

Infood. magazine

Lentespecial 2021



INTERKRING

Vers

Een *verse* kijk op samenwerken

Inhoud

- 3** Voorwoord
- 4** Aspergespecialiteiten
- 8** Voorjaarsspecialiteiten
- 12** Buiten koken met luxe vlees
- 14** BBQ specialiteiten
- 20** Vegetarisch
- 22** Lekkere dranken
- 23** Recepten
- 27** Ikki's

Colofon

Infod magazine is een productie van Interkring Vers

Hoofdredactie & bladcoördinatie
Jeroen Wolters

Redactie
Peter Hiemstra
Edwin Rensen

Fotografie
Steve Martin

Stijling
Daniëlle Suijkerbuijk
Alexandra Bolier

Vormgeving en drukwerk
Verloop drukkerij
www.verloop.nl

Met dank aan
Van Erkel voor het beschikbaar stellen
van diverse presentatiematerialen
www.vanerkel.nl



INTERKRING

Vers

Voorwoord

Met trots presenteren wij hierbij onze Infood Magazine Lentespecial 2021!

Het woord lente is afgeleid van de uitdrukking het "lengen der dagen".

Op 20 of 21 maart staat de zon precies boven de evenaar en duurt de dag even lang als de nacht. Na een periode van korte dagen, donkere avonden en koude nachten kijken we reikhalzend uit naar de lente. De zon gaat weer schijnen en alles in de natuur wordt weer lekker fris en groen.

Kortom, een mooi moment om ons voorjaarsassortiment voor te stellen zodat we met een frisse blik het voorjaar in kunnen.

Zeg je lente, dan zeg je asperges. Vanaf begin april, soms wat eerder, is de "koningin der groente" weer verkrijgbaar. Ook deze keer hebben we weer een aantal heerlijke specialiteiten geselecteerd waarmee u kunt uitpakken! De lente is ook vaak de aftrap voor het buiten koken en meer specifiek, BBQ'en. Hierover vertellen wij en Jeremy Vermolen u graag meer. Dit kunt u verderop in dit blad lezen.

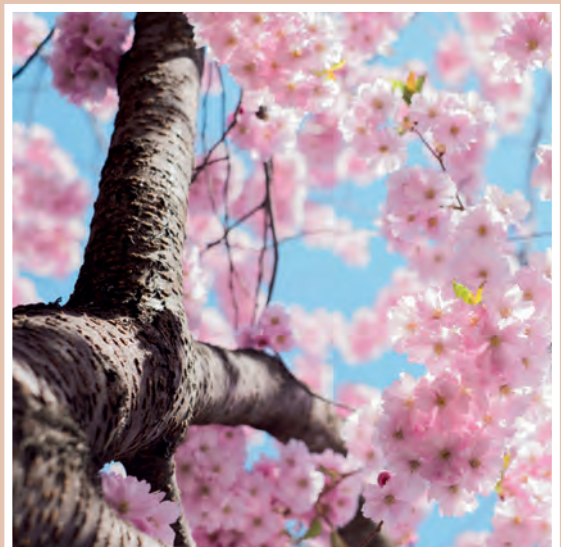
Wij hebben ons uiterste best gedaan weer een uitgebalanceerd assortiment samen te stellen met mooie producten. Sommige passen traditiegetrouw in dit seizoen en zijn vertrouwd. Andere voor u

misschien onbekend, wellicht kunnen we u verrassen! En als we de BBQ goeroes mogen geloven worden grote stukken vlees in 2021 "big" business.

Als laatste presenteren wij u in dit magazine nog enkele inspirerende recepten. Heeft u behoefte aan meer recepten, aanvullende informatie of een goed advies, dan staan de mensen van de verkoop binnen- en buitendienst graag tot uw beschikking.

Veel plezier met lezen!

