



TASTE THE WORLD

# STREET pure FOOD BBQ



# INHOUD - CONTENU

PULLED PORK  
"HOTDOG & BURGER STYLE"

4

PULLED PORK  
"HOTDOG & BURGER STYLE"

PULLED PORK KROKET

6

CROQUETTES DE PULLED PORK

PULLED PORK SCHOTEL

8

PLAT AU PULLED PORK

LAMSSPIESJES -  
POLDERSCHUITJES

10

BROCHETTES FILET D'AGNEAU -  
POMME DE TERRE FARCIES

KÖFTE - PAPRIKASPIESJES  
MET QUINOASALADE

12

BROCHETTES KÖFTE - POIVRONS  
A LA SALADE DE QUINOA

LOTTE - BANAAN SPIESJES

14

BROCHETTES LOTTE - BANANE

MEXICAN CHILI  
MET BBQ-WORSTJES

16

CHILI MEXICAIN  
AUX SAUCISSES BBQ

GRILLED SPEK

18

LARD GRILLÉ

POFFERTJES -  
KRUIDENBOTER SPIESJES

20

BROCHETTES DE "POFFERTJES"  
AU BEURRE AUX HERBES

# STREET <sup>in pure</sup> FOOD BBQ



Beste Versspecialist,

Cher spécialiste en frais,

Met 'Streetfood BBQ' brengt Verstegen andermaal inspiratie om van 'buitenshuis eten' een belevenis te maken. Na een lange koude periode van herfst en winter, staat iedere consument te popelen buitenshuis te vertoeven en te genieten van de eerste warme zonnestralen.

BBQ is de populairste activiteit dat voor hun gezin, al dan niet met goede vrienden en familie, zich hiervoor leent! De jonge generatie staat veel meer open voor nieuwe smaken, nieuwe concepten en is bovendien avontuurlijk aangelegd. Daarom, laat hen Uw vakmanschap beleven in een nieuwe verrassende aanpak, Uw kwaliteitsvlees proeven in een vernieuwd hamburger broodje, ter plekke gebraden op de BBQ. Laat hen 'Pulled Pork' ontdekken, maar vooral, geef de consument de kans zelf creatief uit de hoek te komen. Hij zal U dankbaar zijn.

U als vakvrouw en vakman heeft dagelijks een persoonlijk en direct contact met Uw klanten, U spreekt met hen en kan hen enthousiasmeren met deze nieuwe concepten en smaken.

U onderscheidt zich daardoor van de gemakvoeding die tegenwoordig te veel wordt aangeboden.

De jonge, bewuste consument is steeds op zoek naar waar voor hun geld, naar kwaliteit zowel in ingrediënten als in vakmanschap. U bent hun geschikte partner in hun zoektocht, help hen en verras hen, zij zullen U belonen met hun trouw aan U en Uw zaak!

'Streetfood BBQ' reikt U alle elementen aan om van hét BBQ moment, Uw moment te maken bij Uw klanten.

Verstegen brengt hulde aan de twee architecten van de 'Streetfood BBQ'-recepten op de cover van dit boekje, U met plezier aangeboden door Verstegen. (Marisa Herman en Eric Vandenbroecke)

Ik wens U een fantastisch BBQ-seizoen en vooral een lange en warme zomer!

Culinaire groeten,

Rita Laura Schepkens  
General Manager  
Verstegen Spices & Sauces N.V.

Avec 'Streetfood BBQ', Verstegen vous invite une fois de plus à vous lancer dans des aventures alimentaires à l'extérieur. Après de longs mois d'automne et d'hiver dans le froid, chaque consommateur trépigne d'impatience à l'idée d'aller dehors et de profiter des premiers rayons du soleil. Quoi de plus agréable qu'un BBQ pour s'adonner à ces plaisirs, peut-être en compagnie de sa famille ou de ses amis?

La jeune génération est bien plus réceptive aux nouvelles saveurs et aux concepts originaux, mais surtout, elle est prête à tenter l'aventure! Faites-lui donc découvrir votre savoir-faire professionnel grâce à une nouvelle approche surprenante. Invitez-la à déguster du porc effiloché ou à goûter votre viande de qualité dans un hamburger entièrement revisité, cuit sur place au BBQ. Mais surtout, offrez à vos consommateurs la possibilité d'exprimer leur créativité. Ils vous remercieront.

En tant que professionnel et professionnelle, vous avez un contact direct et personnel avec vos clients au quotidien. Vous parlez avec eux et vous avez la capacité de leur transmettre de l'enthousiasme pour ces nouveaux concepts et ces saveurs nouvelles. Vous vous distinguez ainsi de la nourriture facile, que l'on trouve justement partout. Le consommateur jeune et attentif est toujours à la recherche de qualité en échange de son argent, que ce soit pour l'aliment en lui-même ou chez son professionnel. Vous incarnez le partenaire idéal dans cette quête. Offrez-lui votre aide et surprenez-le, et il vous récompensera en accordant sa confiance à votre établissement et à votre commerce!

