

Infood. magazine

Eindejaarseditie 2022



INTERKRING

Vers

Een *verse* kijk op samenwerken

inhoud

02	VOORWOORD
04	KERSTSPECIALITEITEN
10	VLEESWAREN
16	PATÉS
20	SALADES
26	BUITENLANDSE SPECIALITEITEN
34	HAPPEN VAN DE PLANK
40	GOURMET & FONDUE
46	LEKKER TAFELEN
58	LEKKERE DRANKEN
60	NAGERECHTEN
63	IKKI'S SPAREN
63	RECEPTEN

colofon

Infood magazine is een productie van Interkring Vers

HOOFDREDACTIE & BLADCOÖRDINATIE

Jeroen Wolters

REDACTIE

Peter Hiemstra & Jeroen Wolters

FOTOGRAFIE

Steve Martin

STYLING

Daniëlle Suijkerbuijk & Alexandra Bolier

VORMGEVING EN DRUKWERK

Verloop drukkerij | www.verloop.nl

MET SPECIALE DANK AAN

Josja Haagsma | meatjosja.com



INTERKRING

Vers

voorwoord

In Engeland en Canada staat traditioneel gezien de Kalkoen centraal tijdens het kerstdiner. Het is ook makkelijk. Veel gasten aan tafel? Geen enkel probleem met een 'turkey dinner'. In Nederland zijn we liever wat actiever met het Kerstdiner. Vandaar dat gourmet en fondue bij ons nog onverminderd populair is. Traditie is ook hier de verbindende factor.

Maar laten we traditioneel niet verwarren met ouderwets. Gourmet en fondue kunnen ook zeker modern zijn. Het plakje biefstuk of varkenshaas heeft plaatsgemaakt voor lekkere, kleine culinaire hoogstandjes. Wat is er nu leuker dan samen aan tafel ideeën uit te wisselen over combinaties van stukjes vlees, vis en groenten met verschillende sauzen en kruiden. Gezellig kletsen en ondertussen bezig zijn. We zijn nu eenmaal een actief volkje!

U kunt daar op inspelen door uw klant uit te dagen door wat lekkernijen k(l)ant en klaar aan te bieden. In dit magazine hebben we een selectie gemaakt van diverse producten die binnen dit thema passen.

Voor verdere inspiratie heeft Josja Haagsma een aantal makkelijk te bereiden en lekkere gourmetproducten klaargemaakt die nét wat anders zijn. Elk gerecht een klein, culinair hoogstandje. Eén van die gerechtjes is zelfs al jaren in de familie. Over traditie gesproken!

En zo heeft Josja over elk product wel wat te vertellen. Al deze recepten zijn in dit magazine volledig uitgewerkt met een lekker makende foto.

Geniet ervan en maak er wat moois van.

Fijne feestdagen.

Team Interkring Vers



MERRY CHRISTMAS

Kerstspecialiteiten

Kerst is de periode van gezellig samenzijn en lekker eten. De producten uit onze selectie kerstspecialiteiten maken van ieder eetmoment een feest.



Mini Jambonneau

14278

doos à 4 stuks

Mini hammetjes van puur varkensvlees.



Kerstrollade

649

ca. 2.500 gram

Gevuld met pistachenoetjes, paprika, champignon en groene peper.



Truffelsalami

663

ca. 1.700 gram

Mild gerookte en

gerijpte salami met truffels.



Kreeftsalade

108

bak à 1.000 gram



Paté met donker bier, Luikse siroop en rozijnen

292-192

La Cabane schaal à 2.600 gram

Ook verkrijgbaar: XXL schaal à 4.700 gram

La Cabane schaal à 2.000 gram



Kruidenboter kerstboom 2D transparante stolp

11168

6 x 80 gram

Ook verkrijgbaar: Kruidenboter
kerstster 2D in transparante stolp

Peperham

1068
ca. 2.000 gram



Pata Grega

137
ca. 6.000 gram
Minstens 24 maanden gedroogd.



Pepino salami zwarte look

36520
1.000 gram



Honey rib roast

128
ca. 2.000 gram



Truffel leverworst

702
ca. 1.100 gram



Saltufo Gold

670
6 x 90 gram



Saltufo

666
6 x 80 gram



Saltufo fijn gesneden

680
6 x 80 gram





Aoste noisetier

13651
ca. 2.400 gram



Kip zongedroogde tomaat & olijf

13361
ca. 2.000 gram



Kerststol

1033
ca. 2.200 gram



Kerstgebraad

2017
ca. 2.200 gram



Salsalito

661
ca. 1.800 gram



Salami Picanti

60447
90 gram



Sallgiano fijn gesneden

690
75 gram



Kerstboom boterhamworst

30803390
ca. 800 gram

Gevulde varkenshaas



Benodigdheden:

- 4 stuks varkenshaas
- 250 gram abrikozen geweld in warm water
- Bistro Kruidenolie Banadora (1002012)
- Bistro Salsa-di-nocisaus (1003880)
- rolladetouw

Bereidingswijze:

- Snijd de varkenshaas in en vul deze met de abrikozen en de Bistro Salsa-di-nocisaus.
- Knoop de gevulde varkenshaas dicht met rolladetouw marineer de buitenkant met de Bistro Kruidenolie Banadora.

Bereidingsadvies:

Gaar de varkenshaas in een voorverwarnde oven op 180°C gedurende 20 minuten.



Hartige Beenhamtaart half

655

ca. 1.200 gram

Ook verkrijgbaar: Heel ca. 2.400 gram



Rilette van Superanoham

155

doos à 12 stuks



Warm gerookte zalmzalade

65

bak à 1.000 gram



Pittige kip kerstkrans

422

12 x 100 gram

Eindejaarspaté met truffel en kastanje

736649

Retro Aubergine à 2.300 gram

Ook verkrijgbaar: Retro rood à 6.300 gram



Paté met kalkoen, dadels en pistachenootjes

296-040

La Cabane schaal à 2.600 gram

Ook verkrijgbaar: XXL schaal à 4.200 gram

La Cabane schaal à 2.000 gram



Gamba's in dille

99000

bak à 1.000 gram



Vissalade Noël

1400

bak à 1.000 gram

Een feestelijke vissalade, verrijkt met garnalen en rode zalm.



Kip cranberry cocktail

1217

bak à 1.000 gram



Rode wijn kaneelsaus

7200140

bak à 1.000 gram



Honing cranberry saus

7200150

bak à 1.000 gram



3 kruidenboter kerstklokjes op zwarte tray

11154

3 x 90 gram





Vleeswaren

Nederland is van oudsher een echt vleeswarenland. De lekkerste vleeswaren vindt de consument uiteraard bij u als versspecialist. Profileer uzelf daarom als kenner en wijs uw klant op de vele toepassingsmogelijkheden van vleeswaren.

Pittige grillworst jalapeno en cheddar

736
ca. 1.250 gram



Pepino salami

13436
ca. 1.600 gram
Een echte delicatesse. Vervaardigd uit eerste kwaliteit kalkoen- en varkensvlees. Afgestopt in een honingraatdarm.



Speenvarken beenham met been

8016
ca. 2.500 gram



Kip aan 't spit

32850
ca. 2.100 gram
100% kipfilet, gemarineerd in een heerlijke kruidenpekkel en gebraden in een echte grilloven.



Roasted Porc rib

501300
't Oude Ambacht - ca. 2.500 gram



Gebraden winterspek met ui

3054
ca. 2.000 gram
Mals gebraden buikspek met een marinade van zoete en rode ui.



