



RECEPTEN MARINADE 2021



Meer dan smaak alleen 

Beste versspecialist!

Het begin van dit jaar staat bij Epos in het teken van de marinades. Want een goede marinade kan jouw verse product veel smaak meegeven. Natuurlijk staat het vlees in de hoofdrol, maar een mooie marinade is de perfecte aanvulling.

Binnen de marinades van Epos vind je 2 groepen: marinades op oliebasis en marinades op waterbasis. Veel van de marinades die wij maken zijn op oliebasis en staan beter bekend als de kruidenoliën. Smaakvol en erg prettig in gebruik!

Aan onze marinades zijn de meest smaakvolle kruiden toegevoegd die jouw verse product ondersteunen en nog lekkerder maken. In dit handige receptenboekje proberen we jou zoveel mogelijk te inspireren met leuke recepten om onze marinades zo goed mogelijk te gebruiken. Je vind mooie combinaties met vlees, maar ook een aantal wokschotels die goed aansluiten bij een maaltijdconcept! Kortom, een receptenboekje om je vingers bij af te likken!

Mocht je nog vragen hebben over één van onze marinades of de recepten in dit boekje, neem dan gerust contact met ons op!



*Met vriendelijke groet,
De rayonmanagers
van Epos*



Meer dan smaak alleen 

Gevuld filetlapje met rookkaas en salami



Gevuld filetlapje met rookkaas en salami

Ingrediënten

Filetlapjes _____ 6 - 8 stuks
Rookkaas _____ 6 - 8 stuks
Salami _____ 6 - 8 plakjes
Epos Bistro kruidenolie Truffel
(07235K2.50) _____ 65 - 80 g

Bereiding

Snijd het filetlapje in en vul deze met het plakje rookkaas en het plakje salami. Strijk de Epos Bistro kruidenolie truffel met een kwastje over het filetlapje.

Consument

Bak de gevulde filet gedurende 5 - 7 min. Zodra de kaas begint te smelten is het filetlapje klaar.

Meer dan smaak alleen 

Gevulde biefstuk met mozzarella



Gevulde biefstuk met mozzarella

Ingrediënten

Biefstukken _____ 7 á 8 stuks
Mozzarella _____ 2 bollen
Rauwe ham _____ 7 á 8 plakjes
Epos Bistro kruidenolie Spanish Sensation
(07261K2.50) _____ 65 - 80 g

Bereiding

Snijd de biefstuk in en stop hier een plakje mozzarella tussen. Strijk als laatste de Epos Bistro kruidenolie Spanish Sensation over de biefstuk. Vouw de biefstuk dicht en wikkel het plakje rauwe ham om de biefstuk. Zet het vast met een prikker.

Consument

Bak de biefstuk op kamertemperatuur in de pan gedurende 2 - 2,5 minuut per kant als je hem medium gebakken wilt hebben.

Gevuld gehakt



Gevulde Varkenshaas

Ingrediënten

Gehakt _____ 1 kg
Gegrilde paprika _____ 1 pot
Kaas _____ 5 plakjes
Ontbijtspek _____ 10 plakjes
Epos Bistro kruidenolie French Sensation
(07326K2.50) _____ 65 g

Bereiding

Meng het gehakt met de Epos Bistro kruidenolie French Sensation. Vul het gehakt met de gegrilde paprika en een half plakje kaas, rol het geheel dan tot een slavink en omwikkel deze met de ontbijtspek. Strijk om hem af te maken nog een beetje marinade over het gevulde gehakt.

Consument

Bak het gevulde gehakt in 8 - 10 min. gaar.

Gevulde varkenshaas met brie en ananas



Gevulde varkenshaas met brie en ananas

Ingrediënten

Varkenshaas _____ 4 stuks
Brie _____ 1 stuks
Ananas _____ 4 schijven
Ontbijtspek _____ 12 - 16 plakjes
Epos Bistro kruidenolie Mumbai
(07225K2.50) _____ 65 - 80 g

Bereiding

Marineer de varkenshaas eerst met de Epos Bistro kruidenolie Mumbai. Snijd daarna de varkenshaas in en vul deze met plakjes brie en ananas. Omwikkel de gevulde varkenshaas met de plakjes ontbijtspek. Presenteer de gevulde varkenshaas in een ovenschaaltje.

Consument

Gaar de varkenshaas 15 min. op 180 °C in de oven.

Beef wok met black pepper marinade



Beef wok met black pepper marinade

Ingrediënten

Biefstukpuntjes _____ 500 g
Oosterse wokgroenten _____ 500 g
Epos Bistro kruidenolie Black pepper
(07037K2.50) _____ 70 g

Bereiding

Meng de biefstuk met de oosterse wokgroenten. Meng alle ingrediënten vervolgens met de Epos Bistro kruidenolie Black Pepper. Serveer deze wokschotel in een grote schaal om 'm vervolgens uit te kunnen scheppen.

Consument

Bak het geheel op kamertemperatuur gedurende 5 min. en blijf het geheel omroeren.

Meer dan smaak alleen 

Meer dan smaak alleen 

Chicken wok met Bruchetta marinade



Chicken wok met Bruchetta marinade

Ingrediënten

Kipfilet _____	1 kg
Aardappel wedges _____	400 g
Sugar snaps _____	200 g
Sperziebonen _____	250 g
Champignon _____	200 g
Epos Bistro kruidenolie Bruchetta (07006K2.50) _____	70 g

Bereiding

Snijd de kipfilet in blokjes en de champignon in plakjes. Meng deze samen met de aardappel wedges, sugar snaps en sperziebonen in een kom en doe hier de Epos Bistro kruidenolie Bruchetta bij. Serveer de wokschotel in een grote schaal en schep 'm uit.

Consument

Bak de wokschotel gedurende 10 - 12 min.

Sweet Onion Camembert medaillon



Sweet Onion Camembert medaillon

Ingrediënten

Varkenshaas _____	2 stuks
Gesneden rookspek _____	6 plakjes
Epos Bistro Kruidenolie Sweet Onion (07258K2.50) _____	65 - 80 g
Camembert _____	6 plakjes

Bereiding

Snijd de varkenshaas medaillons en omwikkel elke medaillon met een plak gesneden rookspek. Marineer met een kwastje de buitenzijde van de medaillons met de Epos Bistro Kruidenolie Sweet Onion. Leg bovenop de varkenshaas een plakje camembert en zet deze vast met een prikker.

Consument

Gaar de medaillons in de oven op 180 °C gedurende 5 - 7 min. voor een lekkere medium garing.



Epos BV
Galvanistraat 20
3861 NJ Nijkerk

Meer dan smaak alleen 

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