'Streetfood BBQ' vous propose tous les ingrédients nécessaires pour faire d'un simple BBQ un moment de partage à votre image pour vos clients.

Verstegen rend hommage aux deux concepteurs des recettes 'Streetfood BBQ' sur la couverture de cet ouvrage, que Verstegen a le plaisir de vous offrir. (Marisa Herman et Eric Vandenbroecke)

Je vous souhaite une merveilleuse saison BBQ, mais surtout un bel été, long et chaud!

Salutations culinaires,

Rita Laura Schepkens  
General Manager  
Verstegen Spices & Sauces S.A.



4

# PULLED PORK "HOTDOG & BURGER STYLE"



## INGREDIËNTEN

Augurken zoetzuur  
Verstegen Pulled Pork sauce 🍷  
Burgers / broodjes en koolsla zijn ook te koop in pakket  
Verstegen Schapesnaren 22/24

## BASISDEEG

1 kg Snijlingen voor gehakt (half om half)  
3 g Verstegen Color Plus 🍷  
50 g Verstegen Budget Vero Binding 🍷 / kg gehakt  
30 g/kg Verstegen Kruidenmix voor Pulled Pork Chili 🍷 of  
25 g/kg Verstegen Kruidenmix voor Pulled Pork Smokey Paprika 🍷

Snijlingen door de 3 mm plaat draaien en mengen met de afgewogen hoeveelheid Color Plus PURE en Vero Binding PURE en Kruidenmix voor Pulled Pork Chili PURE of Pulled Pork Smokey Paprika PURE.

## COLESLAW

500 g Witte kool (fijn gesneden)  
250 g Geraspte wortel  
15 g Verstegen Biefstukkruiden met zout per kg  
100 g Mayonaise per kg  
Verstegen Vriesgedroogde Bieslookringen gesneden 🍷

Witte kool en wortelen goed wassen. Witte kool in 4 snijden en vervolgens fijne repen kool snijden. De wortelen fijn raspen. Witte kool en geraspte wortelen mengen en kruiden met de afgewogen hoeveelheid Biefstukkruiden met zout. De gemengde en gekruide groenten in een vacuümzak doen en vacumeren. Na enkele uren de groenten uit de zak halen en stevig uitknijpen zodat het meeste vocht wegloopt. Meng met +/- 100 g mayonaise per kg en bieslook.

## PULLED PORK BURGER

Meng 1 kg kant & klaar Pulled Pork draadjesvlees met 1 kg basisdeeg Pulled Pork burger. Portioneren per 140 g en in de gewenste hamburgervorm afdrukken. Serveer/bied te koop aan in pakket met broodje, koolsla, augurken en Pulled Pork sauce PURE.

## PULLED PORK HOTDOG

Neem dezelfde vulling als de Pulled Pork burger en vul deze in schapesnaren 22/24. Maak worstjes van 5 cm. Serveer/bied te koop aan in pakket met broodje, koolsla, augurken en Pulled Pork sauce PURE.

TIP

Serveer/bied te koop aan in toonbank met Peruaanse krieltjes: 1 kg Krieltjes, Olijfolie, 10 g Verstegen Peru kruidenmix 🍷. Meng de krieltjes met de olijfolie en de kruidenmix Peru PURE.



## INGRÉDIENTS

Cornichons aigres-doux  
Pulled Pork sauce 🍷 Verstegen  
Burgers / petit pain et salade de chou à acheter en paquets  
Boyaux de mouton 22 x 24 Verstegen

## BASE

1 kg Petite viande pour haché (moitié/moitié)  
3 g Color Plus 🍷 Verstegen  
50 g Liant Budget Vero 🍷 Verstegen / kg d'haché  
30 g/kg Mélange d'épices pour Pulled Pork Chili 🍷 Verstegen ou  
25 g/kg Mélange d'épices pour Pulled Pork Smokey Paprika 🍷 Verstegen

Passez la petite viande à la plaque de 3 mm et mélangez avec la dose correcte de Color Plus PURE, de Liant Vero PURE et de Mélange d'épices pour Pulled Pork Chili PURE ou de Mélange d'épices pour Pulled Pork Smokey Paprika PURE.

## COLESLAW

500 g de chou blanc haché finement  
250 g de carottes râpées  
100 g de raisins secs  
15 g Epices pour steak avec sel Verstegen par kg  
100 g de mayonnaise par kg  
Anneaux de ciboulette lyophilisés coupés 🍷 Verstegen

Bien laver le chou blanc et les carottes. Couper le chou blanc en 4. Hacher le chou et râper les carottes finement. Mélanger le chou blanc, les carottes râpées et les raisins secs. Assaisonner avec les Epices pour steak avec sel en fonction de la quantité. Placer le mélange de légumes épicés dans un sac sous vide et faire sortir l'air. Après quelques heures, sortir les légumes du sac. Presser soigneusement pour évacuer le jus. Mélanger ensuite avec +/- 100 g de mayonnaise par kg et des Anneaux de ciboulette lyophilisés coupés.

