

*Feestelijke recepten met
culinaire sauzen*





By Imagopackgroup

Scampi in Ricardsaus met MARECO witte wijnsaus

Ingrediënten:

1 kg	gepelde scampi
300 g	sjalotten, in fijne brunoise
500 g	ontpitte tomaten, in brunoise gesneden
50 g	tomatenpuree
10 cl	Ricard
20 g	MARECO pepper & salt mix A17990
30 g	MARECO visbouillon A05857
1 l	MARECO witte wijnsaus A17910
	MARECO vloeibare sausbinder A18343



Werkwijze:

- De scampi kort aanbakken met **MARECO pepper & salt mix** en blussen met de Ricard (eventueel flamberen)
- Saus: de sjalotten en tomaten aanstoven en nadien de **MARECO witte wijnsaus** samen met de **MARECO visbouillon** en tomatenpuree toevoegen.
- Laten opkoken, eventueel aandikken met de **MARECO vloeibare sausbinder** en vervolgens de stukjes tomaat toevoegen



Pepper & salt mix
A17990



Visbouillon
A05857



Witte wijnsaus
A17910



Vloeibare sausbinder
A18343



By Imagopackgroup

Scampi Diabolique met MARECO don pedrosaus

Ingrediënten:

1 kg	gepelde scampi's (darmkanaal verwijderen)
400 g	wit van prei in ringen
400 g	tomatenblokjes
100 g	sjalotten
1	teentje look
1.2 l	MARECO don pedrosaus A05824
20 g	MARECO flavour boost Devil A18354

Werkwijze:

- De look, prei en sjalotten aanstoven. Haal uit de pan
- Kruid de scampi met **MARECO flavour boost Devil**, kort aanbakken
- Voeg de groentjes en de **MARECO don pedrosaus** toe
- Even laten koken en op het laatste de tomatenblokjes toevoegen
- Koel zo snel mogelijk af



Don pedrosaus
A05824



Flavour boost devil
A18354



MARECO
By Imagopackgroup

Vispannetje met MARECO witte wijnsaus

Ingrediënten:

2 kg visfilets in blokjes gesneden
(neem hiervoor best stevige vissoorten zoals pollak, poon, rode poon, roodbaars, schelvis, wijting, enz...)
1 l **MARECO witte wijnsaus A17910**
30 g **MARECO viskruiden A05658**
350 g **MARECO don pedrosaus A05824**

Werkwijze:

- Bestrooi de visblokjes met de **MARECO viskruiden** en gaar ze kort in de oven
- Voeg de **MARECO witte wijnsaus** en de **MARECO don pedrosaus** samen, goed mengen
- Leg de visblokjes in de gewenste schotel en overgiet met de saus
- Werk af met wat gekookte mosseltjes (al of niet in de schelp), wat grijze garnalen, blokjes tomaat en eventueel wat gemalen kaas



Witte wijnsaus
A17910



Viskruiden
A05658



Don pedrosaus
A05824

MARECO
By Imagopackgroup

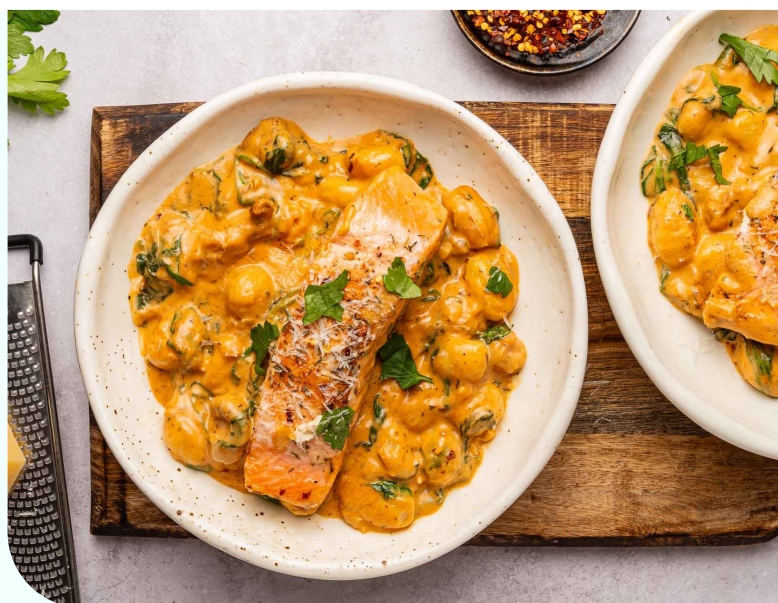
Zalm met MARECO roze pepersaus

Ingrediënten:

Zalmmoten
MARECO pepper & salt mix A17990
MARECO roze pepersaus (kant & klaar) A18790

Werkwijze:

- Gaar de gekruide zalmmoten in de steamer (8 min op 100 °C)
- Dresseer in een schotel naar keuze met de **MARECO roze pepersaus**
- Garneren met wat bladpeterselie