Team Interkring Vers





Asperge specialiteiten

Ieder jaar zo rond april steken ze hun kop weer boven het maaiveld. Elk jaar wordt er weer naar uitgekeken, de periode waarin we weer kunnen genieten van het "witte goud"! Omdat het aspergeseizoen maar kort is, hebben wij weer een aantal specialiteiten geselecteerd waarmee u uw klant volop variatie biedt om deze koningsgroente tot zich te nemen.



Leverkaas met asperge
ca. 2.150 gram



Veggie Lovers Aspergeworst
Veggie Lovers - 10 x 100 gram
Vegetarisch



Jambon du Asperge
ca. 2.500 gram



Gerookte zalsalade met asperge
bak á 1.000 gram

Asperge quiche



Benodigheden:

- Butter puff pastry block 2x 5
- 100 gram macaroni (gekookt)
- 200 gram room
- 4 eieren
- 280 gram Fruit Pepper Lemon Pure
- 250 ml Bearnaisesaus
- zeezout
- 8 gekookte asperges

Bereidingswijze:

- Smeer een quichevorm (26 ø) in met boter of olie, bekleed de vorm met bladerdeeg en prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg
- Maak een mengsel van de Bearnaisesaus, room, eieren, Fruit Pepper Lemon, wat zout en mix het geheel met een staafmixer
- Kook de asperges beetgaar
- Snijd de asperges in stukjes en voeg dit samen met de macaroni toe aan het mengsel
- Stort het mengsel in de beklede quichevorm en bak de quiche in een voorverwarmde oven op 175 °C hete lucht in ongeveer 45 minuten gaar

Bereidingswijze:

A la minute de punt Asperge quiche opwarmen in een oven van 180 °C. Lekker met creme fraiche.



Ham aspergedruppels

ca. 2.200 gram
Plakjes malse varkensachterham gevuld met asperge roomkaas druppels. Gegarneerd met schijfjes ei.



Kipfilet met asperge

ca. 2.000 gram



Asperge gebraad

ca. 1.750 gram



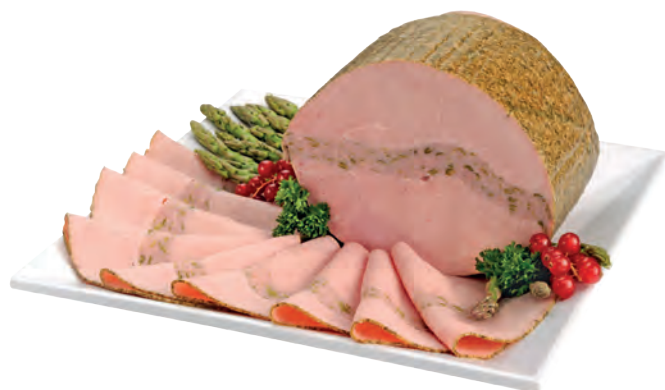
Asperge hamsalade

bak á 1.000 gram
Grove salade van asperges verrijkt met blokjes ham, augurk, ei en ui.



Aspergerollade

ca. 2.500 gram



Aspergeham

ca. 2.000 gram
Gekookte ham met groene asperges



Asperge ham salade (fijn)

bak á 1.000 gram
Klassieke combinatie van beenham, witte asperges en frisse mayonaise.



Asperge paté

La Cabane schaal á 2.600 gram

Display met puntjes aspergepaté

doos á 8 x 100 gram
Fijne paté met stukjes asperge.



Asperges, heel, groen

1.000 gram



Asperges, heel, wit

1.000 gram





Voorjaars specialiteiten

Het voorjaar biedt de versspecialist veel moois. Met deze door ons geselecteerde specialiteiten haalt u het zonnetje in huis en tovert u een glimlach op het gezicht van uw klant.