## PULLED PORK BURGER

Mélangez 1 kg de lanières de pork effiloché (Pulled Pork) préparées avec 1 kg de burger de pulled pork comme base. Divisez en portions de 140g et façonnez en forme de hamburger. Servez/proposez à l'achat en paquets avec du pain, de la salade de chou, des cornichons et de la Pulled Pork sauce PURE.

## PULLED PORK HOTDOG

Utilisez la même farce que pour le burger au pork effiloché et remplissez les boyaux de mouton de 22x24. Façonnez des saucisses de 5 cm. Servez/proposez à l'achat en paquets avec du pain, de la salade de chou, des cornichons et de la Pulled Pork sauce PURE.

SUGGESTION

Servez/proposez à l'achat au comptoir avec des pommes grenailles péruviennes: 1 kg de pommes noisettes, de l'huile d'olive, 10 g Peru mélange d'épices 🍷 Verstegen. Mélangez des pommes grenailles péruviennes avec de l'huile et le Peru mélange d'épices PURE.



*Pulled Pork is een trendy techniek om varkensvlees voor lange tijd te garen op lage temperatuur. Vlees dat doorgaans wat taaiër is wordt op deze manier extra mals en kan na het garen uit elkaar getrokken worden, vandaar de naam 'Pulled Pork'.*

*Le pork effiloché est une technique tendance destinée à cuire la viande de porc pendant longtemps à basse température. La viande est normalement plus dure, mais grâce à ce procédé, elle en devient ultra tendre, au point de pouvoir séparer les morceaux les uns des autres: c'est de là que vient le nom de « Pulled Pork ».*  
(pork effiloché)

5

6

# PULLED PORK KROKET

## CROQUETTES DE PULLED PORK

### INGREDIËNTEN

1 kg Pulled Pork vlees zonder saus (bv. varkensspiering)  
 30 g/kg Verstegen Kruidenmix voor Pulled Pork Chili of 25 g/kg  
 Verstegen Kruidenmix voor Pulled Pork Smokey Paprika  
 250 g Verstegen Pulled Pork sauce  
 750 g Water  
 25 g Verstegen Bouillon edelvlees  
 175 g Verstegen Vero Allesbinder  
 20 g Verstegen Gelatinepoeder II  
 Verstegen Batter n°6  
 Verstegen Paneermeel wit/rood/geel naar keuze

De Vero allesbinder in een kom doen en mengen met de Pulled Pork sauce PURE. Het water en de bouillon toevoegen en al roerend aan de kook brengen. Gelatine toevoegen en even alles laten doorkoken. Afgieten op een geoliede platte gastronormplaat en uitstrijken tot +/- 1 cm dikte. Afdekken met plastic folie en vervolgens laten afkoelen en opstijven in de koelkast. Wanneer koud en hard, portioneren in de gewenste stukken. Paneren met batter n°6 (verhouding 1 deel Batter n°6 en 2,5 delen water) en paneren in paneermeel naar keuze.

### TIP

Varkensvlees kan vervangen worden door rundsvlees (ideaal is om 20% Ossestaart te gebruiken) voor Pulled Beef kroketten of gevogelte vlees voor Pulled Poultry kroketten. U kan eventueel de kroketten in rijstbloem wentelen alvorens te paneren.

*serveer 1 bied te koop aan met cornichon staafjes, Verstegen chiliringen PURE, dipsausje van graanmosterd en Verstegen Atjar Tjampoer.*



### INGRÉDIENTS

1 kg Porkeffiloché (pulled pork) sans sauce (ex. échine de pork)  
 30 g/kg Mélange d'épices pour Pulled Pork Chili Verstegen ou  
 25 g/kg Mélange d'épices pour Pulled Pork Smokey Paprika Verstegen  
 250 g Pulled Pork sauce Verstegen  
 750 g Eau  
 25 g Bouillon de viande Verstegen  
 175 g Vero liant-tout Verstegen  
 20 g Poudre de gélatine II Verstegen  
 Batter Verstegen n°6  
 Chapelure blanche/rouge/jaune Verstegen au choix

Versez le Vero liant-tout dans un bol et mélangez avec de la Pulled Pork sauce PURE. Ajoutez l'eau et le bouillon et portez à ébullition en remuant. Joignez la gélatine et laissez mijoter le tout. Égouttez sur une plaque gastro huilée plate et étalez jusqu'à +/- 1 cm d'épaisseur. Recouvrez de film plastique. Laissez ensuite refroidir et prendre dans le frigo. Quand le mélange est froid et gélifié, divisez en portions au choix. Paniez avec le batter n°6 (rapport : 1 portion de Pâte n°6 et 2,5 portions d'eau) et enrobez de chapelure au choix.

