprijs	Advies verkoopprijs	Bruto winst
€ 2,54	€ 12,50	€ 9,96

**Benodigdheden:** ¼ avocado • 70 g rivierkreeftstaartjes • 10 g banaansjalot • 30 g **Verstegen Connoisseur Salsa cajun sauce** • 3 partjes grapefruit • 25 g paprika (groen) • 5 g frisée sla • bieslook.

**Bereidingswijze:** snijd de avocado in drieën en plet tussen plastic folie, steek uit in de gewenste vorm en vries in. Snijd de rivierkreeft grof, snipper de sjalot en snijd de paprika in brunoise. Meng hier 20 g **Connoisseur Salsa cajun sauce** door. Doe de avocado op een bord, plaats hier een steker op en vul deze met de rivierkreeftsalade. Garneer met de frisée, bieslook, grapefruit en de overige 10 g **Connoisseur Salsa cajun sauce**.

**Bereidingsadvies:** geplette avocado blijft mooi groen van kleur in de vriezer, let wel op dat deze ontdooid is voor het serveren.

**Serveertip:** varieer eens met andere citrusvruchten. Voor een extra twist voeg eens een paar draaien **Verstegen Fruit pepper forest fruit** - art.nr. 001781 toe.



Basilicum



## CAESAR SALADE KIP

Recept nr.: 4002017, moeilijkheidsgraad: ★★☆☆

Inkoopprijs	Advies verkoopprijs	Bruto winst
€ 2,13	€ 12,50	€ 10,37

**Benodigdheden:** 2 little gem • 60 g kipfilet (met vel) • 1 ei • 10 g pijnboompitten • 15 g Parmezaanse kaas (schilfers) • 30 g **Verstegen Connoisseur Salsa cajun sauce** • **Verstegen Spicemix del Mondo Chimichurri** • 10 g kruidige broodcroutons - recept nr. 5002043 • 2 ansjovissen • 2 radijsjes.

**Bereidingswijze:** haal de bladeren van de little gem los en was en droog deze. Kook het ei 7 minuten, spoel koud en snijd in 4 partjes. Bak de kipfilet krokant op de huid, snijd in plakken en breng op smaak met **Spicemix del Mondo Chimichurri**. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan of in de oven. Meng de little gem met **Connoisseur Salsa cajun sauce**, 10 g Parmezaanse kaas en de pijnboompitten en dresseer dit op een bord. Maak de salade af met de croutons, kipfilet, ei, ansjovis, radijs en overige Parmezaanse kaas. Spuit om de salade af te maken nog een paar dopjes **Connoisseur Salsa cajun sauce** op de salade.

**Serveertip:** probeer deze Caesar salade ook eens met **Verstegen Honey mustard sauce** - art.nr. 303671. Vervang de kipfilet eens door gamba's.



Knoflook



## BROODJE KIP

Recept nr.: 4002019, moeilijkheidsgraad: ★★☆☆

Inkoopprijs	Advies verkoopprijs	Bruto winst
€ 2,33	€ 9,95	€ 7,62

**Benodigdheden:** 100 kippendij • 1 robuust broodje • 3 g **Verstegen Cajun blend** • 30 g **Verstegen Connoisseur Salsa cajun sauce** • 3 plakken komkommer • 30 g frisse coleslaw - recept nr. 70020112 • 20 ml zonnebloemolie.

**Bereidingswijze:** bak het broodje en laat deze afkoelen. Kruid de kippendijen met de **Cajun blend** en zonnebloemolie. En bak de kippendijen. Snijd het broodje open, doe de coleslaw erop met de plakken komkommer en gebakken kippendijen. Maak het broodje af door de **Connoisseur Salsa cajun sauce** over de kip te dresseren.

**Serveertip:** gebruik eens een zoetzure komkommer. Vervang de coleslaw door een frisse tomatensalsa.



GESCHIKT VOOR ALL SEASONS



Paprika