



Heerlijke specialiteiten
te bereiden met

Mengeling Cajun

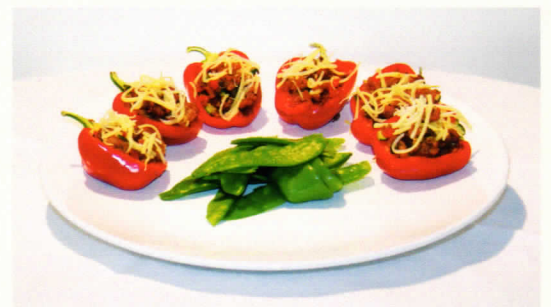


Gemarineerde Kippenvleugeltjes

- o meng eenzelfde hoeveelheid **Cajun** als arachideolie
- o de kippenvleugeltjes hiermede inwrijven

Gevulde Paprika's

- o 1 kg gekruid gehakt mengen met 20g **Cajun**
- o 4 sjalotjes, 1 courgette en 2 paprika's in fijne blokjes snijden en aanbakken met olijfolie
- o het gehakt bijvoegen en alles gaar bakken
- o de halve grote of kleine paprikas opvullen
- o bestrooien met gemalen gruyèrekaas



Gemarineerde Varkens Côte à l'os

- o het vlees marineren in **Marinade Neutre*** en 20g/l **Cajun**
- o eventueel de zijkanten garneren
- o in de toonbank plaatsen met een schijfje Cajunboter
- * Voordelen **Marinade Neutre**
 - de bijgevoegde specerijen zijn in het vlees ingedrongen
 - het vlees wordt malser en sappiger
 - het vlees heeft een smakelijk uitzicht



Gekruide Cajunboter

- o 250g boter op kamertemperatuur brengen
- o de boter mengen met 30 à 35g **Cajun**
- ➔ Voor de **barbecue**
 - o de aardappelen in de schil koken en volledig laten afkoelen
 - o in twee snijden en er een schijfje gekruide Cajunboter tussen leggen
 - o in aluminiumfolie wikkelen en zo verkopen voor de barbecue