### SUGGESTION

La viande de pork peut être remplacée par de la viande de bœuf (l'idéal est d'utiliser 20% de queue de bœuf) pour les croquettes de Pulled Beef ou de la viande de volaille pour les croquettes de Pulled Poultry. Vous pouvez éventuellement recouvrir les croquettes de fleur de farine de riz avant de les paner.

*servez 1 proposez à l'achat avec des bâtonnets de cornichons, des Anneaux de piment fort Verstegen PURE, une trempette de moutarde en grains et une Salade Atjar Tjampoer Verstegen.*



7

# PULLED PORK SCHOTEL

## PLAT AU PULLED PORK

*Zeer lekker met venkelsalade:  
venkel fijngesneden,  
limoensap, bieslook, Verstegen  
Kerriepoeder, Verstegen  
Incazout & olijfolie.*



### INGREDIËNTEN

1 kg Varkenspiëring (z/b)  
30 g/kg Verstegen Kruidenmix voor Pulled Pork Chili 🍷 of  
25 g/kg Verstegen Kruidenmix voor Pulled Pork Smokey Paprika 🍷  
Verstegen Pulled Pork sauce 🍷  
Verstegen Wraps  
Verstegen Atjar Tjampoer

Spiering ontdoen van overtollige pezen en vet en portioneren in stukken van 500 g. Winkeldklaar vlees inwrijven met een Kruidenmix voor Pulled Pork PURE naar keuze. Vacumeer in kookzakken en laat een nacht marinieren in koeling. Vervolgens garen op 85°C in de (combi-)steamer of in de kookketel gedurende 7 à 8 uur. Terug koelen. Haal uit vacuüm, bewaar het kookvocht en grill tot gewenste kleur. Trek het vlees uit elkaar en meng wat kookvocht door de Pulled Pork.

### TIP

- Serveer/bied te koop aan met de Pulled Pork op een wrap met de Pulled Pork sauce PURE en Atjar Tjampoer.
- Serveer/bied te koop aan met Pulled Pork schotel: verse groentjes, Pulled Pork sauce PURE, Atjar Tjampoer en wraps.

### INGRÉDIENTS

1 kg Échine de pork (désossée)  
30 g/kg Mélange d'épices pour Pulled Pork Chili 🍷 Verstegen ou  
25 g/kg Mélange d'épices pour Pulled Pork Smokey Paprika 🍷 Verstegen  
Pulled Pork sauce 🍷 Verstegen  
Salade Atjar Tjampoer Verstegen  
Wraps Verstegen

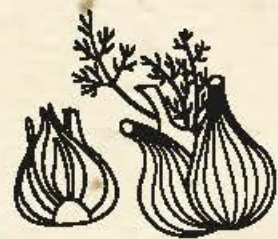
Ôtez l'excès de graisse et de tendons de l'échine. Divisez en morceaux de 500 g. Enrobez la viande préparée avec un Mélange d'épices pour Pulled Pork PURE au choix. Emballez la viande sous vide dans des sachets de cuisson et laissez-la mariner une nuit au frigo.

Cuisez ensuite à point à 85°C dans le four (combi) vapeur ou dans une marmite pendant 7 à 8 heures. Laissez à nouveau refroidir. Évacuez l'air et réservez le jus de cuisson. Grillez ensuite jusqu'à obtenir la coloration désirée. Effilochez la viande et incorporez du jus de cuisson au pork effiloché (Pulled Pork).

### SUGGESTION

- Servez/proposez à l'achat avec le pork effiloché sur un wrap avec la Pulled Pork sauce PURE et Salade Atjar Tjampoer.
- Servez/proposez à l'achat avec le plat au pork effiloché (Pulled Pork) : légumes frais, Pulled Pork sauce PURE et Salade Atjar Tjampoer et wraps.

*Délicieux avec salade de fenouil : fenouil coupé, jus de citron vert, ciboulette, Curry sans sel Verstegen, Sel Inca Verstegen et huile d'olive.*



# Pulled


10

# LAMSSPIESJES - POLDERSCHUITJES

## BROCHETTES FILET D'AGNEAU - POMMES DE TERRE FARCIES

### LAMSSPIESJES


#### INGREDIËNTEN

1 kg Lamfilet  
Verstegen Bamboosticks gunshaped 180 mm  
Snap peas  
25 g Verstegen World Grill Fiesta Peru  Verstegen  
Limoen

Snij de lamfilet in plakjes van 1 cm dik en meng met de World Grill Fiesta Peru PURE. Rijg telkens 1 stukje op aparte spiesjes met een snap peas en stukje limoen.

### POLDERSCHUITJES

#### INGREDIËNTEN

1 kg Gekookte aardappelen met schil  
½ kg Gekookte aardappelstukjes met schil  
Verstegen World Grill Greek Passion  Verstegen  
Olijfstukjes  
Feta

Meng de aardappelstukjes met de World Grill Greek Passion PURE & de olijven. Haal de aardappelen uit met de lepel, leg op de bodem stukjes feta en vul met de aardappelstukjes.

