

Oosterse brochetten met gevogeltevles

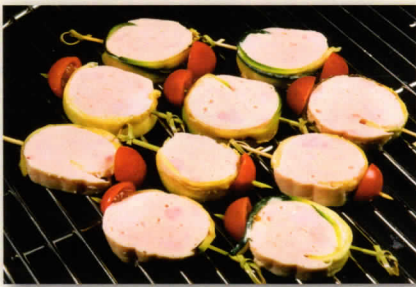
Samenstelling: in blokjes gesneden gevogeltevles

Hulpgrondstoffen per kg: 200g cocosmelk,
30g 'Indian Mix'
15g zout

Werkwijze: Alles goed mengen. Vacuüm trekken en 1 nacht laten rusten. Brochetten maken.



Spiesje van gevogelte gevuld met gegrilde courgette



Samenstelling: grof gecutterd of grof gemalen gevogeltevles

Hulpgrondstoffen per kg: 15g genitriteerd zout
60g 'Mix Culinaire'
250g water

Werkwijze: Alles goed mengen. Een folie op tafel leggen en er licht gegrilde courgette schijven op leggen. De mengeling erop leggen, de folie oprollen en de uiteinden dichtdraaien. Stomen op 70°C tot een kerntemperatuur van 68°C en laten afkoelen. In dikke rollen snijden en op stokjes steken.

P.S. In de plaats van courgette kan men ook gedroogde ham gebruiken en/of een tapenade.

Zalmcrepínette (deeg is ook zeer geschikt voor zalmburger, zalmworst, zalmpastei)

Samenstelling: grof gecutterd of grof gedenen zalm

Hulpgrondstoffen per kg: 60g 'Mix Culinaire'
15g 'Gravlax'
(voor zalmpastei 20g per kg)
200g water

Werkwijze: Alles goed mengen, balletjes maken en in een varkensnet wikkelen. Daarna stomen op 70°C tot een kerntemperatuur van 68°C.



Mix Culinaire: Volledige nieuwe mix met tal van mogelijkheden voor kant-en-klare toonbank- en traiteurbereidingen. Door de complexe kruidensamenstelling is deze mix zowel geschikt voor vlees als voor visbereidingen (voorgestoomde rollades, nieuwe burgers, vispasteien, visworst, enz...).

Gravlax (een fijne kruidenmengeling om zelf Zweedse delicatessen te maken)



Voor warme bereidingen: de zalm enkele uren op voorhand licht bestrooien met 'Gravlax'.

Voor koude bereidingen (aperitiefhapjes, salades, koude voorgerechten): de zalm opensnijden en beide zijden bestrooien met 70g 'Gravlax' per kg zalm. Vacuüm trekken en gedurende 12 u. marinieren in de frigo, best met een gewicht erop. Daarna uit de zak halen, lichtjes afspoelen en afdeppen.