Lente beenham bieslook en lente ui

ca. 5.500 gram



Geitenkaas pestosalade

bak á 1.000 gram



Geroosterde rollade met lente ui en bieslook

ca. 2.000 gram

Twents kruidentuintje rauwkostsalade

bak á 2.500 gram



Jardinière paté

La Cabane schaal á 2.600 gram

Dubbeltje sweet onion



Benodigdheden:

- 1.000 gram kipfilet
- 200 gram dunne plakjes ontbijtspek (recht)
- 100 gram rauwe ham
- 100 gram rode ui
- 100 gram groene paprika
- 80 gram Bistro Kruidenolie Sweet Onion (07258K)
- satéprikkers

Bereidingswijze:

- Snijd van de kipfilet lapjes van ca. 100 gram en sla deze plat
- Snijd de rode ui in ringen en de groene paprika in reepjes
- Beleg één zijde van de kipfilet met een plakje rauwe ham, de rode ui en paprika
- Vouw het geheel dubbel, omwikkel met twee dunne plakjes ontbijtspek en zet vast met een satéprikker
- Marineer het geheel met de Bistro Kruidenolie Sweet Onion

Consumentenbereidingsadvies:

Bak het dubbeltje aan beide kanten in ca. 7 minuten in de koekenpan.

Ei Peppadewsalade

bak á 850 gram
Licht pittige, romige salade
verrijkt met stukjes zoete peper.



Surinaamse kipsalade

bak á 850 gram
Rijk gevulde salade met
stukjes kip in licht pittige
Surinaamse saus van
gember, sambal en knoflook.



Lamsham zonder been

ca. 2.000 gram



Rib Eye pastrami

ca. 1.200 gram



Boerensalade peponnes

emmer á 3.000 gram



Franse aardappelsalade

bak á 2.500 gram



Paté met serranoham en meloen

La Cabane schaal á 2.600 gram

Ook verkrijgbaar:

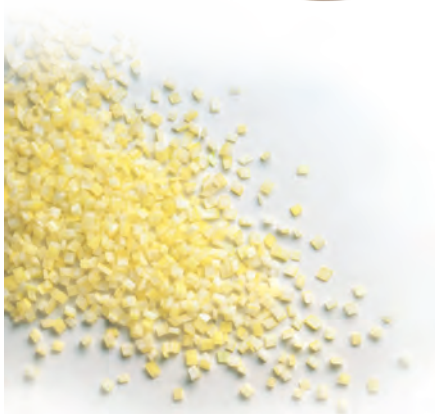
XXL schaal á 4.700 gram

La Cabane schaal á 2.000 gram



Ajuinblokjes

2.500 gram



Asian chicken burger



Benodigheden:

- 1.000 gram kippendijen zonder been met vel
- 20 gram water
- 50 gram Mix voor Hamburger compleet
- World Grill Indian Mystery
- Uienknippers gekibbeld 1-3 mm

Bereidingswijze:

- Maal de kippendijen 1x door de 3 mm plaat
- Meng het kip gehakt met de Mix voor Hamburger compleet en het water tot voldoende binding
- Weeg het kip gehakt af op 150 gram en stans er hamburgers van
- Strijk de hamburgers af met World Grill Indian Mystery
- Haal de zijkanten van de hamburgers door de Uienknippers

Bereidingsadvies:

Bak de Asian chicken burgers in de koekenpan of grill ze op de BBQ tot ze gaar zijn.

Serveertip:

De Asian chicken burger is heerlijk in combinatie met ketjapsaus (115703) of Oosterse Zwarte Peppersaus (447502).



Trend: buiten koken met luxer vlees

Buiten koken is een trend. Nederlanders investeren in buitenkeukens om in de zomer langer te kunnen genieten in de buitenlucht. Maar culinaire capriolen uithalen onder de overkapping in de winter wordt óók steeds normaler. 'De seizoenen lopen meer in elkaar over,' zegt tv-kok Jeremy Vermolen.