### FIESTA PERU DIP

#### INGREDIËNTEN


½ kg Mayonaise  
½ kg Yoghurt  
25 g Verstegen World Grill Fiesta Peru  Verstegen

Meng alles met elkaar en bied in pakket aan met de spiesjes.



### BROCHETTES FILET D'AGNEAU


#### INGRÉDIENTS

1 kg Filet d'agneau  
Bamboosticks gunshaped 180 mm Verstegen  
Mangetouts  
25 g World Grill Fiesta Peru  Verstegen  
Citron vert

Découpez le filet d'agneau en tranches de 1 cm d'épaisseur et mélangez-les avec la World Grill Fiesta Peru PURE. Enfilez les morceaux sur un pic à brochette avec un mangetout et un bout de citron vert.

### POMMES DE TERRE FARCIES


#### INGRÉDIENTS

1 kg Pommes de terre cuites (avec la peau)  
½ kg Morceaux de pommes de terre cuites (avec la peau)  
World Grill Greek Passion  Verstegen  
Bouts d'olive  
Feta

Mélangez les morceaux de pomme de terre avec le World Grill Greek Passion PURE & les olives. Évidez les pommes de terre avec une cuillère, disposez quelques morceaux de feta dans le fond et farcissez de morceaux de pomme de terre.

### TREMPETTE FIESTA PERU

#### INGRÉDIENTS

½ kg de mayonnaise  
½ kg de yaourt  
25 g World Grill Fiesta Peru  Verstegen

Mélangez tous les ingrédients et proposez en paquet avec les brochettes.



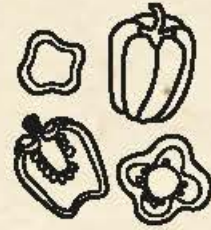
Lamspiesjes

11



12

# KÖFTE - PAPRIKASPIESJES MET QUINOASALADE



## BROCHETTES KÖFTE - POIVRONS A LA SALADE DE QUINOA



### KÖFTE-PAPRIKASPIESJES

#### INGREDIËNTEN

3 g Verstegen Color Plus  
Verstegen World Spice Blend Arabic Kaneel - Venkel  
1 kg Gehakt gekruid met 20 g Verstegen World Spice Blend  
Arabic Kaneel - Venkel  
Mini paprika geel, groen & rood

Snij een schijfje van de paprika's. Verwijder de zaadjes en vul de mini paprika met het gehakt. Steek de 3 soorten paprika's op een ijzeren saté BBQ spies.

### QUINOASALADE

#### INGREDIËNTEN

1 kg Gekookte Quinoa (koud)  
100 g Diepvries-erwtjes  
200 g Gekookte snap peas  
50 ml Limoersap  
50 ml Maïsole  
15 g Verstegen World Spice Blend Asia Kentjoer - Szechuan  
8 g Verstegen Gomasio Maniguette

Meng alle ingrediënten tot een frisse salade. Indien gewenst, werk af met verse koriander / platte peterselle of munt / bieslook.

### KÖFTE-BROCHETTES DE POIVRONS

#### INGRÉDIENTS

3 g Color Plus Verstegen  
World Spice Blend Arabic Cannelle - Fenouil Verstegen  
1 kg Viande hachée assaisonnée de  
20 g World Spice Blend Arabic Cannelle - Fenouil Verstegen  
Petits poivrons jaunes, verts & rouges

Coupez une tranche de poivron. Ôtez les graines et farcissez les petits poivrons avec la viande hachée. Piquez les trois types de poivrons sur une brochette en acier de BBQ saté.

### SALADE DE QUINOA

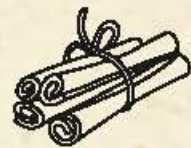
#### INGRÉDIENTS

1 kg Quinoa cuit (froid)  
100 g Petits pois surgelés  
200 g Mangetouts cuits  
50 ml Jus de citron vert  
50 ml Huile de maïs  
15 g World Spice Blend Asia Galanga Camphré - Szechuan Verstegen  
8 g Gomasio Maniguette Verstegen

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une salade fraîche. Si vous le souhaitez, ajoutez aussi de la coriandre fraîche, du persil plat ou de la menthe, et de la ciboulette.

*KÖFTE is een Turks  
Libanese gehaktbereiding*

*KÖFTE: Préparation  
d'haché de Turquie  
et de Liban*



13

# 14

## LOTTE - BANAAN SPIESJES BROCHETTES LOTTE - BANANE

### INGREDIËNTEN

1 kg Lotte  
1 kg Banaan  
Fijne sneetjes gerookt spek  
50 g Verstegen World Grill Fuego Peru  
Verstegen Remouladesaus / Ravigotesaus  
Verstegen Bamboosticks gunshaped 180 mm

Snij de lotte in mooie stukken van 1 cm dik. Snij de banaan in mooie stukken. Meng de banaan en lotte met de World Grill Fuego Peru. Rol de bananenstukken in het spek. Maak spiesjes van de banaan en de lotte.

