



Lekker, vers  
smaakt  
het langst.

# Herbamare, 100% natuurlijke smaakmaker van al je gerechten

Natuurlijk kokerellen smaakloos en saai? Niet met Herbamare van A.Vogel: het enige kruidenzout met 100% natuurlijke groenten, kruiden en specerijen. Direct na oogst worden ze met de hand schoongemaakt en verwerkt. Volgens het originele productieproces van A.Vogel. Zo behouden ze al hun waardevolle stoffen en smaak.



**Waar wacht je nog op? Je moet het proeven om het te geloven.**

Kruid je  
bord met  
Herbamare  
van A.Vogel



A.Vogel®

Herbamare®



# Herbamare®



Salades, pasta's, aardappelen, vlees, vis ... De natuurlijke smaken van elk gerecht komen pas helemaal tot hun recht met een snuffje Herbamare van A.Vogel. Want in 1 keer strooi je maar liefst 14 verschillende, verse smaakmakers op je bord.

## **Bijzondere eigenschappen:**

- 100% natuurlijk
- glutenvrij
- vrij van kunstmatige smaakversterkers

*Wist je dat?*

Strooi Herbamare op je gerechten nadat ze gebakken of gekookt zijn. Zo behoud je maximaal de volle smaak en rijke voedingsstoffen!

## ZOMERSE SOEP



# Koude papayasoep

voor 4 personen

## Wat heb je nodig?

- 50 g pijnboompitten
- 1-2 rijpe papaya's (ca. 700 g)
- 50 g volkorenbrood
- 50 g amandelen
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels Molkosan van A.Vogel
- 1 theelepel honing
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel scherpe paprikapoeder
- 1 theelepel Herbamare Original van A.Vogel
- 200 ml water

## Zo maak je er iets lekkers van:

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een braadpan met antiaanbaklaag. Olie hoeft niet. Leg 2 eetlepels pijnboompitten apart.

Haal de kern uit de papaya's, schil ze en snij ze in kleine stukjes. Maak het brood kruimelig en hak de amandelen in grote stukken. Mix alles met de rest van de ingrediënten en laat het geheel – afgedekt – een nacht in de koelkast staan.

Haal het mengsel een dag later uit de koelkast en pureer het tot een gladde massa. Verdun het eventueel met nog wat water en breng het geheel op smaak met de opzij gelegde pijnboompitten.

## VERRASSENDE CARPACCIO



# Carpaccio van venkel

voor 4 personen

## Wat heb je nodig?

- 400 g venkel
- 50 g zwarte olijven, zonder pit
- olijfolie om te bakken
- 1 theelepel roze peperkorrels, gedroogd
- 1 citroen, sap
- 2 eetlepels olijfolie met citroen
- een snuifje Herbamare Original van A.Vogel
- peper van de molen

## Zo maak je er iets lekkers van:

Snij de venkel overlans in 3-4 mm dikke schijven. Zorg dat de schijfjes aan de voet nog lichtjes aan elkaar blijven hangen.

Snij de olijfjes in 4 en bak ze samen met de venkelschijfjes in hete olijfolie. Geef ze 2-3 minuten aan elke kant, tot de venkel licht gekleurd is. Laat daarna de groenten op een keukenpapier afdruppen.

Leg de venkelschijven en de olijven in kransvorm op een bord. Verkrummel de roze peperkorrels tussen de vingers en strooi dit erover.

Meng het citroensap en de olijfolie met een beetje Herbamare en peper. Verdeel het mengsel over de carpaccio en laat 30 minuten afgesloten marinieren.



## PITTIGE SALADE



# Komkommersalade met dragon

voor 4 personen

## Wat heb je nodig?

- 1 rode ui
- 1 eetlepel sherry-azijn
- 2 biologische komkommers
- 1 theelepel zeezout
- 1 theelepel Herbamare Bouillonbasis van A.Vogel
- 2 eetlepels heet water
- een snuifje Herbamare Original
- vers gemalen peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 radijsjes
- 2 handen vol dragon blaadjes

## Zo maak je er iets lekkers van:

Snij de ui in stukjes en meng die met de sherry-azijn. Laat ongeveer 15 minuten marineren.

Schil ondertussen de komkommers. Snij ze over de lengte in twee en haal de pitjes eruit. Snij daarna de twee helften in stukjes van ongeveer 10 cm en maak daar fijne reepjes van. Meng met zout en laat ongeveer 15 minuten marineren. Spoel ze daarna af met koud water in een vergiet en laat afdruppen.

Snij de radijsjes in schijfjes en schik ze samen met de komkommers op een bord. Leg de blaadjes dragon er pas op vlak voor het serveren.