

# Braisade

Kip, Kalkoen, Rund, Lam en Varken



Heerlijke smaken uit de wereldkeuken op een stokje

## **Braisade Kip-Tropical**

### **Samenstelling per kg kip :**

- 100g fruitsap (bv.: tropicana multivitamines)
- 15g Liquifix Red Chilli
- 15g Liquifix Green
- 15g keukenzout

Meng het fruitsap samen met de Liquifix Red Chilli en Liquifix Green.  
Zout toevoegen en het vlees mengen tot alles opgenomen is.  
Voeg 40g Marinade Grecque toe.  
Nogmaals mengen en op een stokje steken.

## **Braisade Kalkoen-Tandoori**

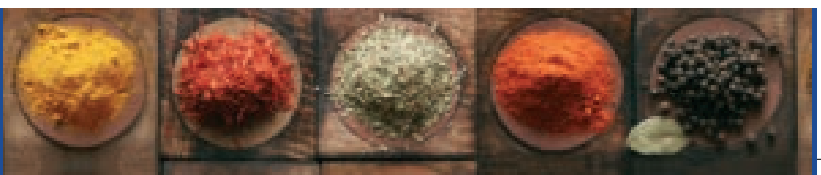
### **Samenstelling per kg kalkoen:**

- 50g water
- 60g volle verse kaas (= 1 potje gervais, le petit suisse)
- 10g Liquifix Curry
- 10g Liquifix Red Chilli
- 10g Liquifix Green
- 15g keukenzout

Meng het water, yoghurt en de 3 soorten Liquifix.  
Zout toevoegen en het vlees mengen tot alles opgenomen is.  
Voeg 40g Marinade Indian Mystique toe.  
Nogmaals mengen en op een stokje steken.

**Tip**

voeg kurkuma toe voor een intensere gele kleur



## Braisade Rund-Roze peper

### Samenstelling per kg biefstuk:

- 70g water
- 30g dubbel geconcentreerde tomatenpuree
- 30g Liquifix Red Chilli
- 15g keukenzout

Meng het water, tomatenpuree met Liquifix Red Chilli  
Zout toevoegen en het vlees mengen tot alles opgenomen is.  
Voeg 20g Marinade Vénitienne toe.  
Nogmaals mengen en op een stokje steken.

**TIP**

licht garneren met stukjes roze peper (gebroken in de blender)

## Braisade Lam-Aïoli

### Samenstelling per kg lams:

- 50g water
- 50g mayonaise
- 30g Liquifix Green
- 15g keukenzout

Meng het water, mayonaise met Liquifix Green  
Zout toevoegen en het vlees mengen tot alles opgenomen is.  
Voeg 40g Marinade Maître d'hôtel toe.  
Nogmaals mengen en op een stokje steken.

## Braisade Varken Honing-Mosterd

### Samenstelling per kg varkensvlees (heup, schouder of uit de hesp):

- 50g water
- 60g Dijon mosterd
- 40g Vloeibare Honing
- 30g Liquifix Curry
- 15g keukenzout

Meng het water, mosterd en de honing met Liquifix Curry  
Zout toevoegen en het vlees mengen tot alles opgenomen is.  
Voeg 40g Marinoli Varken toe.  
Nogmaals mengen en op een stokje steken.

Door de emulgerende werking van **Liquifix** behoudt het vlees zijn mals- en sappigheid, ook na langdurig garen.

**Evliet**  
Symbol of Quality

