

Add a pinch of Apollo **PROFESSIONAL**

Nieuw Professional Marinades

Aromatische oplossingen
om menu's te verrijken

*Les
Intenses*



Nieuw!



- Valoriseren van bereidingen
- Aromatische intensiteit versus garnering
- Kwalitatieve producten
- Perfecte coating van bereidingen
- Gebruiksklaar
- Economische oplossing
- Tijdbesparend, veelzijdig gebruik
- In koude of warme bereidingen

Add a pinch of Apollo
in een **handige**
doseerfles

PROFESSIONAL MARINADES LES INTENSES		
ARTIKELNR.	ARTIKELOMSCHRIJVING	INHOUD
A457010-09	Knoflook peterselie	950 ml
AW06881-04	Tomaat paprika	950 ml
A457000-07	Rozemarijn citroen	950 ml
AW08332-03	Curry kokos citroengras	950 ml
A456980-06	Tomaat, tijm en basilicum	950 ml



Thaise beefsalade



INGREDIENTEN

- 100 g **SESAMZAAD**
- 50 g **DRESSING BASIS OLIVA**
- 50 g **MAYO PEPPADEW**
- 250 g **CURRY KOKOS CITROENGRAS**
- 2,5 kg Rundsvlees (contre filet of bavette)
- 500 g Salademix
- 50 g Gepekeld radizzen
- 200 g Tomatenbrunoise
- 200 g Gesneden gepekeld ajuin
- 100 g Verse korianderblaadjes
- 10 g Sesamolie
- 100 g Granaatappelpitten

METHODE

1. Meng 50 gram **CURRY KOKOS MARINADE** met de **BASIS DRESSING OLIVA**.
2. Marineer het vlees met het mengsel.
Gebruik een vacuum-apparaat voor een sneller proces.
3. Bestrooi het vlees met de **SESAMZAADJES** en grill op de BBQ. Tatakestyle.
4. Maak een slaatje op het bord. Snijd het vlees. Leg het vlees op het slaatje en werk af met **MAYO PEPPADEW** en de andere ingrediënten.



Zoete aardappelwafel met scampi



INGREDIENTEN

- 100 g **NASI-KRUIDENMIX**
- 80 g **TOMAAT TIJM BASILICUM**
- 400 ml **WHISKEY COCKTAILSAUS**
- 800 g Zoete aardappel, gestoomd
- 240 g Heel ei
- 80 g Zachte boter
- 250 g Bloem
- 100 ml Melk
- 20 g Bakpoeder
- 750 g Gepelde garnalen 40/60
- 800 g Courgette
- 1 st IJsbergsla

METHODE

1. Zoete aardappelen koken, tot puree maken en melk, eieren, bloem, gist en boter toevoegen. Laat het 2 uur afkoelen in de koelkast en maak dan de wafels.
2. Bestrooi de garnalen met **NASI-KRUIDENMIX**.
Laat ze 2 uur koelen en bak ze dan snel in de pan.
3. Snijd de courgettes in julienne. Bak ze in een pan en blus af met de **TOMAAT TIJM BASILICUM MARINADE LES INTENSES**.
4. Plaats de garnalen en gekookte courgettes op de wafel. Bestrooi met fijngesneden ijsbergsla.
5. Royaal besprenkelen met **WHISKEY COCKTAIL SAUS**.

