



MAAK HET
VERSCHIL
OP DE
grill

Het nieuwe BBQ-seizoen staat weer voor de deur en consumenten zijn op zoek naar inspiratie. Daarvoor komen ze bij jou in de winkel. Voor de bewerkingswijzen, ingrediënten, kwaliteit, vakkennis en puur vakmanschap. Verstegen helpt je graag om in te spelen op die vraag. Samen inspireren we jouw klanten met echt onderscheidende producten en maken we het verschil op de grill. Voor dit BBQ-seizoen hebben we daarom een selectie gemaakt van de lekkerste BBQ-recepten. Recepten op basis van World Grill marinades, Loaded Toppings en Sliceable sauces. Voor een heerlijk BBQ-seizoen!



Enjoy great taste

TOPPED POTATO

Benodigheden:

- 1 kg aardappelgratin
- 80 g **World Grill Fuego peru** - art.nr. 492902
- 15 g **Loaded Topping Mexican** - art.nr. 1119603

- 80 g **World Grill Cielo rosso pure** - art.nr. 310103
- 15 g **Loaded Topping Italian** - art.nr. 1120803

Bereidingswijze:

1. Aardappelgratin portioneren in gewenst formaat.
2. De geportioneerde aardappelgratin naar smaak marineren met de **World Grill Fuego peru** of de **World Grill Cielo rosso**.
3. Portioneer één eetlepel **Loaded Topping Mexican** of **Loaded Topping Italian** op de bovenzijde van de aardappelgratin en plaats deze in een aluminium bakje.
4. Verwarm het 10 minuten indirect op de BBQ op 180 °C.



LATIN BBQ BEEF TATAKI

Benodigheden:

- 1 kg dunne lende
- 80 g **World Grill Fuego peru** - art.nr. 492902
- 10 g **Spicemix del Mondo Peru pure** - art.nr. 589474

Bereidingswijze:

1. Portioneer de dunne lende in mooie, gelijkmatige stukken tatakhi.
2. Marineer rondom licht met behulp van de **World Grill Fuego peru**.
3. Bestrooi het gemarineerde vlees rondom met de **Spicemix del Mondo Peru**.
4. Schroei kort het vlees rondom dicht en koel direct terug.
5. Serveren met bijvoorbeeld **Connoisseur Asian black pepper sauce** - art.nr. 477502.

DADDY'S BACON BURGER

Benodigdheden:

- 1 kg rundergehakt
- 30 g water
- 100 g buikspek gesneden
- 50 g **Mix voor hamburger compleet**
- art.nr. 1059204
- 150 g **Sliceable Nacho cheese sauce**
- art.nr. 1139701

Bereidingswijze:

1. Meng het rundergehakt met het water en de **Mix voor hamburger compleet**.
2. Portioneer de burger met behulp van een hamburgerstans.
3. Snijd de **Sliceable Nacho cheese sauce** in dunne plakjes en plaats één plakje tussen één burger.
4. Wikkel de burger in met behulp van de gesneden buikspek en stans na.
5. Burger low & slow indirect garen op de BBQ.





AMERICAN STICKY ROAST RIBS

Benodigheden:

- 1 kg procureur
- 25 g **Kruidentmix voor sparerib pure**
- art.nr. 381901
- 150 g **Marinade voor sparerib** - art.nr. 131702

Bereidingswijze:

1. Portioneer de procureur in het gewenste formaat om de Sticky Roast Ribs te maken.
2. Kruid de procureur met de **Kruidentmix voor sparerib**.
3. Plaats het gekruide vlees in een vacuüm kookzak en voeg de **Marinade voor sparerib** toe.
4. Trek het geheel vacuüm en laat dit minimaal 12 uur marineren.
5. Sous-vide garen in de stoomoven gedurende 3 uur op 90 °C.
6. Verkoop het als rollade of grillplakken.

CHICKEN AZADO TANDOORI

Benodigheden:

- 1 kg kippenbouten
- 80 g World Grill Indian tandoori pure
- art.nr. 1112102

Bereidingswijze:

1. Snijd de kippenbouten vanaf de poot in banen in, zodat er meer marinadevlak ontstaat.
2. Marineer de kippenbouten met de **World Grill Indian tandoori**.
3. Gaar de kippenbouten 25 minuten indirect op 170 °C.





WOOD SMOKED SALMON

Benodigheden:

- 1 kg zalm met huid
- 80 g **World Grill French garden pure**
- art.nr. 462602
- 15 g **Spicemix del Mondo Mediterrane pure**
- art.nr. 582974
- Cederhouten plank

Bereidingswijze:

1. Plaats de zalm op de cederhouten plank.
2. Marineer de zalm met de **World Grill French garden**.
3. Bestrooi de gemarineerde zalm met de **Spicemix del Mondo Mediterrane**.
4. Gaar de zalm op de cederhouten plank 20 minuten indirect op 100 °C.

Verstegen's BBQ-selectie

Art.nr.	Artikel	Verpakking	Inhoud	Pure
World Grills				
310103	World Grill Cielo rosso	Drum	2,5 l	
492902	World Grill Fuego peru	Drum	2,5 l	
462602	World Grill French garden	Drum	2,5 l	
1112102	World Grill Indian tandoori	Drum	2,5 l	
Loaded Toppings				
1120803	Loaded Topping Italian Nieuw!	Beker	1 l	
1119603	Loaded Topping Mexican Nieuw!	Beker	1 l	
Sauces				
1139701	Classic Sliceable Nacho cheese sauce Nieuw!	Doos	6 x 250 l	
477502	Connoisseur Asian black pepper sauce	Emmer	2,7 l	
Application				
381901	Kruidenmix voor sparerib	Kunststof doos	1600 g	
1059204	Mix voor hamburger compleet	Emmer	4 kg	
131702	Marinade voor sparerib	Drum	2,5 l	
582974	Spicemix del Mondo Mediterrane	Strooibus	300 g	
589474	Spicemix del Mondo Peru	Strooibus	450 g	

Op basis van receptuur maart 2023. Wijzigingen in assortiment, artikelnummers en drukfouten voorbehouden.

World Grill®

- Marinades bereid op basis van plantaardige oliën.
- À la minute toepasbaar (zonder marineretijd).
- Optimale hechting, prachtige glans en intense smaak.
- Bijna alle 32 World Grills dragen het Pure label.

READY TO SERVE LOADED TOPPING

- Kant-en-klare, rijkgevlude en efficiënte maaltijdcomponenten.
- Voorzien van de heerlijkste grove stukken groenten en de beste kruiden en specerijen.
- Volledig op smaak en speciaal samengesteld als snelle smaakmakers.
- Geeft snel een eigen draai aan vlees, vega en maaltijden.

CLASSIC SLICEABLE SAUCES

- Gemakkelijk en efficiënt.
- À la minute diversiteit in je toonbank.
- Ideaal als vulling in alle verssegmenten (vlees, vis, kip en groenten).
- Verkrijgbaar in zeven smaakvarianten.