Barbecue-meester Jeremy Vermolen, ook wel bekend van De Grote Tuinverbouwing op SBS6, merkt de laatste jaren dat we steeds vaker buiten aan het koken en bakken slaan. En gedurende nagenoeg alle seizoenen. Daar hoort dan een kwalitatief stuk vlees bij. 'We eten met zijn allen wat minder vlees, maar als we het dan toch op het menu hebben staan, moet het ook goed zijn', verklaart hij. Die trend valt óók in de buitenlucht duidelijk waar te nemen.

Braai

Er vindt volgens Jeremy Vermolen een verschuiving plaats van de traditionele barbecue, met de vertrouwde salades, stokbroodjes en een sateetje, naar een meer luxueuzere wijze van vlees bereiden op de keramische barbecue, bij open vuren en in buitenkeukens, vaak voorzien van overkappingen en heaters. 'De braai is daarbij in opmars', legt Vermolen verder uit. Het verschil tussen een Nederlandse barbecue (met kolen) met een Zuid-Afrikaanse braai is dat daar het hout brandt totdat het kolen geworden zijn. Ook is dan het gebruik om grote stukken vlees op de braai te leggen, en die eerst te garen. Jeremy Vermolen: 'Spareribs bijvoorbeeld kunnen langzaam worden gegaard. Maar ook pulled pork, waar vijf jaar geleden nog niemand van gehoord gehad, is erg populair en aan een opmars bezig en ligt nu zelfs gewoon in de supermarkt. Low and slow cooking is toch wel het credo geworden.'

Brisket

Ook het bereiden en consumeren van vergeten vleesdelen is in de buitenlucht een trend, vertelt de

tv-kok. 'Minder courante stukken vlees kenmerken zich vaak door een hele goede smaak.' Onze voorouders waren al gewend het complete dier van kop tot staart op te eten. Het was te waardevol om niet te gebruiken. Voor organen en andere zogeheten vergeten delen waren destijds ook volop recepten beschikbaar. Die tijd lijkt volgens Vermolen wat terug te komen. 'Neem bijvoorbeeld de puntborst, oftewel de brisket. Voorheen werd het voornamelijk als soepvlees of stoofvlees geconsumeerd. Maar zo'n stuk vlees is ook heel goed te gebruiken voor barbecueën.' Volgens Vermolen doen steeds meer consumenten dit, hoewel het niet eenvoudig is bij dit wat minder gemarmerde vlees. Langzaam koken en roken zijn essentieel om dit moeilijke stuk vlees sappig te krijgen. Het op een meer culinaire wijze buiten koken, vergt dus ook wel wat meer kunde van de kok.

Armeluisbiefstuk

Verder ziet Jeremy Vermolen dat ook de chuck roast steeds meer in zwang raakt. Dit staat in Nederland bekend als de halslap en leent zich net als de brisket voor een low and slow bereiding. 'Het is werkvlees omdat dit deel van de koe uit een stevig spiergedeelte bestaat en zenen bevat. Het is zaak chuck roast langzaam te garen op 70 of 80 graden, zonder dat de eiwitten stollen. Je krijgt dan een fenomenaal stukje vlees, doorregen en bestaande uit musculair vet.' Ook de bavette – 'voorheen armeluisbiefstuk' – maakt in de buitenkeuken een opwaardering door merkt de tv-kok. 'Bijna altijd hoort er wel een bavette bij tegenwoordig', aldus Vermolen die denkt dat vlees eten een soort van guilty pleasure gaat

worden. 'In plaats van vijf keer in de week vlees, wordt het dan drie keer in de week en dan moet het ook top zijn.'

