

*Feestelijke recepten met
culinaire sauzen*





Hertenkalffilet met Jagermeestersaus (grand veneur)

Ingrediënten:

Hertenkalffilets (geportioneerd)
Mareco rosbiefkruiden (A05580)
Mareco jagermeestersaus (A17921)



Werkwijze:

Hertenkalffilets kruiden met **Mareco rosbiefkruiden** en kort afbakken, snel afkoelen.

Trek vacuüm en gaar 15min op 75°C.

Drapeer de **Mareco jagermeestersaus** in een schotel naar keuze en leg de hertenkalffilets bovenop de saus.



Mareco rosbiefkruiden
A05580



Mareco jagermeestersaus
A17921



Scampi in Ricardsaus

Ingrediënten:

1kg gepelde en gevlindeerde scampi
300g sjalotten in fijne brunoise
20cl Ricard
150g culinaire room
1l **Mareco witte wijnsaus (A17910)**
Mareco viskruiden met zout (A05658)
Mareco visbouillon (A05857)

Werkwijze:

Kruid de scampi met de **Mareco viskruiden**, kort afbakken en blussen met de Ricard (eventueel laten flamberen).

Stoof de sjalotten gaar, dan de **Mareco witte wijnsaus**, **Mareco visbouillon** en culinaire room toevoegen. Laten doorkoken.

Voeg alles samen, dresser in schotel naar keuze.

Af garnieren met tomaten blokjes en Cayenne peper.



Mareco witte wijnsaus
A17910



Mareco visbouillon
A05857



Mareco viskruiden met zout
A05658



Kabeljauw in witte wijnsaus

Ingrediënten:

Kabeljauw filet (gestoomd)
 1l **Mareco witte wijnsaus (A17910)**
 250g culinaire room
 20g **Mareco viskruiden met zout (A05658)**
 20-30g **Mareco visbouillon (A05857)**

Werkwijze:

Kruid de kabeljauw met de **Mareco viskruiden met zout** en stoom hem gaar in een oven van 80°C (afhankelijk van de dikte).

Meng de **Mareco witte wijnsaus**, **Mareco visbouillon** en de culinaire room.

Drapeer de **Mareco witte wijnsaus** in een schotel, leg de kabeljauw erop.



Mareco witte wijnsaus
A17910



Mareco visbouillon
A05857



Mareco viskruiden met zout
A05658



Kalkoenstoofpotje met rode wijnsaus

Ingrediënten:

Varkensgebraad
 2kg Kalkoen filet blokjes
 250g boschampionns (naar keuze)
 50g **Mareco tok-tok kruiden (A05602)**
 2l **Mareco rode wijnsaus (A17909)**

Werkwijze:

Bak de champignons mooi krokant. Kruid de kalkoenblokjes met de **Mareco tok-tok kruiden**, krokant afbakken.

De **Mareco rode wijnsaus** toevoegen en laten pruttelen tot de kalkoenblokjes gaar zijn.

Voeg de champignons toe als de blokjes gaar zijn, nog eens laten doorkoken.

Snel afkoelen en presenteren in een schaal naar keuze. Af garnieren.



Mareco tok-tok kruiden
A05602



Mareco rode wijnsaus
A17909



Varkensgebraad met Jus Royal

Ingrediënten:

Varkensgebraad
1l **Mareco Jus Royal (A17804)**
500g culinaire room
500g pickles
Mareco braad en grillkruiden (A09621)



Werkwijze:

Vlees kruiden met de **Mareco braad en grillkruiden** en kort aanbakken (mooi gekorst, langs alle kanten).

Vlees vacuüm verpakken, garen op 75°C voor 45min, snel afkoelen.

Meng de **Mareco Jus Royal**, culinaire room en pickles tot een gladde saus. Snijd het varkensgebraad in dunne sneden.

De saus onderaan de pot naperen en het varkensvlees dakpansgewijs bovenop de saus presenteren. Af garnieren.



Mareco rosbiefkruiden
A05580



Mareco jagermeestersaus
A17921



Parelhoen / fazant / kipfilet met fine champagnesaus

Ingrediënten:

10 parelhoenfilets
2l **Mareco Fine champagnesaus (A14587)**
Mareco tok-tok kruiden (A05602)
Seizoensgroenten en champignons
Mareco rosbiefkruiden (A05580)

Werkwijze:

Kruid de filets met de **Mareco tok-tok kruiden** en verpak vacuüm, garen op 68°C gedurende 45min.

Stoof de groenten mengeling en breng op smaak met **Mareco rosbiefkruiden**.

Dresseer de filets bovenop de groentengmengeling en drapeer de **Mareco Fine champagnesaus** erover. Af garnieren.



Mareco fine champagnesaus
A14587



Mareco tok-tok kruiden
A05602



Mareco rosbiefkruiden
A05580



Imagopackgroup

Verpakkingen, specerijen en sauzen

Nijverheidslaan 66 - 8540 Deerlijk

+32 56 21 41 58

info@imagopackgroup.be



maandag-vrijdag: 7u30-17u

Bestel via de webshop

