

DEGENS,
TASTEMAKERS
SINCE 1930



BBQ FOLDER 2023 - 2024

RECEPTINSPIRATIE VOOR
VANDAAG & MORGEN

PROUD MEMBER OF
SOLINA

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

BROODJE KIP ALABAMA & MISSISSIPPI

Ingrediënten:

- Kipdijlapjes
- Broodjes

Onze producten:

- 25 g/kg **GRILLMIX ECONOOM ZTG**
AD01489-01 - bak 5 kg
- **ALABAMA WHITE SAUCE**
AW09847-01 - knijpfles 1 l
(Allergenen: eigeel, mosterd, sulfieten)
- **MISSISSIPPI DARK SAUCE**
AW09873-01 - knijpfles 1 l
(Allergenen: gerst, sulfieten)

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de kipdijen met de GRILLMIX ECONOOM ZTG.
2. Grill de kipdijen gaar en krokant bruin.
3. Snij of knip de kipdijlapjes in stroken / repen als kipfingers.
4. Beleg het broodje met de gegrilde kipfingers en werk deze af met de ALABAMA WHITE SAUCE en MISSISSIPPI DARK SAUCE als topping.



DEGENS





MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

KIPDIJSPIES MET YAKITORI

Ingrediënten:

- 1 kg kippendijen
- lente-uitjes

Onze producten:

- 50 g/kg **DRY GLAZE HOISIN**
AD01666-01 - bak 1,25 kg
(Allergenen: tarwe, selderij, soja, gerst, melk)
- **YAKITORI SAUS ZONDER MSG**
AW10384-01 - emmer 2,5 kg
(Allergenen: soja, tarwe)
- 2 eetlepels **SESAMZAAD GEPELD**
SESAM2701-01 - strooibus 500 g

Bereiding & presentatie:

1. Gebruik stalen pen of bamboe stokjes (leg deze in water).
2. Snij de kippendijen in mooi blokjes.
3. Kruid de kippendijen met de DRY GLAZE HOISIN, rijg op de spies en gaar deze in de steamer.
4. Lak de YAKITORI SAUS ZONDER MSG over de kippenspies en strooi daarna de SESAMZAAD GEPELD naar behoefte.
5. Garneer af met verse lente-uitjes gesneden.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

STOKBROOD KIPSATÉ

OOK VERKRIJGBAAR
IN STAZAKJE 200ML



Ingrediënten:

- kipsaté, blokken ca. 25 g van filet of dij
- stokbrood
- boter
- tomaat, komkommer en gemengde sla, gesneden

Onze producten:

- **SATÉSAUS K&K ZTG/ZP**
AW10969-03 - emmer 2,5 kg
(Allergenen: soja)
- 25 g/kg **GRILLMIX GEEL ZTG**
AD06197-01 - bak 3 kg
(Allergenen: mosterd)
- 50 g/kg **KETJAP BENTENG**
AW04167-01 - can 6 kg
(Allergenen: tarwe, soja)
- **UIENSTUKJES GEFRUIT**
7048315 - bak 1 kg
(Allergenen: tarwe)

Bereiding & presentatie:

1. Stokbrood insmeren met boter.
2. Blokjes kipsaté kruiden met de GRILLMIX GEEL ZTG in combinatie met KETJAP BENTENG. Vervolgens garen in de oven en afkoelen.
3. Beleg het broodje met gesneden groenten als tomaat, komkommer en gemengde sla. Leg daarop de satéstok en drapeer als laatste de SATÉSAUS K&K met UIENSTUKJES (GEFRUIT).

