Indonesian Taste marinade

Nieuwe Marinade

Een warme rode, iets lobbige marinade met een zoete, pittige smaak zonder heet te worden. Een marinade met knoflook, chili, koriander en paprika smaken maakt het geheel tot een echt Indonesisch smaakpalet. Hij er lekker op een sateetje, drumstick maar kan ook zeker lekker gebruikt worden als marinade voor spareribs en wokgerechten. De marinade is veelzijdig dus geschikt voor vlees, vis en groente gerechten.

Indonesian drumstick

Ingrediënten:

Drumstick _____ 1 kg
Epos Bistro Kruidenolie Indonesian taste (1007162K) _____ 100 g
Ontbijtspek

Bereiding:

Marineer de drumsticks met 60 gram Epos Bistro Kruidenolie Indonesian Taste. Vacumeer het geheel en gaar de drumsticks op 85°C gedurende 45 minuten in de steamer (100% vocht). Laat het geheel goed terugkoelen. Haal de drumsticks uit de verpakking en omwikkel met het ontbijtspek. Met de overige 40 gram Indonesian Taste marinade kan je de buitenkant nog even lekker inkwasten.

Consument:

Verwarm de gegaarde drumsticks op de BBQ gedurende 10 minuten.

Meer dan smaak alleen epos

Tel. +31 (0)33-2477190 - info@epos-specerijen.nl - www.epos-specerijen.nl

Indonesian Taste marinade

Indonesian Shaslick

Ingrediënten:

Kipfilet	1 kg
Epos Bistro Kruidenolie Indonesian taste (1007162K)	70 g
Limoenen	3 stuks
Ananasschijven	1 blikje
Puntpaprika of gewone paprika	1 stuks
Satéstokjes	

Bereiding:

Snijd de kipfilet in blokjes en marineer deze met de BKO Indonesian Taste marinade. De limoenen halveren en in plakken snijden. Snijd de ananas in vieren en de puntpaprika in stukjes. Rijg dan de ingrediënten aan de satéstokjes.

Tip:

Je zou de kipfilet kunnen vervangen voor kipdijenvlees.

Consument:

Gaar de Indonesian Shaslick op de BBQ gedurende 8 minuten.

Meer dan smaak alleen epos

Tel. +31 (0)33-2477190 - info@epos-specerijen.nl - www.epos-specerijen.nl