Chinese varkenshaasmedaillons



Benodigdheden:

- 1.000 gram varkenshaas
- 20 gram ontbijtspek (plakken)
- 80 gram World Grill Chinatown (481202)

Bereidingswijze:

- Portioneer de varkenshaas in medaillons van 50 gram.
- Marineer deze met de World Grill Chinatown.
- Rol elke medaillon in een plak ontbijtspek.

Bereidingsadvies:

De varkenshaas medaillons zijn ook perfect geschikt voor BBQ, gourmet of teppanyaki plaat.

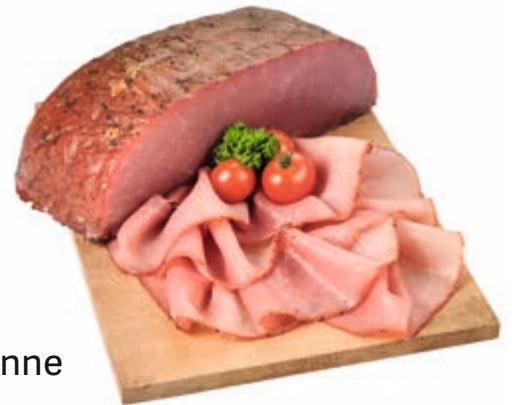
Serveertip:

Serveer de varkenshaas medaillons met Asian Black Pepper Sauce (477502).



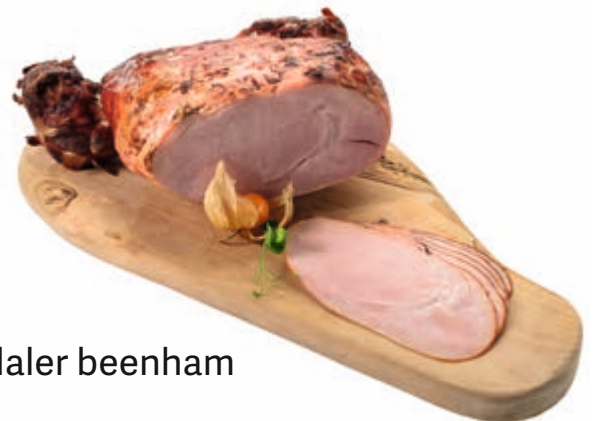
Ovengebakken honingham

500702
half - 2.400 gram



Filet d'Ardenne

14024
Marcassou - ca. 2.300 gram



Elzender beenham

1084
ca. 1.850 gram



Filet d'Anvers

3106
ca. 2.100 gram

Kipfilet peppersweets

33003
ca. 2.000 gram



Kipfilet Austr. Smokey BBQ

35509
ca. 1.700 gram
Kipfilet met een smakelijke barbecuecoating en een subtiel rookaroma.



Kip met vergeten groenten

35655
ca. 2.000 gram
Heerlijke gebraden kip met een kleurrijke mix van vergeten groenten.



100% Kippencervelaat-worst met peper

28455
ca. 1.500 gram
Ook verkrijgbaar: naturel



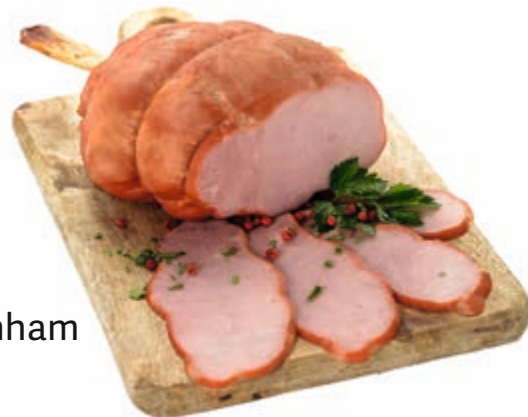
Runder-rollade half

RUND1/2
ca. 1.000 gram



Mini beenham met been

1065
ca. 800 gram



Salami Linea

2314
ca. 870 gram



Runderrookvlees Blonde d'Aquitaine

518
ca. 2.000 gram



Varkensgebraad met rode pesto



Benodigheden:

- 150/200 gram Marinade Rode Pesto (AW4149-01)
- 100 gram Paneermix Easy Tomato (JX05651-01)
- 1.000 gram varkensgebraad uit de carré
- 100 gram plakken Gruyère kaas
- plakken gerookte ham
- groene kool, een paar geblancheerde blaadjes
- vlastouw

Bereidingswijze:

- Varkensgebraad uitbenen, ontvetten en ontvliezen.
- Snijd het gebrad in envelopstijl open over de hele lengte.
- Smeer de binnenkant in met de Marinade Rode Pesto.
- Leg hierop de plakken Gruyère kaas, gerookte ham en blaadjes groene kool.
- Rol het gebrad op en bind het gebrad om de 0,5 cm op met vlastouw.
- Werk de buitenkant af met de Paneermix Easy Tomato.



Bosham

16
ca. 6.000 gram



Bosham kernstück

18
ca. 2.500 gram



Bosham blok ontvet

6
ca. 4.500 gram



Gandaham

197
half blok à 2.200 gram
Ook verkrijgbaar: Gandaham peper



Superano

21

ca. 6.000 gram

Minstens 15 maanden gedroogd.

Met een heerlijk verfijnde, aromatische smaak.



Superano

20

blok ontvet - ca. 4.500 gram



Superano

26

kernstück half - ca. 2.500 gram



Rosbief naturel

ROPG

ca. 2.000 gram



Rosbief peper/ knoflook platte bil

ROPGPK

ca. 2.000 gram



Kalfs- fricandeau

KFRGE

ca. 2.000 gram

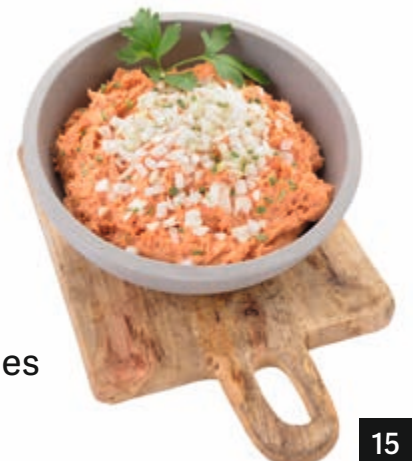


Filet americain

FA10VOA

't Oude Ambacht - bak à 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: diepvries



Kalfsfilet met uitjes

KF1000

bak à 1.000 gram



Patés

Als er een product is dat breed inzetbaar is dan is het wel paté. Gewoon als plakje met bijvoorbeeld cranberrysaus en je hebt een heerlijk voorgerecht. Maar natuurlijk ook op brood of op een toastje, komt paté zeer goed tot zijn recht. Kortom, paté mag niet ontbreken in een gevarieerd eindejaarsassortiment.



Patétaart met uienkonfijt en abrikozen

267-327
ca. 1.300 gram



Fijne appelpaté met krokant gebakken spekjes

499-192
La Cabane schaal à 2.600 gram
Ook verkrijgbaar: La Cabane schaal à 2.000 gram



Paté Reserva Negra

595-192
La Cabane - schaal à 2.600 gram



Karamelpaté met grof zeezout

714401
Coquette à 1.600 gram
Ook verkrijgbaar: Le Beau Plateau à 2.100 gram



Paté met gevogelte en Trompette de la Mort

143-552
ca. 1.600 gram



Pavé Royal

797053
ca. 1.600 gram
Trio van eendenmousse, foie gras en zwarte Italiaanse truffel.