Vegetarisch

Jeremy Vermolen ziet dat ook steeds meer vrouwen, die over het algemeen wat lichter eten, achter de barbecue staan of zich in de buitenkeuken actief tonen. 'Dat ervaar ik bij de workshops die ik geef. Er komt dan wel wat meer vis en groenten op de barbecue te liggen. Het is duidelijk niet meer alleen de man die zich bij de barbecue of in de buitenkeuken meldt. Ook vegetarisch is trouwens bij het buiten koken aan een opmars bezig,' voegt hij er aan toe. Voor de lente en zomer van 2021 tenslotte verwacht Jeremy Vermolen veel van het zomergourmetten. 'We kunnen dit ook vertalen naar Shichirin (Japanse mini-barbecue – red.). Zeker dit jaar zijn we allemaal op zoek naar extra veel gezelligheid met het gezin, familie en vrienden. Dat kan prima met zo'n tafelbarbecue, die ook gewoon naast een Green Egg gezet kan worden. Er is heel veel mogelijk en we zijn het met zijn allen aan het ontdekken.'





BBQ specialiteiten

BBQ-en is niet meer weg te denken. Low & slow, rubs, grote stukken vlees... het houdt de consument - uw klant - zeker in deze tijd van het jaar bezig. Speel hier als versspecialist op in! Want met uw kennis en enthousiasme kunt u zich als echte BBQ specialist profileren.

Grill haxe

14 x 170 gram



Chipolata worstjes

doos á 120 x 25 gram



Schinken Grillerz

20 x 480 gram



Huzarensalade fijn grand mere

emmer á 5.000 gram



Rundvlees salade

emmer á 10 kg
Ook verkrijgbaar:
glutenvrij emmer
á 5.000 gram



Grill mix a la Siciliana

1.000 gram



Spare ribs met laksaus



Benodigheden:

- 1.000 gram varkenssparribs
- 30 gram/per kg Grillmix Zhero (AD03025-01)
- 40 gram/per kg Kotelet Kruidenmix (AD01193-01)
- 30 gram/per kg Rib en Kipmelange (AD01955-01)
- 100 gram/per liter Water Subliem Tumbling Mix LN (AD03008-01)
- naar smaak Rib laksaus Chinees zoet (AW6694-02)
- naar smaak Rib Laksaus Thais hot (AW08361-01)
- naar smaak Rib Laksaus Indonesch mild (AW07416-02)
- naar smaak Rib Laksaus American Smokey Joe sweet (AW3871-02)

Bereidingswijze:

- Kruid de ribs met de Rib en Kipmelange, Kotelet Kruidenmix of Grillmix Zhero met een verlaagd Natriumgehalte vanwege het gebruik van Saltwell Zeezout
- Voor het bereiken van meer rendement op de Spareribs, gebruikt u de Subliem Tumbling mix. Doseer eerst 100 gram per liter water. Vervolgens voegt u deze combinatie 5 tot 10% toe aan de Spareribs en tumbeld deze samen met uw kruiden totdat al het vocht is opgenomen