Tip :
vervang de kipsaté door
varkenshaas
Consumentenadvies: 15
minuten in de oven op
150°C





MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

VIS BBQ SPIES

Ingrediënten:

- 1 kg vis (kies een stevige vissoort, bv zalm, schol, heilbot...)
- groenten in grove stukken (naar keuze)

Onze producten:

- 50 g
- 50 g
-

DRY GLAZE naar keuze
GRILL KRUIDENOLIE
AWO4386-01 - fles 920 g
KEBAB STOKJES
SKEWE0036-02 - 100 stuks

Bereiding & presentatie:

1. Portioneer de vis in stukjes van ca. 60/70 gram zonder vel.
2. Kruid / marineer met verschillende smaken DRY GLAZES (droogmarinades) met dezelfde dosering à 50 gram p/kg en gebruik voor iets meer glans GRILL KRUIDENOLIE naar wens.
3. Stapel de stukjes vis afgewisseld met de groentes op de kebabspies.
4. Bouw dit geheel op tot ca. 400 tot 500 gram voor 1 à 2 personen.

Garingsadvies voor 400 à 500 gram:

25 à 30 min bakken in een voorverwarde oven op 160°C of indirect op de BBQ.
Na het garen kan de klant zelf een mooi bordje maken met een lekker slaatje.

Combi-tips:

DRY GLAZE MOSTERD-DILLE (AD01582-01) -> zalm
DRY GLAZE GROENE KRUIDEN (AD01611-01) -> bv victoriabaars, heilbot of scholfilet
DRY GLAZE NAPOLI (AD01577-01) -> gepelde gamba's
DRY GLAZE PEPPER (7048587) -> ook alle stevige witvissoorten
DRY GLAZE BISTRO (AD01395-01) -> ook alle stevige witvissoorten
GRILL KRUIDEN OLIE (AWO4386-01) -> voor alle soorten, voor iets meer glans!



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

INSIDE OUT

Ingrediënten:

- 1 kg kippendrumsticks
- fijn gesneden rode pepertjes
- fijn gesneden verse knoflook,
- fijn gesneden rode ui
- ronde aluschaaltjes

Onze producten:

- 70 g/kg **MARINADE PIRI-PIRI**
AWO3781-01 - can 2 kg
- 2 g/kg **DECO FANTASIE**
7048312 - bak 750 g
(Allergenen: selderij)

Bereiding & presentatie:

1. Snij de peesjes aan de knop van het boutje door, leg het open en snij een paar keer in.
2. Marineer met de MARINADE PIRI-PIRI.
3. Leg in een aluschaaltje, werk af met rode pepertjes, knoflook, rode ui en garneer met de DECO FANTASIE.

Tip :
Plaats het schaalteje op de
BBQ of oven en bak 20 à
25 minuten tot het boutje
gaar is.

DEGENS





Tip :
Bak rondom aan
en gaar zachtjes
6 à 7 minuten.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

FESTIVAL

Ingrediënten:

- 1 kg gemengd gehakt
- saté stokjes 18cm
- gerookt spek, dun gesneden

Onze producten:

- 120 g/kg **GEHAKTMIX BRETONS**
AD01603-01 - bak 4,5 kg
(Allergenen: tarwe, selderij)
- 50 g/kg **BRUSCHETTAMIX**
A360790-04 - strooibus 350 g

Bereiding & presentatie:

1. Meng het gehakt met **GEHAKTMIX BRETONS** en **BRUSCHETTAMIX**.
2. Snij het spek in de helft door en leg een paar sneetjes naast elkaar.
3. Leg een staaf van het gehakt op het spek en rol strak op.
4. Vries licht aan.
5. Leg 4 rolletjes na elkaar en spies met stokjes van 18cm.
6. Snij tussen de stokken door en presenteer.
7. Bestrooi de rolletjes licht met de **BRUSCHETTAMIX**.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

KIP OP STOK

Ingrediënten:

- 1 kg kiphaasjes
- citroen in schijfjes
- saté stokjes 15 cm

Onze producten:

- 70 g/kg **MARINADE CITROEN ROZEMARIJN**
A457945-02 - can 2 kg

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de haasjes met de MARINADE CITROEN ROZEMARIJN.
2. Spies er 2 op een stokje 15 cm.
3. Prik op het einde een schijfje citroen.