Go Dutch stampot hete appel-peer bliksem



Benodigheden:

- 20 gram Kruidenmix voor Stampot (618374)
- 1.000 gram aardappelpuree
- 100 gram witte wijn
- 500 gram peren
- 500 gram zure appels
- 500 gram uien
- 300 gram gorgonzola
- 250 gram spekblokjes
- 100 gram rozijnen
- Decoratiemix Rotterdam (286702)

Bereidingswijze:

- Breng de aardappelpuree op smaak met de Kruidenmix voor Stampot.
- Maak de appels, peren en uien schoon en snijd in blokjes.
- Fruit de ui aan, blus af met witte wijn en voeg de appels en peren toe.
- Laat stoven tot de helft van de appels en peren tot puree zijn gestoofd.
- Meng de gestoofde ui, appel, peer en de rozijnen door de aardappelpuree.
- Bak de spekblokjes uit en meng door de hete bliksem.
- Schep de hete bliksem in een verkoopschaal en garneer met de gorgonzola en de Decoratiemix Rotterdam.



Paté en crôte met uienkonfijt

055-327
tunneltje à 1.100 gram



Mini paté en crôte peperpaté

578-112
tunneltje à 450 gram
Ook verkrijgbaar: Mini paté en crôte notenpaté



Paté met brie, hazelnoot, honing & port

560-192
La Cabane schaal à 2.600 gram
Ook verkrijgbaar: XXL schaal à 4.700 gram
La Cabane schaal à 2.000 gram



Taart van 3 feestpatés

501069
taartvorm à 2.400 gram
Variatie van 3 patés: Appelpaté met krokant gebakken spekjes,
Paté met Roquefort en peren,
Paté met sinaasappel en Grand Marnier.

Eendenmousse

154-178
 zwart ovaal kunststof bakje
 à 1.800 gram
 Ook verkrijgbaar: Luxe verpakking
 à 600 gram



Beauberry paté

736649
 Royaal ovaal à 2.800 gram



Atelier du Jardin paprika, feta en zongedroogde tomaat

810401
 ca. 1.250 gram
 Vegetarische paté, gemaakt
 van 70% pure groenten.



Atelier du Jardin rode biet, appel en rozijn

810201
 ca. 1.200 gram
 Vegetarische paté, gemaakt
 van 70% pure groenten en fruit.



Dulce Espagnola



Benodigheden:

- 10 kippendijen
- 100 gram/per kg Bistro Kruidenolie Valencia (1003677)
- 20 plakken ontbijtspek
- 100 gram gedroogde cranberries
- 100 gram gedroogde abrikoos
- 50 gram amandel schaafsel
- prikkers

Bereidingswijze:

- Marineer de kippendijen met de Bistro Kruidenolie Valencia.
- Leg 2 plakjes ontbijtspek neer en plaats hier de gemarineerde kip op.
- Snijd de abrikoos en cranberries fijn en plaats dit samen met het amandelschaafsel op de kippendij.
- Rol vervolgens het ontbijtspek om de kippendij.
- Steek er een prikker in en garneer af met abrikoos, cranberries en amandel.

Bereidingsadvies:

Gaar de Dulce Espagnol ± 20 minuten in de oven of op de BBQ op 160°C.



Salades

Met salades kunt je eindeloos combineren en variëren. Veelal te gebruiken als aanvulling op een gerecht maar ook bijvoorbeeld als hapje in combinatie met een lekker broodje of toastje.



Surinaamse scharrel eisalade

7010400
bak à 1.000 gram



Ei-truffelsalade

450098
bak à 1.000 gram



Goulash salade

98500
bak à 1.000 gram



Kip bacon salade 1* BL

953085
bak à 850 gram



Ei Peppadewsalade

878085
bak à 850 gram



Zalmsalade fijn

188250
emmer à 2.500 gram

Wintersalade met boerenbeenham



Benodigdheden:

voor in totaal 1.500 gram salade:

- 400 gram beenhamreepjes
- 100 gram gekookt ei in reepjes
- 100 gram fijngesneden bosui
- 900 gram Basis Hamsalade

Bereidingswijze:

- Meng alle ingrediënten door elkaar.
- Decoreer het af met wat bosui, ham en ei.



Kartoffelsalade met spek

3041

Königshof - emmer à 3.000 gram



Beenhamsalade

98k

Königshof - bak à 1.000 gram

Bourgondische salade met afgebakken beenham met een vleugje tabasco in een zoet sausje.



Oude kaassalade

30k

Königshof - bak à 1.000 gram

Heerlijke salade van geraspte oude kaas in romige saus.



Franse lekkernij

73

bak à 900 gram

Zachte crème van heerlijke kruiden en selderij reepjes.



Kip walnoot salade

7010270
bak à 1.000 gram



Pittige kipsalade

7010300
bak à 1.000 gram



Geitenkaas-pestosalade

1592
bak à 1.000 gram



Scharreleisalade

501280
emmer à 2.500 gram



Duitse piepersalade

501620
emmer à 5.000 gram



Tomaat mozzarella salade

70100
bak à 1.000 gram



Aardappelsalade

3101
Königshof - emmer à 3.000 gram



Rundvleessalade

31010
emmer à 5.000 gram
Ook verkrijgbaar: emmer à 10 kg

Arabische couscoussalade

2778
bak à 2.500 gram



Arabische kikkererwtensalade

2781
bak à 2.500 gram



Witte kaassalade

112002
bak à 1.500 gram



Feestsalade viscocktail

702340
bowl schaal à 3.500 gram



Pasta kip pesto

425250
bak à 2.500 gram



Pastasalade groenten

224121
bak à 2.000 gram



Pastasalade arrabbiata

224123
bak à 1.800 gram



Mediterraanse bulgursalade

942002
bak à 1.500 gram





Rode bietjes salade

282250
emmer à 2.500 gram



Fregola met bospaddestoelen en truffel

356075
bak à 750 gram



Pure pieper salade kidneybonen & mango chipotle

1002181
bak à 1.800 gram



Pure pieper salade zoete aardappel & kerrie

1002170
bak à 1.800 gram



Bourgondische rundvleessalade (glutenvrij)

31017
emmer à 5.000 gram



Huzarensalade fijn grand mère

80830
emmer à 5.000 gram



Huzarensalade

361350
Königshof - emmer à 5.000 gram



Rundvlees-salade fijn

363360
Königshof - emmer à 5.000 gram



Buitenlandse specialiteiten

Wat van ver komt is lekker! Ieder land kent zo zijn eigen specialiteiten. Deze feestelijke periode is dé tijd bij uitstek om uw klant kennis te laten maken met al het lekkers dat het buitenland te bieden heeft.



Achterham Blondy

103151
ca. 2.400 gram



Auvernou mini sticks

3939
10 x 10 gram



Pancetta dei colli

288501
Busseto - ca. 1.700 gram



Coppa di Parma

199901
Busseto - ca. 1.200 gram



Grobian schinken-mettwurst

103192
ca. 1.300 gram



Pesto alla Genovese

52692
Vogliazzi - emmer à 1.500 gram

Oosterse kippeling



Benodigdheden:

- naar smaak Loempiasaus Oriental (7022556)
- 100 gr/per kg Paneermix Kippeling (AD03283-01)
- 80 gr/per kg Marinade Tandoori (AW03891-01)
- 1.000 gram Kipdijvlees in blokjes

Bereidingswijze:

- Snijd de kippendijen in blokjes.
- Marineer de blokjes met de Marinade Tandoori.
- Laat deze 12 uur intrekken.
- Paneer de gemarineerde stukjes vlees met 100 gram per kg Paneermix Kippeling zodat alle zijden bedekt zijn.
- Verdeel de kippeling op een ingevette bakplaat.
- Vervolgens garen in de combisteamer op 140° C met 25% vocht in ca. 35 minuten.

Tip:

Heerlijk te combineren met Loempiasaus Oriental.