Duitse frikadelle

24 x 100 gram



Thüringer bratwurst

20 x 120 gram



Zwiebelstick

24 x 100 gram

Cognacsaus

emmer á 2.500 gram



Mosterdsaus

emmer á 2.500 gram

**Grill BBQ worst
Beierse**

4 x 100 gram

**Grill BBQ worst
Thuringer**

4 x 100 gram

**Grill BBQ worst
curry**

4 x 100 gram

**Grill BBQ worst
poesta**

4 x 100 gram



Garnalenbrochet

90 gram per stuk

Pangasiusbrochet

80 gram per stuk



Zalmbrochet

80 gram per stuk

**Body peel
garnalen
volledig**

16 tot 20 stuks per kg





Zalmporties

130 gram per portie



Tonijnporties

140 gram per portie



Zalmsalade fijn

emmer á 2.500 gram
Ook verkrijgbaar:
zalmsalade grof



Pasta Kip pesto

bak á 2.500 gram



Duitse piepersalade

emmer á 5.000 gram



Scharrelei salade

emmer á 2.500 gram



Kartoffelsalade met spek

Königshof - emmer á 3.000 gram



Aardappelsalade

Königshof - emmer á 3.000 gram

Tomaat mozzarella salade

bak á 1.000 gram



Tomaten bruschetta

bak á 1.000 gram



Tortelini di roma

emmer á 3.000 gram



BBQ rauwkostsalade

Königshof - emmer á 3.000 gram



Twents kruidentuintje rauwkostsalade

bak á 2.500 gram



Pastasalade groenten

bak á 2.000 gram



Pastasalade kip pesto

emmer á 2.000 gram



Pastasalade zontomaat

emmer á 2.000 gram







The Veggie Lovers

VOOR EEN BEWUSTE MAALTIJD



VOL VITAMINE
B12 EN IJZER



ARM AAN
VERZADIGDE VETTEN



100% PLANT-BASED
OF VEGETARISCH



OP BASIS VAN
EUROPESE SOJA



OOK SOJA-VRIJE
VARIANTEN



OOK BIOLOGISCHE
VARIANTEN

ONTDEK ONZE VLEESVERVANGERS EN VEGAWAREN
NU EXCLUSIEF BIJ INTERKRING



 Future Food group





Lekkere dranken

Bij lekker eten hoort ook een lekker drankje. Als je denkt aan buiten eten, dan denk je al gauw aan witte wijn of bier. Natuurlijk blijven een koel wit wijntje of verfrissend biertje onveranderd populair en sluiten ze uitstekend aan bij veel lente- of zomergerechten. Maar ook een lichte rode wijn kan heel goed in combinatie met gevogelte- of visgerechten. Op deze pagina treft u een speciaal door ons geselecteerd assortiment heerlijke dranken, welke uitstekend samengaan met verschillende gerechten.

Baladin L'ippa bier

doos 12 x 33 cl
Mooi amberkleurig, met een witte schuimkraag. Met verschillende citrustonen aangevuld met meloen en mango. Past goed bij gegrild vlees, hamburgers en streetfood.



Baladin Nazionale bier

doos 12 x 33 cl
Citroengeel van kleur met aroma's van citrus, bergamot en koriander. Fris in de mond met aangename zuren en hoppig in de afdronk. Erg lekker bij vis en diverse kaassoorten.



Bolla prosecco spumante DOC extra dry

doos á 6 x 75 cl
Strogeel van kleur met aroma van appel, peer en bloemen. De mousse is zacht van structuur met frisse, zachte zuren. Uitstekend als aperitief. Lekker bij borrelhapjes en schaal- en schelpdieren.



Bolla 883 Pinot Grigio delle Venezie DOC

doos 6 x 75 cl
Bleekgeel van kleur. Geuren van peer, meloen en frisse limoen. Aantrekkelijk in de mond met een mooie balans tussen het fruit en de zuren. Lekker als aperitief, kan goed met vis en vleesgerechten en mozzarella.



Bolla Bardolino Chiaretto DOC rosé

doos á 6 x 75 cl
Zalmroze kleur met aroma's van bosvruchten, framboos en aardbei. Frisse rosé met veel fruit in balans met de frisse zuren. Heerlijk als aperitief, met risotto of andere mediterrane gerechten.



Bolla 883 Bardolino Classico DOC

doos 6 x 75 cl
Helder robijnrood van kleur met aroma's van rode bosvruchten en amandel. Frisse, lichte fruitige wijn met tonen van kersen. Smaakt goed bij rood vlees, pasta, pizza en tapas.



