

Wokkie Wokkie

Roerbakshotel

Hoofdgerecht 4 personen

250 gram rijst of noedels
400 gram kip-, varkens-, lams- of runderreepjes
1 ui fijn gesnipperd - 200 gram taugé - 1 paksoi, in repen - ½ rood pepertje fijngehakt
1 teentje knoflook fijn gehakt - 2 eetlepels sesamzaad
1 pot Smaakgeheimen woksaus Oosters
2 theelepels Smaakgeheimen kruidenmix Kempische kruiden
2 theelepels Smaakgeheimen kruidenmix zuid-Amerikaans



Bereid in kokend water met de Kempische kruidenmix, de rijst of de noedels volgens aanwijzingen op de verpakking.

Verhit de olie en roerbak de reepjes vlees rondom snel bruin. Voeg de ui, knoflook, taugé, paksoi en het pepertje toe en roerbak dit 3-4 minuten. Voeg de woksau toe en even door verhitten. Verdeel de rijst of noedelen over de borden en schep er de reepjes vlees op. Bestrooi met sesamzaad.

Tip van de cheffok : de minder scherpe genietters laten de knoflook en rode pepertjes uit het recept.



Friso en Eline maken het dessert, melk en mousse mix 5 minuten kloppen, effé in de koelkast en serveren maar! Heerlijk, nu naast bruine ook witte chocolademousse.



Meer recepten, tips en verkooppunten

kijk op www.smaakgeheimen.nl of www.smaakgeheimen.be



SMAAK
geheimen

alleen
met natuurlijke
ingredienten



het geheim van de cheffok

Liefde uit de keukenkast

Adrie en Miriam van de Loo, "het kloppend hart" achter Smaakgeheimen



3000-NL-033



- Natuurlijke ingrediënten
- Ambachtelijk bereid
- Eigen producent
- Streekproducten
- Gluten vrij



Gewoon... Super Lekker!

www.smaakgeheimen.nl www.smaakgeheimen.be

Scharrel Salade

Als voorgerecht of maaltijdsalade

Tip van de chefkok : Varieer de salade in het seizoen met asperges of vervang de ham door garnalen of gerookte paling. - Deze salade kunt u heerlijk combineren met kruidenboter gemaakt van Smaakgeheimen kruidenmix Kempische, met roomboter, serveren met boerenbrood!



- 1 stuks gewassen kropsla
- 4 stuks scharreleieren hard gekookt
- 4 stuks tomaat
- 4 stuks gekookte aardappelen
- 1 stuks Elstar appel blokjes
- 150 gram plakjes boeren rauwe ham
- 2 bruine boterhammen
- 1 pot Amsterdamse uitjes
- Smaakgeheimen Hollandse of Vlaamse dressing
- Smaakgeheimen kruidenmix Kempische kruiden

Snijdt de boterhammen in blokjes en strooi de kempische kruiden met wat olie over het brood, bak de croutons goudbruin in de voorverwarmde oven van 200 °C Meng in een kom de gewassen sla met de Smaakgeheimen dressing. Verdeel de sla over 4 bordjes gaarneer deze met ham, appel, ei, tomaat en plakjes aardappel, druppel hier over nog extra dressing. Op het laatste moment strooit u er de broodcroutons over .



Vriendschap

Met vrienden rond de tafel, geniet je zoveel meer. In Simpele salade, wat kazen met vijgenrodeport dip is wat ik serveer. Het hoeft geen "hootkwizienne" te zijn uit een boek. Als vriendschap op 't menu staat smaakt brood opeens als koek...