Salami felino

200601

Busseto - ca. 1.000 gram



Salami spianata romana

200701

Busseto - ca. 2.000 gram

Ook verkrijgbaar: half - ca. 1.000 gram



Salami ventricina

200901

Busseto - half - ca. 1.200 gram



Salami sopressa veneta

201001

Busseto - ca. 3.000 gram

Salame cinghiale al tartufo

100298
ca. 1.500 gram



Chorizo Iberico bellota

100141
24 maanden -
gesneden pakje à 80 gram



Salame finocchiona

100303
ca. 1.800 gram



Salame tartufo parmigiano

100309
half - ca. 1.800 gram



Salamour rode pepermantel

103177
ca. 1.500 gram



Salami puur rund

103176
ca. 2.000 gram



Mortadella Bologna

387101
Busseto - ca. 3.000 gram



Mortadella Gran Sigillo

387201
Busseto - ca. 2.500 gram



Bresaola punta d'anca

196401

Busseto - ca. 1.500 gram



Prosciutto di Parma disrustico

560301

Busseto - ca. 7.500 gram



Prosciutto di Parma pelatello

560401

Busseto - zonder been - ca. 5.500 gram



Prosciutto di Parma blok

193501

Busseto - zonder zwoerd - ca. 4.500 gram



Prosciutto di Parma kroon

193601

Busseto - ca. 7.000 gram



Prosciutto di Parma brick

193701

Busseto -half - zonder zwoerd - blok à 2.200 gram



Prosciutto San Danielle

196701

Busseto - ca. 7.000 gram



Prosciutto sella al tartufo

100281

ca. 2.500 gram

Ook verkrijgbaar: gesneden, doos 10 x 100 gram





Serrano Don Raimundo

1062
blok zonder zwoerd - half - ca. 2.500 gram



Serrano mastro

1070
heel - zonder been - 12 maanden - ca. 5.000 gram



Jambon de Bayonne

43023
half - ca. 2.200 gram



Jamon Iberico

100149
36 maanden - half blok - ca. 2.000 gram



Jamon Iberico Bellota

100155
half blok - 42 maanden - ca. 2.200 gram



Jamon Serrano

100161
18 maanden - half blok - ca. 2.200 gram



Jamon Serrano

100164
18 maanden - half zonder been - ca. 2.500 gram
Ook verkrijgbaar: heel zonder been - ca. 5.000 gram



Jamon Iberico de Cebo de Campo

100143
24 maanden - half blok - ca. 2.200 gram

Jamon Iberico Cebo de Campo

100144

24 maanden - gesneden pakje à 80 gram



Chorizo Pamplona cular

5727

ca. 1.000 gram



Salchichon Iberico Belotta

100174

ca. 1.200 gram

Ook verkrijgbaar: gesneden pakje à 80 gram



Chorizo Iberico Belotta

100140

ca. 1.200 gram



Cacciatore

311501

Busseto - display à 20 x 150 gram



Salami al tartufo FP showdoos

773908

Busseto - 20 x 120 gram

Ook verkrijgbaar: classico en al finocchio



Saucisson sec picaloste

4049

50 x 40 gram



Saucisson sec le Montagnard

7691

12x 250 gram



Chistorra oreada

31027

doos à 12 x 200 gram



ApeRe tartufo Parmigiano

100322

ZAV 100 gram



Fuet peper

5005

doos 20 x 160 gram

Ook verkrijgbaar: paprika, kruiden en rozemarijn



Fuet espetec extra

5009

doos 20 x 160 gram



Kloster- schinken

103187

half - ca. 1.350 gram

Ook verkrijgbaar: heel - ca. 2.700 gram



Edeltruthahnbrust

103162

ca. 2.500 gram



Schwarzwälder spalt schinken

103190

ca. 1.800 gram



Groenten in aspic

103153

ca. 1.900 gram





Happen van de plank

Varieer en inspireer met ons ruime assortiment vol lekkere hapjes. Voor ieder wat wils en voor iedere gelegenheid. Bij voorkeur gepresenteerd op een plank.

Paprikaspread

7870833

bak à 1.000 gram

Licht verfrissende

half gedroogde rode paprika
spread met een vleugje knoflook.



Tomaten spread

7870834

bak à 1.000 gram

Licht verfrissende half
gedroogde tomaten spread
met een vleugje oregano.



Pesto kaas spread

7870835

bak à 1.000 gram



Truffel tapenade

7870837

bak à 1.000 gram

Tapenade van verschillende
bospaddestoelen,
zwarte olijven en truffel.



Toscaanse tapenade

7500320

bak à 1.000 gram



Tomaten- tapenade

7500270

bak à 1.000 gram



Tikka Massala kip



Benodigdheden:

- 1.000 gram Tikka Masala Saus Zhero (AW09183-01)
- 20 gr/per kg Punjabi Seasoning (AD01664-01)
- 20 gr/per kg Grill Kruiden Olie (AW04386-01)
- 1.000 gram gegaard kipdijvlees
- 500 gram Oosterse roerbakgroenten
- 80 gram zonnebloemolie

Bereidingswijze:

- Voeg de olie toe aan de blokjes kippendij en meng deze goed door.
- Bestrooi deze met de Punjabi Seasoning.
- Voeg de Grill Kruiden Olie toe.
- Wok de reepjes door in ca. 10 minuten.
- Koel de blokjes kip terug.
- Wok de groenten tot deze beetgaar zijn en koel ze terug tot ca. 2° C.
- Voeg de groenten samen met de blokjes kip en de saus.
- Meng het geheel door elkaar.



Bruschetta tomat & zwarte olijf

7500680

bak à 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: Bruschetta rucola & cashewnoten



Summerkiss tomatoes

7400099

bak à 1.000 gram



Groene pesto

7500160

bak à 1.000 gram



Groene knoflookolijven

7870646

bak à 1.000 gram

Olijven met zachte kaas

7870647
bak à 1.000 gram



Gemengde olijven met paprika

7870648
bak à 1.000 gram



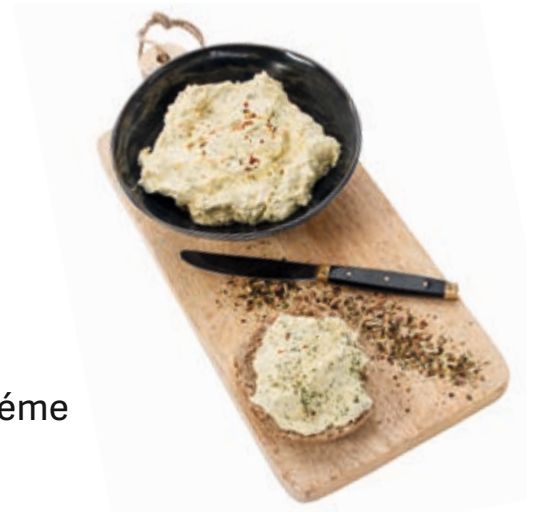
Selderij kruidencreme

79500
bak à 1.000 gram



Kruiden crème

103
bak à 750 gram



Roomkaas met bieslook

i10642
Königshof -bak à 1.000 gram



Roomkaas met cranberry

129
bak à 1.000 gram



Roomkaas tomaat en basilicum

130
bak à 1.000 gram



Donato's dipper pesto

505875
ca. 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: Donato's dipper Siciliaans





100% kip mini's

13586
500 gram



Marcaboules pur porc

15559
500 gram



Mini pain d'Ardenne

27325
6 x 100 gram



Mini Pain d'Ardenne chili

33788
100 gram
Ook verkrijgbaar: Mini Pain d'Ardenne Provencaal



Bali cocktailsaté

108110
3 x 450 gram



Indische balletjes

3004015
bak à 2.000 gram



Satéballetjes

7876
bak à 1.800 gram



Barneveldse kipballetjes

600701
schaal à 2.000 gram



Mini loempia

SPRE

60 x 15 gram



Curry trigons

TRIGE

60 x 15 gram



Mosselschelp zwart

795.59.084

doos à 84 stuks



Mini cocktail assortiment

047.00.048

doos à 48 stuks (4 x 12)



Macaron assortiment spicy & curry

460.99.192

doos à 192 stuks



Gourmande

710.20.096

doos à 96 stuks



Veggie cups assortiment

716.79.096

doos à 96 stuks (4 x 24)

Ook verkrijgbaar: Flower cuppys consument doos 12 x 16 stuks

Amusette doos à 84 stuks



Zakouski

020.00.096

doos à 96 stuks



Gourmet & fondue

Lekker lang en gezellig samen tafelen. Je eigen vlees kiezen en daarmee aan de slag gaan. Gegarandeerd een feest voor jong en oud.