Mini zalm asperge quiche



Benodigdheden:

- 300 gram verse zalmfilet
- 180 gram gerookte zalmfilet
- 6 stuks kant en klare quiche 11 cm
- 300 gram witte asperges
- 25 gram Bistro Kruidenolie Truffel (07235K)
- 25 gram Bistro Kruidenolie French Sensation (07326K)
- 300 gram Kaasroomsaus (08063K)
- 3 eieren
- 50 gram geraspte kaas

Bereidingswijze:

- Meng de eieren met de Kaasroomsaus, de Bistro Kruidenolie French Sensation en 30 gram geraspte kaas
- Snijd de verse zalmfilet in dunne plakjes en meng dit met de Bistro Kruidenolie Truffel
- Laat dit even intrekken en vul hierna de quiche bakjes
- Snijd de asperges in kleine blokjes en verdeel dit over de quiches
- Verdeel de Kaasroomsaus en eiermengsel over de bakjes en garneer af met de geraspte kaas
- Bak ze af in de oven in ca. 20 minuten op 180 °C
- Garneer af met verse peterselie

Asperge- burger



Benodigdheden:

- 1.000 gram kalfsgehakt
- 25 gram/per kg Taste Sensation Asperge (7048589)
- 18 gram/per kg Gehaktkruiden Speciaal (7048712)
- Paneermix Easy Goud (AD01210-01)

Bereidingswijze:

- Het kalfsgehakt kruiden met de Gehaktkruiden Speciaal en de Taste Sensation Asperge
- Portioneer hamburgers in het gewenste formaat
- Decoreer de zijkanten van de burgers met de Paneermix Easy Goud



Varkenshaas green curry



Benodigheden

- 1.000 gram varkenshaas reepjes (gegaard)
- 400 gram Curry sauce Green Curry
- 350 gram Romanesco roosjes (geblancheerd)
- 40 gram World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper
- 30 gram prei (gesneden)
- 250 gram paprika (groen, grof gesneden)

Bereidingswijze:

- Marineer de varkenshaas reepjes met de World Grill Basic Seasalt & Lampong Pepper
- Meng de gemarineerde varkenshaas reepjes met de Green curry sauce
- Voeg hier de Romanesco en paprika aan toe en meng alles goed door
- Decoreer met de gesneden prei

Bereidingsadvies:

Heerlijk om te serveren met nasi of bami.



Smokey bull salade



Benodigheden

- 1.000 gram gebraden varkensfricandea
- 20 gram Grillmix E (02093K)
- 500 gram Smoked Bull BBQ (80039K)
- 250 gram Saladecrème (07141K)
- 10 gram verse peterselie

Bereidingswijze:

- Kruid de varkensfricandea en gaar deze in de steamer op 150 °C tot een kern van 68 °C
- Laat dit afkoelen en snijd dit in blokjes of reepjes
- Meng de Saladecrème en Smoked Bull BBQ saus door elkaar
- Voeg als laatste de blokjes geгаarde fricandea toe

Consument:

Lekker op toast, een stokbroodje of in een salade.

Pastasalade kip-pesto



Benodigdheden:

- 1.000 gram pasta (bijvoorbeeld penne)
- 180 gram Sensation pesto Zontomaat (07602K)
- 1 groene paprika
- 150 gram zongedroogde tomaten
- 200 gram gerookte kipfilet

Bereidingswijze:

- Kook de pasta beetgaar en koel direct terug met koud water om doorgaring te voorkomen
- Snijd de groene paprika, een deel van de gedroogde tomaten en kipfilet in reepjes
- Meng de verse ingrediënten met de pasta en de Sensation Pesto Zontomaat
- Garneer de pastasalade af met een aantal zongedroogde tomaatjes en basilicum

Consument:

De consument kan deze pastasalade koud eten.

Loaded share bread



Benodigdheden:

- 1 vloerbrood (robuust)
- 75 gram mozzarella
- 75 gram gerookt spek
- 100 gram chorizo (dun gesneden)
- 50 gram World Grill French Garden
- 75 gram Guilt Free Salsa Tex-Mex

Bereidingswijze:

- Snijd het vloerbrood kruislings in tot een gelijkmatig patroon
- Vul de insnijdingen met de mozzarella, chorizo en enkele toefjes Guilt Free Salsa Tex-Mex
- Bestrijk de bovenzijde licht met World Grill French Garden en bestrooi hierover de gerookte spek reepjes

Bereidingsadvies:

Bak het Loaded share bread in ca. 15 minuten goudbruin bij 150° C.