*Bied de ravigotesaus  
of remouladesaus  
aan bij aankoop  
van de spiesjes.*

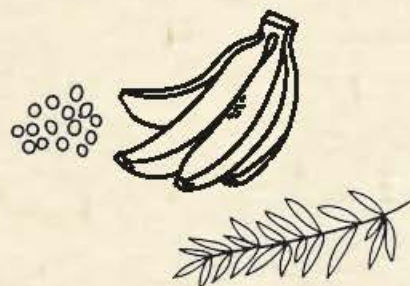


### INGRÉDIENTS

1 kg Lotte  
1 kg Banane  
Fines tranches de lard fumé  
50 g World Grill Fuego Peru Verstegen  
Sauce rémoulade / Sauce ravigote Verstegen  
Bamboosticks gunshaped 180 mm Verstegen

Coupez la lotte en beaux morceaux de 1 cm d'épaisseur. Coupez la banane en morceaux généreux. Mélangez la banane et la lotte avec le World Grill Fuego Peru. Enroulez les morceaux de banane dans le lard. Enfilez ensuite les morceaux de banane et de lotte sur un pic à brochette.

*Proposez la sauce rémoulade  
ou ravigote à l'achat des  
brochettes.*



# Lotte

# 15



16

# MEXICAN CHILI MET BBQ-WORSTJES

## CHILI MEXICAIN AUX SAUCISSES BBQ



### BBQ-WORSTJES

#### INGREDIËNTEN

1 kg Gehakt  
Verstegen Schapesnaren 22/24  
Verstegen Kruidenmix voor Pulled Pork Chili 🍷  
Verstegen Color Plus 🍷

Kruid het gehakt met 30 g/kg Kruidenmix voor Pulled Pork Chili PURE en 3 g Color Plus PURE. Vul af in schapesnaren en maak worstjes van 5 cm. Gaar de worstjes op de BBQ. Serveer met de Mexican chili.

### MEXICAN CHILI

#### INGREDIËNTEN

1 l (1 blik) Rode bonen  
1 l (1 blik) Grote witte bonen  
1 l (1 blik) Berlotti bonen  
2 Verse venkels in brunoise  
2 Uien in brunoise  
1 Selder in brunoise  
3 l Gehakte tomaat  
Olijfolie  
60 g Verstegen Spicemix del Mondo Guadalajara 🍷

Stoof de ui en de groentjes aan in olijfolie. Voeg tomaat en kruiden toe en laat 15 minuten sudderen. Voeg de bonen toe en laat 10 minuten zachtjes garen. Bied dit te koop aan met de BBQ-worstjes.

*Serveer 1 bied te koop aan  
met frietjes van vergeten  
groenten, gekruid met  
Verstegen Gomasio Curry.*

### SAUCISSES AU BBQ

#### INGRÉDIENTS

1 kg Viande hachée  
Boyaux de mouton 22 x 24 Verstegen  
Mélange d'épices pour Pulled Pork Chili 🍷 Verstegen  
Color Plus 🍷 Verstegen

Assaisonnez la viande hachée avec 30 g/kg de Mélange d'épices pour Pulled Pork Chili PURE et 3 g Color Plus PURE. Remplissez-en les boyaux de mouton et façonnez des saucisses de 5 cm. Faites cuire les saucisses au BBQ. Servez avec le Chili mexicain.

### CHILI MEXICAIN

#### INGRÉDIENTS

1 l (1 boîte) Haricots rouges  
1 l (1 boîte) Gros haricots blancs  
1 l (1 boîte) Haricots Berlotti  
2 Fenouils frais en brunoise  
2 Oignons en brunoise  
1 Céleri en brunoise  
3 l Tomates cuites  
Huile d'olive  
60 g Verstegen Spicemix del Mondo Guadalajara 🍷

Faites revenir l'oignon et les légumes dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates et les herbes et laissez mijoter 15 minutes. Ajoutez les haricots et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes. Servez avec les saucisses au BBQ.

*Servez 1 proposez à l'achat  
avec des frites de légumes  
oubliés, assaisonnés de  
Gomasio Curry Verstegen.*



# BBQ

17

# GRILLED SPEK LARD GRILLÉ



## INGREDIËNTEN

1 kg Licht gezouten buil spek  
Verstegen Spicemix del Mondo Guadalajara

Bestrooi het licht gezouten spek met 20 g/kg Spicemix del Mondo Guadalajara PURE. Doe dit in een vacuum zak en trek luchtledig. Gaar het in de steamer op 80 à 85°C gedurende 3 à 4 u. Daarna snel terug koelen. Nu is het spek grill klaar.

## INGRÉDIENTS

1 kg Poitrine de porc légèrement salée  
Spicemix del Mondo Guadalajara Verstegen

Saupoudrez le lard légèrement salé de 20 g/kg Spicemix del Mondo Guadalajara PURE. Placez dans un sac sous vide et évacuez l'air. Laissez cuire dans le steamer pendant 3 à 4 heures à 80/85°C. Faites rapidement refroidir. Le lard est prêt à être grillé!