Mini slavink

17362

1* beter leven - doos à 140 x 25 gram



Mini gehakt cordon-bleu

17377

1* beter leven - doos à 75 x 40 gram



Mini hamburger rund

17380

doos à 140 x 25 gram



Mini Kipshaslick

3901

doos 72 x 30 gram

Ook verkrijgbaar: mini varkensshaslick



Mini kipspies zontomaat

3907

doos à 72 x 30 gram

Ook verkrijgbaar: mini kip hawaï, mini kip Piri Piri, mini globe spies



Mini vinkenspies

3908

doos à 72 x 25 gram

Ook verkrijgbaar: mini gourmetworst

Mini varkenssaté

3905

doos 144 x 20 gram

Ook verkrijgbaar: mini kipsaté,
mini kipdijnsaté, vegetarische saté



Mini biefstukspies

3922

doos à 72 x 30 gram



Boeren-landsaus

71703

bak à 3.000 gram

Ook verkrijgbaar: yoghurt bieslooksaus



Tzaziki

7870836

bak à 1.000 gram



Basis light saus

72803

bak à 3.000 gram



Kerriesaus

45

bak à 1.000 gram



Uien chutney

7200240

bak à 1.000 gram



Vitello Tonatosaus

1691

bak à 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: aioli en truffelmayonaise



Inspiratie voor de gourmettafel

Josja Haagsma heeft voor ons een aantal geweldige gourmetrecepten gemaakt waarmee je als versspecialist deze kerst echt uit kan pakken.



Mini worstjes met cheddar en jalapeno



Benodigheden:

- 5.000 gram mager varkensvlees
- 5.000 gram kinnenbak
- schapensnaren

Benodigheden per kilo:

- 150 gram geraspte cheddar
- 33 gram fijn gesneden jalapeno's uit pot
- 20 gram Verstegen gehaktkruiden

Bereidingswijze:

- Meng de gehaktkruiden door het magere varkensvlees en kinnenbak.
- Maal het daarna één keer door de 3 mm plaat.
- Meng daarna de cheddar en jalapeno's door het deeg.
- Stop het in schapensnaren en draai er worstjes van
- ongeveer 30 á 40 gram van.

Mini slavink met Merguez kruiden en jonge geitenkaasblokjes

MEAT JOSJA



Benodigdheden:

- 5.000 gram mager varkensvlees
- 5.000 gram kinnenbak
- dun gesneden ontbijtspek

Benodigdheden per kilo:

- 50 gram Verstegen Fresh Paste Merguez
- 150 gram jonge geitenkaasblokjes van 5 x 5 mm (graag een harde soort geitenkaas)

Bereidingswijze:

- Meng de Fresh Paste Merguez door het magere varkensvlees en kinnenbak.
- Maal het daarna één keer door de 3 mm plaat.
- Meng de geitenkaasblokjes door het gehakt.
- Portioneer de vinkjes daarna op 25 gram.
- Draai daarna een half plakje ontbijtspek om elk bolletje gehakt.

Griekse mini burgers met olijven en feta

MEAT JOSJA



Benodigdheden:

- 10.000 gram rundersnippers

Benodigdheden per kilo:

- 15 gram King Cuisine groene olijven fijn gesneden
- 200 gram feta in fijne stukjes
- 30 gram gyroskruiden

Bereidingswijze:

- Meng de gyroskruiden door de rundersnippers.
- Maal het twee keer door de 3 mm plaat.
- Meng daarna de olijven en de feta door het gehakt en portioneer ze op 30 gram.
- Maak er daarna een burger van met de hamburger-stempel.

Tip:

Wil je het graag in grote hoeveelheden maken, dan kun je ze ook in een grillworstdarm opstoppen, aanvriezen en daarna op de snijmachine snijden.

Mini cordon-bleu met salami en brie

MEAT JOSJA



Benodigdheden:

- 5.000 gram mager varkensvlees
- 5.000 gram kinnenbak

Benodigdheden per kilo:

- 200 gram fijngesneden brie
- 160 gram fijn gesneden salami Sopressa Veneta
- laco broodkruimelpaneer
- 20 gram Verstegen gehaktkruiden

Bereidingswijze:

- Meng de gehaktkruiden door het varkensvlees en kinnenbak.
- Maal het twee keer door de 3 mm plaat en portioneer het gehakt op 25 gram.
- Meng de salami Sopressa Veneta door de brie en portioneer het op 10 gram.
- Stempel het gehakt met een kleine hamburgerstempel.
- Leg het bolletje brie erin en vouw hem dicht.
- Haal het daarna door de paneer.

Gevulde runderschnitzels met prosciutto en mozzarella

MEAT JOSJA



Benodigdheden:

- achtermuis Novillo Real
- Verstegen Argentina Fire Marinade
- 65 gram fijngesneden prosciutto di Parma
- 150 gram mozzarella pizzamix
- 50 gram pijnboompitten
- 50 gram roomkaas
- 50 gram zongedroogde tomaten tapenade

Bereidingswijze:

- Meng de prosciutto, mozzarella, pijnboompitten, roomkaas en zongedroogde tomaten tapenade door elkaar en portioneer het op 15 gram.
- Snijd 25 plakken van 20 gram van de achtermuis met de snijmachine.
- Leg ze naast elkaar op de werkbank.
- Verdeel de vulling over de lapjes, vouw de lapjes dicht en smeer ze daarna in met de marinade.



Lekker tafelen

Met een combinatie van bijzondere gerechten, een mooi gedekte tafel én goed gezelschap, wordt ieder etentje bijzonder. Met deze selectie van maaltijdcomponenten heeft u voor iedere 'thuis kok' wat wils in de toonbank.

**Mini Trendy
zanddeegtardelet
vierkant 3,5 x 3,5 cm**

646.20.096

doos à 96 stuks

Ook verkrijgbaar: rond 4 cm zoet



**Mignardise
(quiche 6 cm)**

720.86.080

doos à 80 stuks



**Trendy
zanddeegtardelet
5 cm neutraal**

305.80.096

doos à 96 stuks

Ook verkrijgbaar: rond 7 cm neutraal



**Tartelette feuilletée
(quiche 7 cm)**

740.20.090

doos à 90 stuks

Ook verkrijgbaar: doos à 180 stuks



**Bouchees -
pasteibakjes 8 cm**

230.02.012

consument doos 12 x 4 stuks



Kippenragout

700370

schaal à 2.500 gram



Kippenragout



Benodigdheden:

- 175 gram Signature Witte Rouxkorrel (ROUX_4904-01)
- 40 gram Signature Basis Kippenbouillon (AD02580-01)
- 200 gram goed gegaard kippenvlees
- 20 gram peterselie
- 1 liter water

Bereidingswijze:

- Los de Kippenbouillon op in het water en laat de bouillon even doorkoken.
- Strooi de Rouxkorrels in de bouillon en roer het met een garde tot een egale massa.
- Breng dit aan de kook en voeg het gegaarde kippenvlees toe met de fijngehakte peterselie en roer dit met een spatel erdoor.