Serveertip:

Bestrijk de bovenzijde ook eens met een andere World Grill.

Amerikaanse veggie burger



Benodigheden

- 600 gram kikkererwten uit blik
- 400 gram mais uit blik
- 20 gram lente ui
- 80 gram rode paprika
- 70 gram Binta-M (04405K)
- 70 gram Amerikaanse Hamburger Combi (01002K)

Bereidingswijze

- Laat de kikkererwten en mais goed uitlekken en cutter deze, maar niet al te fijn!
- Snijd de lente ui en de paprika fijn
- Meng de groenten, Binta-M en de Amerikaanse Hamburger Combi door de tofu
- Laat het deeg ca. 10 minuten opstijven en steek er vervolgens hamburgers van ca. 125 gram van
- Frituur de burgers op 220° C in ca. 5 minuten

Consumentenbereidingsadvies

Bak de hamburgers zachtjes in de pan zonder boter gedurende 8 minuten of op de BBQ gedurende 6 minuten.

Fruitige BBQ salade



Benodigheden

voor 2.000 gram salade:

- 450 gram spitskool, fijn gesneden
- 200 gram ananas, blokjes
- 150 gram mandarijn, partjes
- 150 gram rode appel, blokjes
- 50 gram rozijnen
- 1.000 gram Basis Roomkoolsalade (506210)

Pasta pestosalade met Serranoham



Benodigheden

voor 2.000 gram salade:

- 150 gram rode ui, in blokjes
- 200 gram cherrytomatjes, gehalveerd
- naar smaak groene pesto
- 650 gram gekookte penne rigate
- 1.000 gram Basis Pasta-pestosalade

Bereidingswijze:

- Meng alle ingrediënten goed door elkaar

IKKI'S SPAREN



INTERKRING

Vers

52 WEKEN LANG, JAAR IN, JAAR UIT!

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,

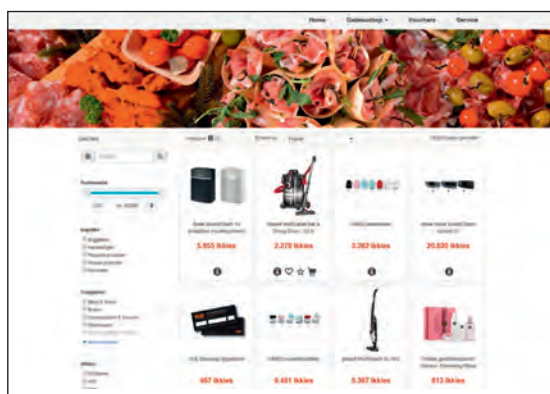
ontvangt u spaarpunten. Wij noemen deze spaarpunten Ikkí's.

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 Ikkí'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 inzagge in uw puntensaldo en kunt u uw geschenken uitzoeken.





INTERKRING

Vers

Hoofdkantoor:
Verzamelgebouw 'Lingeplaza'

Einsteinstraat 3
4207 HW Gorinchem
Telefoon: 0183-625066

Email: info@interkring-hk.nl

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

Verscentrum Ter Brugge

Hanzestraat 8
7622 AX Borne
Telefoon: 074-2659988
Fax: 074-2668065
Email: info@terbrugge.nl
Website: www.terbrugge.nl

Verscentrum Ede B.V.

Darwinstraat 31 A
6718 XR Ede
Telefoon: 0342-413565
Fax: 0318-623236
Email: info@verscentrumede.nl
Website: www.verscentrum-ede.nl

De Waal B.V.

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
Email: verkoop.heerhugowaard@palveversgroep.nl
Website: www.palveversgroep.nl

Palvé versgroep Leeuwarden

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

VAV-groep

VAV divers

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

Arts divers

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

VDB divers

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