# GRILLED SPEK



# POFFERTJES - KRUIDENBOTER

## BROCHETTES DE "POFFERTJES" AU BEURRE AUX HERBES

### KRUIDENBOTER

1 kg Boter  
25 à 30 g Verstegen Cacao Pepper allspice raspberry 🍷  
250 g Bruine cassonade  
Fijngesneden verse munt

Meng de boter met de cassonade, fijngesneden munt en gemalen Cacao Pepper allspice raspberry PURE.  
Bied aan in pakket verkoop met poffertjes op spiesjes voor op de BBQ.

*De kruidenboter is ook heerlijk bij ananas op de BBQ, bij wafels, pannenkoeken.*



### BEURRE AUX HERBES

1 kg Beurre  
25 à 30 g Cacao Pepper allspice raspberry 🍷 Verstegen  
250 g Cassonade brune  
Menthe finement hachée

Mélangez le beurre à la cassonade, à la menthe finement hachée et au Cacao Pepper allspice raspberry PURE concassé.  
Offrez à la vente avec des poffertjes sur des pics à brochette pour le BBQ.

*Le beurre aux herbes est également délicieux avec des ananas au BBQ, avec des gaufres, avec des crêpes.*



# Poffertjes



# VERSTEGEN PRODUCTEN

Code	Inhoud	Omschrijving	Verpakking	Declarabele allergenen
111302	2.36 l	Atjar Tjampoer	Bokaal	10
420101	250 st	Bamboosticks Gunshaped 180 mm	Doos	geen
401904	3.5 kg	Batter n°6	Emmer	1 - 6 - 7
051574	800 g	Biefstukkruiden mz	1 L - Bus	1 - 9
426002	2 kg	Bouillon edelvlees	3 L - Doos	9
581710	10 x 1 kg	Budget Binding Vero Pure	Karton	
171854	250 g	Cacao Pepper Allspice Raspberry	Grinder	
826658	4 x 45 g	Chiliringen	1/2 L - Bus	
356074	650 g	Color Plus België	1 L - Bus	
429203	1.5 kg	Gelatinepoeder II	3 L - Doos	12
582154	250 g	Gomasio Curry	1/2 L - Bus	9 - 10 - 11
581954	250 g	Gomasio Maniguette	1/2 L - Bus	11
574754	475 g	Incazout	Grinder	geen
020074	500 g	Kerriepoeder	1 L - Bus	9 - 10
027201	1.5 kg	Kruidenmix voor Pulled Pork Chili	3 L - Doos	
027301	1.5 kg	Kruidenmix voor Pulled Pork Smokey Paprika	3 L - Doos	
589574	650 g	Peru kruidenmix	1 L - Bus	
027410	875 ml	Pulled Pork sauce	Fles	
027416	6 x 875 ml	Pulled Pork sauce	Karton	
374005	5 kg	Paneermeel geel	Emmer	1
373506	5.5 kg	Paneermeel rood	Emmer	1
374805	5 kg	Paneermeel spierwit	Emmer	1
115903	2.7 l	Ravigotesaus	Emmer	3 - 7
115803	2.7 l	Remouladesaus	Emmer	3 - 10
417701	1 HK	Schapesnaren 22/24	Doos	geen
036474	660 g	Spicemix del Mondo Guadalajara	1 L - Bus	
353305	5 kg	Vero Allesbinder	Emmer	1 - 6 - 7
063274	35 g	Vriesgedroogde Bieslookringen gesneden	1 L - Bus	
060974	50 g	Vriesgedroogde Munt	1 L - Bus	
063174	45 g	Vriesgedroogde Peterselie gesneden	1 L - Bus	
463202	2.5 l	World Grill Greek Passion	Jerrycan	
492702	2.5 l	World Grill Fiesta Peru	Jerrycan	
492902	2.5 l	World Grill Fuego Peru	Jerrycan	1 - 11
025801	1.75 kg	World Spice Blend Arabic Kaneel - Venkel	Jerrycan	
026201	1.5 kg	World Spice Blend Asia Kentjoer - Szechuan	Jerrycan	

## Pure als uitgangspunt



Bij de ontwikkeling van onze producten streven wij altijd naar zo puur mogelijke grondstoffen en samenstellingen. Maar soms is het gebruik van declarabele allergenen nodig om de juiste smaak te verkrijgen. Welke producten dat zijn? Dat maken we graag voor u overzichtelijk. Elk nummer in de tabel correspondeert met een allergeen. Heeft het product geen declarabele allergenen, is het MSG-vrij, vrij van fosfaten en een laag zoutgehalte dan voldoet het aan het **Pure logo**.