Mini Beemster-kaasbroodje gebakken

11291
doos à 40 x 33 gram



Saucijzenhuls

11401
doos à 60 x 35 gram
Ook verkrijgbaar: mini saucijzenhuls



Quichebodems 11 cm artisanale

760.00.542
doos à 42 stuks
Ook verkrijgbaar: diverse varianten o.a.: quichebodems 8,5 cm en quichebodems 18 cm



Steamed buns rood

47
doos à 28 x 40 gram
Steamed buns zijn heerlijke zelf te vullen gestoomde broodjes. Laat je fantasie de vrije loop en vul met je eigen creatie. Verkrijgbaar in: geel, zwart, rood en wit.



Plukbrood wit

908

doos à 8 x 360 gram

Ook verkrijgbaar: Plukbrood bruin

Plukbrood langwerpig

9087

doos à 20 x 210 gram



Pitah 7 cm

12115

doos à 115 x 30 gram



Pestoboter

11088

6 x 250 gram

Ook verkrijgbaar: Truffelboter
of Pomodoriboter



Kruidenboter

13014

Königshof - 3 x 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: 6 x 500 gram



Trioboter rozetten (kruidenboter, pestoboter en pomodoriboter)

11124

3 x 120 gram

Ook verkrijgbaar: kruidenboter rozetten op schaalteje



Kruidenboter cups

13016

Königshof - doos 60 x 10 gram



Kruiden- kuipje met echte boter

13018

6 x 80 gram

Saté ajam pedis

601

doos à 12 x 180 gram

Ook verkrijgbaar:

Chicken 'n mushroom en
beef-mince & cheese



Kalkoen-rib

434

20 x ca. 80 gram



Kipp-nuggets

495

60 x 20 gram



Kip chili sticks

496

ca. 63 stuk à ca. 20 gram



Lange ritter

582

24 x 100 gram



Herten- biefstuk

560260

180 gr.



Pulled porc

600042

bak à 500 gram



Pulled chicken

600041

bak à 500 gram

Ook verkrijgbaar: Pulled beef





Cevapcici

600800
schaal à 2.000 gram



Kipchipolata

14411
doos à 1.000 gram



Garnalenbrochet

SKE2
90 gram per stuk



Surimi chunks

SRCKSEK
1.000 gram



Tonijnporties

FTNS 140
140 gram per portie



Hazenpeper

105301
schaal à 1.000 gram



Wildpeper

105380
schaal à 1.000 gram



Stoofpeertjes

162702
schaal à 1.000 gram

Chicken Surprise



Benodigdheden:

- 500 gram Bistro Kruidenolie Bombay style (1002103)
- 30 gram DS Joey's Pineapple Chutney (2006116)
- 1 kalkoen of een hele kip
- 250 gram ongezoeten roomboter

Bereidingswijze:

- Maak van de boter en Kruidenolie Bombay style een kruidenboter en doe deze in een spuitzak.
- Maak het velletje los van de borst, laat het vel niet scheuren.
- Spuit de kruidenboter tussen het vel en de borst en verdeel de vulling gelijkmatig over het borstvlies.
- Bind de vleugels en poten aan elkaar.
- Serveer de gegaarde kalkoen met de DS Joey's Pineapple Chutney.

Bereidingsadvies:

Plaats de kip of kalkoen in een voorverwarmde oven op 170°C tot een kerntemperatuur van 74°C (ca. 1 uur).



Rode kool met appel en cranberry

161780
bak à 1.000 gram



Konijnenbouten in saus

702678
schaal à 6 stuks



Rundergoulash

105121
schaal à 2.000 gram



Hazenpeper

702970
schaal à 2.500 gram

Boeuff Bourguignon

202202
schaal à 2.000 gram



Romige kipragout met paddestoelen

105702
schaal à 2.000 gram



Kiplasagne

125137
3000 gram



Tagliatelle Provencale

3362
3000 gram
Ook verkrijgbaar: Moussaka



Rasp-Cheddar

122593
ca. 1.000 gram



Jong belegen gerasppte kaas

139013
zak à 1.000 gram



Parmigiano Reggiano flakes (Castelli)

148067
500 gram



Mozzarella staaf

183417
400 gram



Mini kriel

117082
2.000 gram
Ook verkrijgbaar: fijne kriel



Kriel in schil

130582
2.000 gram



Aardappelgratin

131783
2.000 gram



Aardappelgratin Deluxe

131883
2.000 gram
Ook verkrijgbaar:
aardappelgratin met truffel



Aardappel wedges in olie

134082
2.000 gram



Aardappelpuree

134883
2.000 gram



Aardappel-partjes met rozemarijn

138783
2.000 gram



Home made potatoes

141183
2.000 gram



Basilicum

10971

250 gram

Ook verkrijgbaar:
bieslook, peterselie



8-kruidenmix

10988

250 gram

Ook verkrijgbaar:
Italiaanse kruidenmix, tartaar
kruidenmix, Provencaalse
kruidenmix, bbq kruidenmix

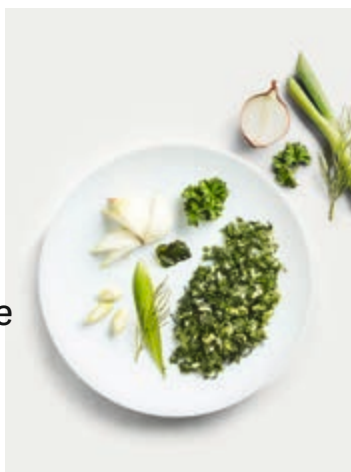


Kruidenmix op Scandinavische wijze

30804

250 gram

Ook verkrijgbaar: kruidenmix op
aziatische wijze, à la Napoletana



Knoflookblokjes

10966

250 gram



Wortelblokjes

10899

2.500 gram



Paprikareepjes groen, geel, rood

11010

2500 gram

Ook verkrijgbaar:
paprikareepjes rood



Rode kool/appel porties

1331800

2.500 gram



Roomspinazie blokjes

1345500

2.500 gram





Omelet boeren

36589
ca. 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: naturel



Omelet Italiaans

36825
ca. 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: Spaans



Plantaardige schnitzel als kip Vegan

50111019
doos 12 x 2 x 100 gram
Ook verkrijgbaar: plantaardige Quarterpounder, plantaardige burger als vis



Plantaardige stukjes als kip Vegan

50111130
doos 2 x 1.000 gram
Ook verkrijgbaar: Rul gehackt Vegan, stukjes als kip, stukjes als rund naturel, stukjes als rund Rendang, stoofstukjes als rund en jus, plantaardige voorgebakken spekjes, worst als rund



Hoemoes

111
bak à 1.500 gram



Baba Anoesch

120
bak à 1.500 gram



Muhammara

151
bak à 1.500 gram



Falafel

280
bak à 2.000 gram



Lekkere dranken

Bij lekker eten hoort een lekker drankje. Of het nu voor een gezellige borrel of een feestelijk diner is, hier treft u een selectie van heerlijke sapjes, wijnen en aperitieven.