Pepper & salt mix
A17990



Roze pepersaus (kant & klaar)
A18790



By Imagopackgroup

Zalm met MARECO bearnaisesaus

Ingrediënten:

Zalmmoten

MARECO pepper & salt mix A17990

MARECO bearnaisesaus A05900

Werkwijze:

- Gaar de gekruide zalmmoten in de steamer (8 min op 100 °C)
- Dresseer in een schotel naar keuze met de MARECO bearnaisesaus
- Garneren met wat verse groene kruiden



Pepper & salt mix
A17990



Bearnaisesaus
A05900



Kipkruiden Martinique
A17706



Fine champagnesaus
A14587

Ingrediënten:

Parelhoenfilets

MARECO kipkruiden Martinique A17706

MARECO fine champagnesaus A14587

Werkwijze:

- De parelhoenfilets kruiden met de MARECO kipkruiden Martinique
- Bak de parelhoenfilets en laat zo vlug mogelijk afkoelen
- Dresseer in een schotel naar keuze met de Mareco fine champagnesaus



By Imagopackgroup

Parelhoen met MARECO fine champagnesaus



By Imagopackgroup

Parelhoen met MARECO grand veneursaus

Ingrediënten:

Parelhoenfilets

MARECO tok-tok kruiden A05602

MARECO grand veneursaus A14588

Werkwijze:

- De parelhoenfilets kruiden met de MARECO tok-tok kruiden
- Bak de parelhoenfilets en laat zo vlug mogelijk afkoelen
- Dresseer in een schotel naar keuze en overgieten met de MARECO grand veneursaus



Tok-tok kruiden
A05602



Grand veneursaus
A14588



MARECO
By Imagopackgroup

Kalkoenblanquette met MARECO archiduc fin

Ingrediënten:

- 1 kg kalkoenfilet in blokjes
- 1 flesje Hoegaarden Grand Cru of ander bier naar keuze
- 200 g gerookt spek in reepjes
- 250 g champignons in 4 gesneden
- 250 g ajuin in brunoise
- 20 g **MARECO kipkruiden Martinique A17706**
- MARECO vloeibare sausbinder A18343**
- 1.5 l **MARECO champignonroomsaus A17908 OF MARECO archiduc fin A05925**

Werkwijze:

- Het spek, de ajuin en de champignons kort aan kleuren. Haal uit de pan
- Kruid de kalkoen met de **MARECO kipkruiden Martinique** en bak kort aan
- Blus met de Hoegaarden Grand Cru
- Voeg het gebakken spek, de ajuin, champignons en de **MARECO champignonroomsaus of MARECO archiduc fin** toe, laat sudderen tot de kalkoenblokjes gaar zijn
- Eventueel binden met **MARECO vloeibare sausbinder**
- Koel zo snel mogelijk af



Kipkruiden Martinique
A17706



Vloeibare sausbinder
A18343



Champignonroomsaus
A17908



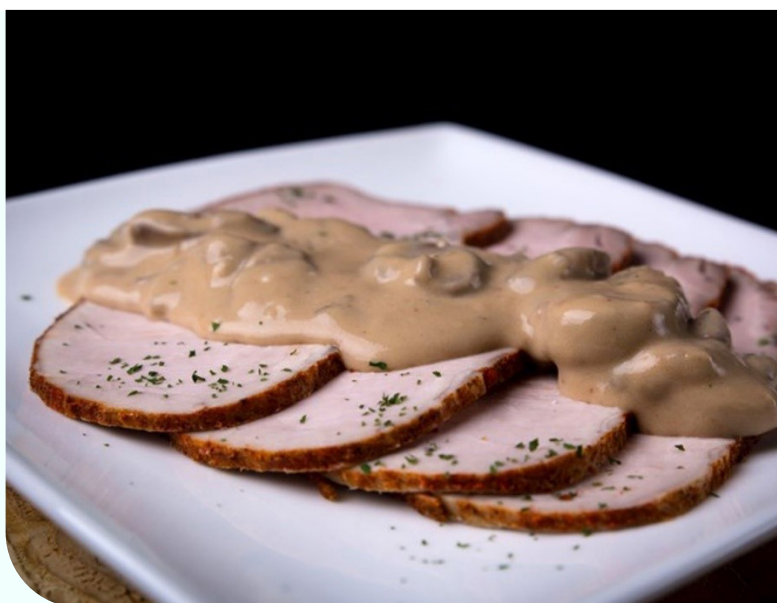
Archiduc fin
A05925

MARECO
By Imagopackgroup

Varkensgebraad met MARECO archiduc fin

Ingrediënten:

- Varkensgebraad
- MARECO satékruiden maison A17705**
- 1 l **MARECO archiduc fin mengeling:**
MARECO archiduc fin A05925 +
250 à 500g culinaire room, eventueel
opkoken (langere bewaring).
- Kan ook koud gemengd worden.



