

Paas Special

Voorjaarsamuse van couscous

 Aantal personen: 4

 Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten

4 glazen
200 gr Bieze Taboulé Oriental
4 kwarteleitjes
100 gr Bieze Tzatziki saus
100 gr gerookte zalm
4 eetbare violen
4 groene asperges
1 theelepel kurkuma

Bereidingswijze

Kook de kwarteleitjes 6 minuten. Pel de eitjes en leg ze in 1 liter gekookt water met 1 theelepel kurkuma en laat dit 2 uur staan. Kook de asperges beetgaar. Vul 4 glazen met 50 gram Bieze Taboulé Oriental. Leg op de Taboulé een roosje gerookte zalm. Spuit met een spuitzak of fles een druppel tzatziki saus naast het roosje zalm. Snijd het gekleurde kwartelei doormidden en leg dit ook in het glas.

Serveertip

Maak de voorjaarsamuse compleet met een viooltje en asperge.

Taboulé Oriental

Artikelnummer 53041

Inhoud 1 kg

Adviesverkoopprijs € 5,56

THT 14 dagen

Bieze



Boeren Ei

Artikelnummer 50746

Inhoud 1 kg

Adviesverkoopprijs € 7,56

THT 14 dagen

Bieze



Kip-kerrie

Artikelnummer 50717 / 50078

Inhoud 1 kg / 2 kg

Adviesverkoopprijs € 9,45 / € 18,77

THT 14 dagen

Bieze



Paas Special



Paassalade rivierkreeft-surimi

Artikelnummer 86903

Inhoud 3,5 kg

Adviesverkoopprijs € 47,08

THT 14 dagen

Jebo

Beschikbaarheid 12/02/18 - 08/04/18

Gadget



Gerookte forelsalade met champagne

Artikelnummer 86320

Inhoud 1 kg

Adviesverkoopprijs € 15,30

THT 14 dagen

Jebo

Gevuld broodje met kippenragout



Aantal personen: 4



Bereidingstijd: 30 minuten



Ingrediënten

4 meergranen bollen
500 gr Neven Food Kippenragout
1 rode ui
100 gr kastanje champignons
100 gr doperwten
100 gr peultjes
5 gr peterselie
2 tenen knoflook
1 eetlepel olijfolie



Bereidingswijze

Verwarm de oven op 180 graden. Bak de bollen, snipper de ui, snijd de champignons in plakjes en hak de knoflook fijn. Verwarm olie in een pan en bak de ui, knoflook en champignons. Blancheer de peultjes en doperwten en spoel de groenten af met koud water. Voeg de kippenragout bij de gebakken groenten en verwarm het geheel goed door. Voeg als laatste de doperwten en peultjes bij de warme kippenragout. Snijd het hoedje van de bol en hol de broodjes goed uit. Verdeel de ragout met de groenten over de 4 bollen.



Serveertip

Maak de bollen af met wat vers gesneden peterselie.



Kippenragout

Artikelnummer 41500 / 40500

Inhoud 1 kg / 2,5 kg

Adviesverkoopprijs € 7,92 / € 18,44

THT 14 dagen

Neven Food