Jus d'orange

318
750 ml
Ook verkrijgbaar: 200 ml



Winter appelsap

462
750 ml



Appel/ vlierbessen sap

479
750 ml



Calem Porto Fine Ruby

ART003a18
doos à 6 x 75 cl
Diep robijnrode kleur.
In de neus aroma's van
rode bessen, kersen en
specerijen. Zachte smaak
met veel rood fruit.



Calem Porto Fine Tawny

ART00322
doos à 6 x 75 cl
Granaatrode kleur.
Aroma's van gedroogd
fruit zoals krentjes,
pruimen en kersen.
Zet zacht in met tonen
van noten, hout en
gedroogd fruit.



Calem Porto White

314
doos à 6 x 75 cl
Goudachtige kleur.
Aroma's van perzik, appel
en honing. Zet zacht in
met een frisse finale. In
de afdrank tonen van
gedroogd fruit.



Bolla Soave classico retro DOC

ART00448

doos à 6 x 75 cl

Citroengeel van kleur met aromas van citrus, bloemen, exotisch fruit, honing. Zacht en elegant in de mond.



Bolla Verona rosso retro IGT

ART00452

doos à 6 x 75 cl

Dieprode kleur. Tonen van kersen, amandel en bessen. Evenwichtig in de mond, fruitig en sappig.



Resplandy Sauvignon Blanc

273

doos à 6 x 75 cl

Lichtgele kleur met tonen van citrus, groene appel en kruisbessen. Fruitige, frisse smaak met zachte zuren.



Resplandy Merlot

272

doos à 6 x 75 cl

Paarsrood van kleur. Tonen van rode bessen, kersen en kruiden. Zacht, soepel en rond.



Haute Cabriere Chardonnay Pinot Noir

1927

doos à 6 x 75 cl

Strogeel van kleur met een expressieve neus van witte perzik, lychee en rood fruit. Frisse zuren en vol citrusfruit.



Haute Cabriere Unwooded Chardonnay

1928

doos à 6 x 75 cl

Aromas van lychee en citrus stuiven uit het glas, gevolgd door tonen van limoen en peer in de mond. De goed uitgebalanceerde zuurgraad voegt frisheid en complexiteit toe.



Chateau des Eyssards Sauvignon Blanc Semillon

6

doos à 6 x 75 cl

Licht geel van kleur. Stuvende geur van citroen, limoen en kruisbessen. Fris in de mond met tonen van citrus en een aanhoudende afdronk.



Chateau des Eyssards Rouge

156

doos à 6 x 75 cl

Dieprood van kleur met aromas zwart fruit, bessen en kruiden. Sappig in de mond met tonen van zwart fruit en een toets van zwarte peper.





Nagerechten

Het nagerecht, de onmiskenbare afsluiter van een feestelijk diner. Zoet of hartig, warm of koud, groot of klein, er zijn onnoemelijk veel mogelijkheden. Met ons assortiment nagerechten, biedt u voldoende inspiratie om het kerstdiner smakelijk en feestelijk af te sluiten.



Rote grütze
504450
emmer à 2.400 gram



Appelgrütze
504550
emmer à 4.500 gram



Spekkoek original
225
doos 4 stuks à 570 gram



Spekkoek pandan
226
doos 4 stuks à 570 g
Ook verkrijgbaar:
spekkoek banaan en ...



Vijg amandel cake
178798
225 gram
Ook verkrijgbaar: dadel ar



Rotterdamsche oude schuit 36 weken
139711
300 gram per stuk

Bosvruchtenkwark met zomerfruit



Benodigheden:

- aardbeien
- blauwe bessen
- frambozen
- rode besjes
- ter decoratie wat muntblaadjes
- Halfvolle vruchtenkwark Bosvruchten

Bereidingswijze:

- Vul een beker met een laag Halfvolle vruchtenkwark Bosvruchten en top dit af met het fruit.
- Garneer het geheel af met wat muntblaadjes.



Halfvolle vruchtenkwark aardbei

503080

emmer à 3.000 gram

Ook verkrijgbaar: halfvolle vruchtenkwark bosvruchten



Halfvolle kwark vanille

503100

emmer à 3.000 gram



Eckernförder rode grütze

20100

bak à 1.000 gram



Aardbei rabarber dessert

21200

bak à 1.000 gram

Ook verkrijgbaar: mandarijn kwark

IKKI'S SPAREN

52 WEKEN LANG, JAAR IN, JAAR UIT!


INTERKRING
Vers

Spaar het hele jaar door voor prachtige cadeaus via de beloningsshop van uw Interkring Vers groothandel.

Interkring Vers biedt u de mogelijkheid om te sparen voor allerlei fantastische cadeaus, als dank voor uw aankopen bij uw Interkring Vers groothandel.

Op een nog immer groeiend assortiment producten, waaronder onze eigen merken 't Oude Ambacht, Königshof

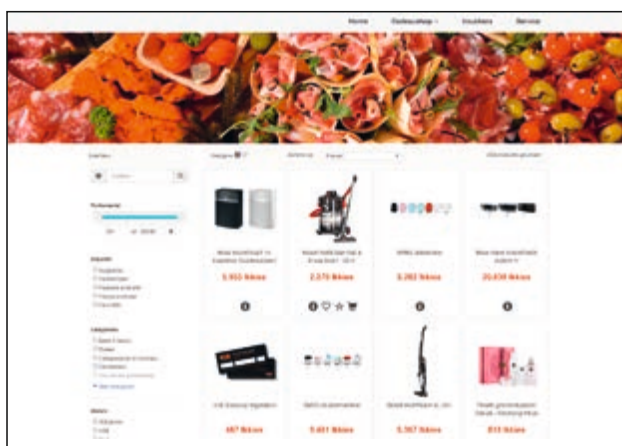
en La Cabane, ontvangt u spaarpunten. Wij noemen deze spaarpunten Ikki's. Voor die gespaarde punten kunt u in de cadeaushop een keuze maken uit een grote verscheidenheid aan cadeaus in diverse categorieën.

Het cadeau krijgt u thuisgestuurd op het door u

opgegeven adres en de rekening gaat naar uw Interkring Vers groothandel.

Wilt u ook meesparen?

Neem dan contact op met uw Interkring Vers groothandel en begin vandaag nog met sparen.



De Interkring Vers beloningsshop met daarin de door u gespaarde ikki's kunt bereiken via de website van uw eigen Interkring Vers groothandel. Met de door de groothandel afgegeven inloggegevens kunt u zichzelf aanmelden. Hier heeft u inzicht in uw puntensaldo en kunt u uw geschenken uitzoeken.



Flat Iron rollade



Benodigheden:

- 15 gram pijnboompitten
- 700 gram Flat Iron
- 8 gram World Spice Blend Mediterranean (026401)
- 10 gram gedroogde tomaat
- 50 gram parmezaanse kaas
- 25 gram World Grill Cielo rosso (310103)
- 15 gram verse basilicum blaadjes
- rolladetouw

Bereidingswijze:

- Rooster de pijnboompitten en laat de gedroogde tomaten uitlekken.
- Snijd de Flat Iron horizontaal open en vorm tot een plat vierkant.
- Verdeel de World Spice Blend Mediterranean over het vlees.
- Bestrooi met de pijnboompitten en verdeel de gedroogde tomaten erover. Laat boven en onder 2 cm vrij.
- Rasp hierover de parmezaanse kaas en dek het geheel af met basilicumblaadjes.
- Rol alles straks in de Flat Iron en bind op met touw.
- Lak de rollade af met de World Grill Cielo rosso.