## Declarabele allergenen

- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| ① <i>Glutenbevattende granen</i> | ⑧ <i>Noten</i>                     |
| ② <i>Schaaldieren</i>            | ⑨ <i>Selderij</i>                  |
| ③ <i>Eieren</i>                  | ⑩ <i>Mosterd</i>                   |
| ④ <i>Vis</i>                     | ⑪ <i>Sesamzaad</i>                 |
| ⑤ <i>Pinda's</i>                 | ⑫ <i>Zwavel dioxide en sulfiet</i> |
| ⑥ <i>Soja</i>                    | ⑬ <i>Lupine</i>                    |
| ⑦ <i>Melk (incl. lactose)</i>    | ⑭ <i>Weekdieren</i>                |



# PRODUITS VERSTEGEN

Code	Contenu	Description	Emballage	Allergènes déclarables
063274	35 g	Anneaux de ciboulette lyophilisés coupés	Saupoudroir - 1 L	
826658	4 x 45 g	Anneaux de piment fort	Saupoudroir - 1/2 L	
420101	250 pc	Bamboosticks Gunshaped 180 mm	Boîte	aucun
401904	3.5 kg	Batter n°6	Seau	1 - 6 - 7
426002	2 kg	Bouillon de viande	Boîte - 3 L	9
417701	1 HK	Boyaux de mouton 22 x 24	Boîte	aucun
171854	250 g	Cacao Pepper Allspice Raspberry	Grinder	
374805	5 kg	Chapelure blanche	Seau	1
374005	5 kg	Chapelure jaune	Seau	1
373506	5.5 kg	Chapelure rouge	Seau	1
356074	650 g	Color Plus Belgique	Saupoudroir - 1 L	
020074	500 g	Curry sans sel	Saupoudroir - 1 L	9 - 10
051574	800 g	Épices pour steak avec sel	Saupoudroir - 1 L	1 - 9
582154	250 g	Gomasio Curry	Saupoudroir - 1/2 L	9 - 10 - 11
581954	250 g	Gomasio Maniguette	Saupoudroir - 1/2 L	11
581710	10 x 1 kg	Liant Budget Vero Pure	Carton	
027201	1.5 kg	Mélange d'épices pour Pulled Pork Chili	Boîte - 3 L	
27301	1.5 kg	Mélange d'épices pour Pulled Pork Smokey Paprika	Boîte - 3 L	
060974	50 g	Menthe verte lyophilisée	Saupoudroir - 1 L	
063174	45 g	Persil lyophilisé coupé	Saupoudroir - 1 L	
589574	650 g	Peru mélange d'épices	Saupoudroir - 1 L	
429203	1.5 kg	Poudre de gélatine II	Boîte - 3 L	12
27410	875 ml	Pulled Pork sauce	Flacon	
27416	6 x 875 ml	Pulled Pork sauce	Carton	
111302	2.36 l	Salade Atjar Tjampoer	Bocal	10
115903	2.7 l	Sauce Ravigote	Seau	3 - 7
115803	2.7 l	Sauce Rémoûlade	Seau	3 - 10
574754	475 g	Sel Inca	Grinder	aucun
036474	660 g	Spicemix del Mondo Guadalajara	Saupoudroir - 1 L	
353305	5 kg	Vero liant-tout	Seau	1 - 6 - 7
463202	2.5 l	World Grill Greek Passion	Jerrycan	
492702	2.5 l	World Grill Fiesta Peru	Jerrycan	
492902	2.5 l	World Grill Fuego Peru	Jerrycan	1 - 11
025801	1.75 kg	World Spice Blend Arabic Cannelle - Fenouil	Jerrycan	
026201	1.5 kg	World Spice Blend Asia Galanga Camphré - Szechuan	Jerrycan	

## Pure = point de départ



Lors du développement de nos produits, nous visons toujours à proposer des matières premières et des mélanges les plus purs possibles. Parfois, il faut utiliser des allergènes déclarables afin d'obtenir le goût le plus proche. Quels sont ces produits? Nous souhaitons être suffisamment clair à ce niveau. Chaque numéro dans le tableau correspond à un allergène. Si le produit ne contient pas d'allergènes déclarables, ni de MSG, ni de phosphates et peu de sel, il a droit au **logo Pure**.

## Allergènes déclarables

- |                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ① <i>Céréales contenant du gluten</i> | ⑧ <i>Noix</i>                         |
| ② <i>Crustacés</i>                    | ⑨ <i>Céleri</i>                       |
| ③ <i>Œufs</i>                         | ⑩ <i>Moutarde</i>                     |
| ④ <i>Poissons</i>                     | ⑪ <i>Graines de sésame</i>            |
| ⑤ <i>Arachides</i>                    | ⑫ <i>Dioxyde de soufre et sulfite</i> |
| ⑥ <i>Soja</i>                         | ⑬ <i>Lupine</i>                       |
| ⑦ <i>Lait (y compris le lactose)</i>  | ⑭ <i>Mollusques</i>                   |





*Verstegen, with pleasure.*

# MEER INFO ? PLUS D'INFOS ?

Verstegen Spices & Sauces nv/sa

tel/tél +32 (0)15 21 09 75

specerijen@verstegen.be

[www.verstegen.eu](http://www.verstegen.eu)

