Heet heet heet

Het BBQ seizoen begint!

Pittige recepten voor de BBQ

A.Vogel

Het BBQ seizoen kan beginnen met deze pittige recepten voor een uitgebreide BBQ: veggieburgers, pittige aardappelpartjes, gevulde jalapeños, maïskolven en twee sausjes.

Laat de zomer maar beginnen!

Pittige BBQ fun, met en zonder vlees

Niets leuker op een zwoele zomeravond dan de BBQ aansteken. En het wordt nog beter als je je BBQ gerechten net dat extra beetje pit kan geven. Herbamare® Spicy voegt een verrassende toets toe aan elk gerecht. Met een klein beetje werk, heb je in geen tijd een volledig menu op tafel, (bijna) zonder vlees. En voor wie zijn stukje vlees echt niet kan missen, die legt gewoon nog wat extra spareribs of steaks op de grill. Onze marinade voor maïskolf past ook perfect bij een stukje vlees of bij geroosterde groenten.

Herbamare® Spicy is nu extra pittig.

Herbamare® Spicy van A.Vogel is een heerlijk, 100% natuurlijk kruidenzout om al je gerechten een pittige toets te geven. Herbamare® Spicy combineert de fijne smaak van verse kruiden met een vleugje chilipeper. Het perfecte kruidenzout voor al je warme gerechten, maar ook voor sauzen, dips en aardappelen.

Herbamare® wordt al meer dan 60 jaar gemaakt volgens het recept van Alfred Vogel. Meteen na de oogst, worden 14 verschillende verse biologische kruiden en groenten vermengd met zeezout in een verhouding van 2:1. Elk kruid of groente wordt individueel gedroogd op lage temperatuur (onder 40°C). Verder bevat Herbamare® ook kelp: rijk aan mineralen en jodium!

Smokey BBQ saus

Ingrediënten (voor 250ml saus)

- 2 grote rode uien (ongeveer 150g)
- 3 tenen knoflook
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 takje verse tijm
- 2 theelepels gerookt paprikapoeder
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 250ml zwarte bessensap
- 2 eetlepels sojasaus of tamari
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel mosterdzaad of 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel Herbamare® Spicy
- zwarte peper

Pel de uien en knoflook en hak fijn. Verwarm de zonnebloemolie in een pan en stoof de knoflook aan. Voeg de olijfolie en fijngehakte rode ui toe en stoof tot de ui glazig wordt. Hak de verse tijm fijn, voeg toe aan de uien en knoflook samen met het gerookte paprikapoeder en laat nog even stoven. Blus met de balsamicoazijn en het zwarte bessensap en voeg daarna de andere ingrediënten toe. Breng op smaak met Herbamare® Spicy en zwarte peper. Zet het vuur lager en laat nog 20 minuten stoven tot de saus ingedikt is.

Limoenmayonaise

Ingrediënten (voor 250ml mayonaise)

- 2 eierdooiers
- 200ml zonnebloemolie
- 1 theelepel mosterd
- zeste en sap van ½ limoen
- ½ theelepel gemengde peperkorrels, gemalen
- Herbamare® Spicy
- ½ theelepel suiker

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen. Meng de eierdooiers met de mosterd, suiker, limoenzeste en een deel van de zonnebloemolie met een staafmixer. Voeg dan langzaam de rest van de zonnebloemolie toe terwijl je de staafmixer laat draaien tot je een stevige mayonaise krijgt. Voeg langzaam het limoensap toe terwijl je blijft roeren. Breng op smaak met Herbamare® Spicy en peper. Bewaar koel tot gebruik.

Pittige veggieburger

Ingrediënten (voor 2-3 burgers)

- 240g kidneybonen
- 2 eetlepels havermout
- 1 grote rode ui
- 1 teen knoflook
- 25g sesamzaad
- 25g chiazaad
- 1 takje verse rozemarijn
- Herbamare® Spicy
- Vers gemalen zwarte peper
- 1 theelepel maïszetmeel
- 1 theelepel mosterd

Spoel de bonen af in een vergiet en laat uitlekken. Doe ze in een kom en kneed fijn met je handen. Maal de havermoutvlokken fijn in een blender of keukenrobot. Pel de knoflook en rode ui en hak fijn. Rooster de sesamzaden en chiazaden in een droge koekenpan. Haal de rozemarijnblaadjes van de tak en hak fijn. Kneed alle ingrediënten goed samen met je handen en breng op smaak met Herbamare® Spicy en zwarte peper. Vorm met je handen burgers van het deeg en grill ze ongeveer 3 minuten aan elke kant.

Plaats de veggieburger tussen een broodje en werk af met tomatenschijfjes, uienringen, komkommer, avocado, kiemen en sla.