Sous-vide gegaard kalfsvlees in champignonroomsaus



Benodigheden:

- 500 gram Classic Mushroomsauce (304802)
- 15 gram Binding ds Pure (371274)
- 20 gram World Spice Blend Arabic (025801)
- 1.000 gram kalfsriblappen
- 150 gram ui
- 150 gram champignons
- 1 vacuümkoekzak

Bereidingswijze:

- Snijd de kalfsriblappen in repen van 2 cm.
- Snijd de champignons in kwarten en de ui in blokjes.
- Meng de World Spice Blend Arabic met de Binding ds en kruid hier de kalfsriblappen mee.
- Voeg de groenten en de Classic Mushroomsauce toe en meng grondig.
- Vul de vacuümkoekzak met het kalfsvlees in champignonroomsaus.
- Vacumeer en gaar voor 120 minuten op 85°C in de steamer of in een warmwaterbad.
- Koel snel terug.

Spare kips



Benodigdheden:

- 1.000 gram kipkarbonade zonder rug en vel
- 80 gram Marinade Five Spices (1004794)
- 55 gram Roaststeakkruiden Chinese stijl (1000472)

Bereidingswijze:

- Snijd in de bovenkant van de kipkarbonade 3 inkepingen van 5 mm.
- Marineer de karbonades met de Marinade Five Spices en de Roaststeakkruiden Chinese stijl.
- Laat de kipkarbonades 24 uur marinieren.
- Braad de gemarineerde kipkarbonades in een voorverwarmde oven op 180°C gaar in 40 minuten.
- Tip: leg de karbonades opgerold op de bakplaat voor een mooie vorm als ze gegaard zijn.
- Na het afkoelen lak je de spare kips af met één van onderstaande sauzen:
 - Barbecuesaus Smoked Bull (1003547)
 - Maaltijdsaus Ketjapsmaak (1004788)
 - Peking-stijl saus (1003548)

Bereidingsadvies:

Warm de Spare Kips op in de oven op 160°C voor ±15 minuten.

Kebab spies



Benodigdheden:

- Dry Glaze Doner Kebab (JX08013-01)
- Donersaus (AW04375-01)
- Knoflooksaus Espana Classic (AW03978-01)
- Shoarmasaus NR (AW03872-01)
- Gebruik kippendij, varkensprocureur of kalfsnek

Bereidingswijze:

- Portioneer in dunne plakjes.
- Marineer met Dry Glaze Doner Kebab en gebruik voor iets meer glans wat kruidenolie naar wens.
- Leg de lapjes kruislings over elkaar en bouw het stokje op tot ca. 500 gram.

Bereidingsadvies

40 à 50 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 160°C of indirect op de BBQ.

Tip:

Maak een doe-het-zelf pakket voor de consument met 3 soorten gemarineerd vlees en voeg de volgende 3 sausjes toe:

- Donersaus
- Knoflooksaus Espana
- Shoarmasaus NR

Na het garen kan de consument het zelf tussen een pitabroodje of wrap doen.

Grootmoeders stoofpotje



Benodigheden:

- 1.000 gram Grootmoeders Stoofpotje (A426365-03)
- 20 gram Stoofvleeskruiden M/Z (7048543)
- 1.000 gram stoofvlees

Bereidingswijze:

- Kruid het stoofvlees met de Stoofvleeskruiden en gaar deze in een vacuüm zak in de steamer op 100° C met 100% vocht.
- Koel het vlees terug tot 4° C en vermeng dit met 1.000 gram Grootmoeders Stoofpotje.
- Presenteer het geheel in een mooie stoofpot in de toonbank.

Surinaamse pasta met gehaktballetjes



Benodigheden:

- 250 gr/per 1,5 kg Spirelli Maison Surinaamse Saus Zhero (AW08924-01)
- 30 gr/per kg Punjabi Seasoning (AD01664-01)
- 500 gram Spirelli Maison (S02180)
- 500 gram gehakt
- 1 liter water
- gekookte eieren in partjes
- snoeptomaatjes in partjes
- lente uitjes
- groene paprika in reepjes
- haricots verts geblancheerd

Bereidingswijze:

- Vermeng de Spirelli Maison met water en laat 2 uur wellen in de koelkast en roer af en toe om.
- Kruid het gehakt met de Punjabi Seasoning, maak er gehaktballetjes van, bak deze en koel terug.
- Meng de 1,5 kg geweldige Spirelli Maison met 250 gram Surinaamse Saus.
- Voeg daarna de groenten en de gehaktballetjes toe.
- Leg op het laatst de gekookte eieren op de pasta salade en garneer af met fijn gesneden lente uitjes.

Tip:

Kan zowel koud als warm gegeten worden.

Beef Portobello



Benodigdheden:

- 10 portobello's
- 10 plakken kaas
- 500 gram biefstukvlees (schouderlap, puntvast deel, Kogelbiefstuk)
- 100 gram/per kg Bistro Kruidenolie Zwarte Peper (1002102)
- 1 rode ui
- peterselie

Bereidingswijze:

- Snijd het biefstukvlees fijn en marineer dit met de Bistro Kruidenolie Zwarte Peper.
- Haal de steel van de portobello en leg hier een dubbel gevouwen plak kaas in.
- Vul hierna de portobello's met het fijngesneden biefstukvlees.
- Snijd de rode uit en peterselie fijn en garneer hiermee de portobello's af.

Bereidingsadvies:

Zet de portobello's 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C of zet de portobello's 10 minuten op de BBQ.

Go Mexican stampot kidney beans



Benodigdheden:

- 90 gram World Grill Mexican Madness (343602)
- 1.000 gram zoete aardappels
- 150 gram rode paprika
- 150 gram rode ui
- 150 gram maïs
- 150 gram kidneybonen
- Decoratiemix Espagnol (283701)

Bereidingswijze:

- Was de zoete aardappels en pof ze op 250°C in de oven tot ze gaar zijn.
- Verwijder de schil en pureer tot aardappelpuree.
- Laat de bonen en maïs uitlekken, snipper de rode ui en snijd de paprika in blokjes.
- Bak de rode ui en paprika kort aan.
- Meng de groenten door de zoete aardappelpuree.
- Decoreer met de Decoratiemix Espagnol.



INTERKRING

Vers

Hoofdkantoor
Verzamelgebouw 'Lingeplaza'

Einsteinstraat 3
4207 HW Gorinchem
Telefoon 0183-625066

E-mail info@interkring-hk.nl

Bezoek ook eens onze website
www.interkring-vers.com

Verscentrum Ter Brugge

Hanzestraat 8
7622 AX Borne
Telefoon 074-2659988
E-mail info@terbrugge.nl
Website www.terbrugge.nl

De Waal Vers

Nijverheidsweg 28
3341 LJ Hendrik Ido Ambacht
Telefoon 078-6817900
E-mail info@dewaal-vers.nl
Website www.dewaalvers.nl

Palvé versgroep

Palvé versgroep Heerhugowaard

Galileistraat 75
1704 SE Heerhugowaard
Telefoon 072-5405533
E-mail:
verkoop.heerhugowaard@palveversgroep.nl
Website www.palveversgroep.nl

Palvé versgroep Leeuwarden

Icarusweg 5
8938 AX Leeuwarden
Telefoon 058-2884944
E-mail:
verkoop.leeuwarden@palveversgroep.nl
Website www.palveversgroep.nl

VAV-groep

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-Leur
Telefoon 076-5043000
E-mail verkoop@vavdivers.nl
Website www.vavdivers.nl

Arts divers

De Grens 28
6598 DL Heijen
Telefoon 0485-518388
E-mail verkoop@artsdivers.nl
Website www.artsdivers.nl

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
Telefoon 071-4020101
E-mail verkoop@vdbdivers.nl
Website www.vdbdivers.nl