Werkwijze:

- Het varkensgebraad kruiden met de **MARECO satékruiden maison**, vacuüm trekken
- Op 75 °C steamen tot kern 60 °C
- Afkoelen en snijden in gelijke sneetjes
- Dresseren in een schotel en overgieten met de **MARECO archiduc fin** mengeling (zie uitleg hiernaast)



Satékruiden maison
A17705



Archiduc fin
A05925



Hertenkalffilet met MARECO jagermeestersaus

Ingrediënten:

Hertenkalffilet
MARECO pepper & salt mix A17990
MARECO jagermeestersaus A17921



Werkwijze:

- Kruid de hertenkalffilet met de **MARECO pepper & salt mix**
- Het vlees langs beide kanten mooi dichtschroeien
- Snijden in dikke sneden en dakpansgewijs presenteren op een schotel naar keuze
- **MARECO Jagermeestersaus** er over napperen, eventueel boontjes, gevulde appels, spruiten bij leggen



Pepper & salt mix
A17990



Jagermeestersaus
A17921



Eendenborstfilet met Mareco jus royal

Ingrediënten:

100 g witte suiker
100 g water
1 kg eendenborst
200 g sinaasappelsap met pulp
een scheut Grand Manier
uitgelekte mandarijntjes
1 blik azijn
10 g
1 l MARECO tok-tok kruiden A05602
MARECO jus royal A17804
MARECO vloeibare sausbinder A18343

Werkwijze:

- De eendenborst kruiden met de **MARECO tok- tok kruiden** en kort aanbakken
- Saus: de suiker opwarmen met water en sinaasappelsap
- Grand Manier toevoegen en dit geheel laten koken, vervolgens azijn en **MARECO jus royal** toevoegen. Eventueel wat aandikken met **MARECO vloeibare sausbinder**
- Dit even laten doorkoken en nadien de mandarijntjes koud onder de saus mengen



Tok-tok kruiden
A05602



Jus royal
A17804



Vloeibare sausbinder
A18343



MARECO
By Imagopackgroup

Lam met dragon-venkelsaus en MARECO jus royal

Ingrediënten:

Lamskroontjes	250g
kookroom	1 l
MARECO jus royal A17804	25 g
MARECO flavour boost Camargue A18336	
MARECO glaze rub Camargue A18332	

Werkwijze:

- De lamskroontjes kruiden met de **MARECO glaze rub Camargue**, even laten intrekken
- Bak de kroontjes kort aan
- Meng de **MARECO jus royal** en de **MARECO flavour boost Camargue**
- Voeg de room toe, laat kort opkoken



Jus royal
A17804



Flavour boost Camargue
A18336



Glaze rube Camargue
A18332

MARECO
By Imagopackgroup

Hertenkalffilet met MARECO rode wijnsaus

Ingrediënten:

1kg	hertenkalffilet
	MARECO rode wijnsaus A17909
	MARECO pepper & salt mix A17990

Werkwijze:

- De hertenkalffilet kruiden met **MARECO pepper & salt mix** en kort aanbakken
- Dresseer in een schotel met de **MARECO rode wijnsaus**



Pepper & salt mix
A17990



Roze wijnsaus
A17909



Kip pepperoni met MARECO roze pepersaus

Ingrediënten:

- 250 g mange-toutboontjes, wortel, bloemkool en romanesco
Kipfilets of kalkoenfilets gebakken
1,250 l MARECO roze pepersaus (kant & klaar) A18790
30 g MARECO kipkruiden Martinique A17706

Werkwijze:

- Bak het kalkoenvlees of kippenvlees af met **MARECO kipkruiden Martinique**
- Stoof de groentjes kort aan
- Dresseren in een dagschotelbakje of schotel naar keuze
- Overgiet de kip met de **MARECO roze pepersaus**, geef er wat puree bij



Roze pepersaus (kant & klaar)
A18790



Kipkruiden Martinique
A17706



Kalkoen met MARECO peperroomsaus

Ingrediënten:

- Kalkoenfilet
1 l MARECO peperroomsaus A14391
0,5 l MARECO jus royal A17804
MARECO marinade X-tra mals (10%) A18338
MARECO tok-tok kruiden A05602

Werkwijze:

- De kalkoenfilet injecteren met 10% **MARECO marinade X-tra mals** – 4u trammelen (6 toeren per minuut) of de kalkoenfilet vacumeren samen met 10% marinade X-tra mals voor 48u (de kalkoenfilet direct kruiden met de **MARECO tok-tok kruiden**)
- Vacuüm trekken
- Koken op 75°C tot kern 60°C
- MARECO peperroomsaus** mengen met de **MARECO jus royal** om een zachte smaak te bekomen
- Afwerking: de filet snijden en presenteren in een schotel samen met de saus



Peperroomsaus
A14391



Jus royal
A17804



Marinade x-tra mals
A18338



Tok-tok kruiden
A05602



OPEN

maandag-vrijdag: 7u30-17u

Bestel via de webshop