Gevulde jalapeños

Ingrediënten (voor 8 stuks)

- 500g jalapeño pepers
- 125g roomkaas
- 1 eetlepel kappers
- Herbamare® Spicy
- 1 takje koriander of peterselie
- 250g spek

Snij de jalapeño pepers in de lengte open en verwijder de zaadlijsten. Meng de roomkaas met de kappers, Herbamare® Spicy en verse kruiden. Als het mengsel te dik is, kan je wat yoghurt toevoegen om het vloeibaarder te maken. Vul de jalapeños met de roomkaasmix. Wikkel een plak spek rond elke jalapeño peper. Bak op de grill met wat olie of in de pan tot het spek krokant is. Opgepast: deze zijn erg pittig!

Maïskolf: deze BBQ marinade past ook goed bij een stukje vlees

Meng ½ theelepel Herbamare® Spicy met 2 fijngehakte tenen knoflook, 1 takje verse tijm of rozemarijn, 5 eetlepels balsamicoazijn of limoensap en 6 eetlepels olijfolie. Breng op smaak met vers gemalen peper en gehakte chilipeper. Als je wenst, kan je nog wat extra pit toevoegen met paprikapoeder en sojasaus of tamari in plaats van balsamicoazijn. Laat de maïskolf een uur marineren in de koelkast. Past ook heel goed bij groentensatés of gegrilde steak.

Chili aardappelpartjes

Ingrediënten (voor 4 porties)

- 1kg kleine aardappelen
- 1 takje verse rozemarijn
- 1 chilipeper
- 2-3 tenen knoflook
- 3 eetlepels olijfolie
- Herbamare® Spicy

Was de aardappelen grondig en kook ze (met schil) gaar. Snij ze daarna in de helft of in kwarten en plaats ze op een bakplaat of op de grill. In de oven bak je ze op 180°C. Hak de rozemarijn en chilipeper fijn, pel de knoflook en hak fijn en meng dit alles met olijfolie en kruid met Herbamare® Spicy. Doe de kruiden over de aardappelpartjes en bak ze ongeveer 20 minuten tot ze krokant zijn.

Het geheim van een lekker recept is de kruiding!

Met Herbamare® voeg je extra smaak toe aan elk gerecht. Herbamare® kruidenzout wordt nog steeds gemaakt volgens het originele recept van Alfred Vogel met speciaal geselecteerde verse biologische kruiden en groenten, gemengd met natuurlijk zeezout.

De groenten en kruiden voor Herbamare® worden biologisch geteeld in Colmar (Frankrijk) en binnen enkele uren na de oogst aan de fabriek afgeleverd. Daar worden ze zorgvuldig fijngehakt en vermengd met zeezout om zo de kenmerkende smaak en kwaliteit van Herbamare® te bekomen.

A.Vogel Herbamare®

Gebruik als kruidenzout voor al je maaltijden

- Zeezout vermengd met verschillende verse biologische groenten en kruiden.
- Verminder je zoutgebruik zonder aan smaak in te leveren.
- 100% natuurlijk, glutenvrij en vrij van kunstmatige smaakversterkers
- Beschikbaar in 3 variëteiten: Original, Spicy en Natriumarm

HERBAMARE® ORIGINAL

Natuurlijk kruidenzout

De unieke samenstelling versterkt de smaak van elk gerecht. Gebruik het in plaats van keukenzout om groenten, vlees, gevogelte, vis en zeevruchten op smaak te brengen.

HERBAMARE® Spicy

Pittig kruidenzout

De unieke samenstelling geeft je gerechten extra pit. Het voegt pit toe aan groenten, vlees, gevogelte, vis en zeevruchten. Ideaal voor grillgerechten.

HERBAMARE® SANS SODIUM

Natriumarm kruidenzout

Herbamare® Natriumarm is een waardevolle en heerlijk smakende verrijking van elke maaltijd en geschikt voor een natriumarm dieet. Gebruik het om al je gerechten op smaak te brengen

Hou je van koken?
Bezoek dan onze recepten op de website voor makkelijke, gezonde en lekkere gerechten. Van soepen over salades tot desserten en veel meer!

www.avogel.be/recepten

Vraag persoonlijk advies
Voor alle vragen over onze producten, neem contact op met onze A.Vogel informatielijn. Je kan ons bereiken op werkdagen op het nummer 013 35 89 40 of via e-mail (info@avogel.be).

Herbamare® is verkrijgbaar bij supermarkten, natuurvoedingswinkels en via de A.Vogel webshop.

Maïskolf
Recept in het receptenboek

A.Vogel

www.avogel.be