Tip :
Bak zeer kort op
een hoog vuur.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

VUURPIJL

Ingrediënten:

- 1 kg rundergehakt
- bieslooksprietten, vers
- saté stokjes 18cm

Onze producten:

- **TASTE SENSATION PROVENCAAL**
7048404 - bak 1,25 kg
- 150 g/kg **MARIFIN PITA ZMSG**
S07300 - emmer 3 kg
(Allergenen: selderij, gluten, soja)

Bereiding & presentatie:

1. Meng het rundergehakt met MARIFIN PITA ZMSG.
2. Maak dunne lange worsten van deze mengeling.
3. Spies de worstjes op de saté stokjes 18cm en garneer met wat bieslooksprietten (die vormen het lont)
4. Bestrijk de vuurpijl met een dun laagje MARIFIN PITA ZMSG.
5. Het puntje kruiden met de TASTE SENSATION PROVENCAAL.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

CARPACCIOSPIES

Ingrediënten:

- 1 kg biefstuk vlees
- groene jalapeno pepers
- saté stokjes 20cm

Onze producten:

- 70 g/kg **MARINADE BEEF**
AWO4858-01 - can 2 kg
- 100 g/kg **TENDRINE LIQUID NEW**
JX08805-01 - bidon 3 l

Bereiding & presentatie:

1. Snij het vlees in dunne lapjes en vermeng dit met TENDRINE LIQUID NEW en laat minimaal 12 uur rusten.
2. Marineer vervolgens de lapjes met de MARINADE BEEF.
3. Spies het vlees aan een saté stok 20cm en sluit met een jalapeno peper.

Tip :
Bak rondom
op een hoog vuur.



DEGENS





MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

LAMSSPIES

Tip :
Rondom kleuren
en garen tot
gewenste bakwijze.

Ingrediënten:

- 1 kg lamsefilet
- 1 dikke wortel, dun en in de lengte op een snijmachine gesneden
- 1 courgette, dun en in de lengte op een snijmachine gesneden
- rode ui, in partjes gesneden
- saté stokjes 18cm

Onze producten:

- 70 g/kg **MARINADE GROENE KRUIDEN**
AWO4150-01 - can 2 kg

Bereiding & presentatie:

1. Snij de lamsefilet in blokjes en marineer met de MARINADE GROENE KRUIDEN.
2. Rol de wortel en courgette op leg even opzij.
3. Steek om beurten en stuk lamsefilet, wortel, courgette en rode ui op de saté stok 18cm.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

APENSTAARTJES 🐶

Ingrediënten:

- 1 kg rundergehakt
- 500 g varkenshaas
- 50 g rode peper, zeer fijn gesneden
- saté stokjes 15cm
- schapensnaren

Onze producten:

- 70 g/kg **MARINADE SPAANS**
AW03798-01 - can 2 kg
- **TIJM HEEL**
THYME2904-01 - strooibus 130 g
- 30 g/kg **BRAADWORSTMIX SUPER**
AD01178-01 - bak 4 kg
(Allergenen: mosterd)
- 25 g **TASTE SENSATION PIKANTO**
7048567 - bak 1,25 kg

Bereiding & presentatie:

1. Kruid het rundergehakt met BRAADWORSTMIX SUPER en TASTE SENSATION PIKANTO, en stop deze af in schapensnaren.
2. Snij de varkenshaas in medaillons van 1,5 cm dik.
3. Wikkel een chipolata rond een medaillon en spies op een saté stok 15cm.
4. Bestrijk het geheel met de MARINADE SPAANS
5. Garneer het centrum (varkenshaas) van de spies met de rode peper en TIJM HEEL.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



Tip :
Rondom aanbakken
en garen tot
gewenste cuisson.

MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

ORANGERIE

Ingrediënten:

- 1 kg runderbavette, in dunne stroken van 10 cm lang en 2 x 2 cm dik
- sinaasappel, zeste en partjes
- rode ui, in fijne ringen gesneden
- saté stokjes 18cm

Onze producten:

- 70 g/kg **MARINADE DRAGON**
7041212 - can 2 kg

Bereiding & presentatie:

1. Marineer de bavette met MARINADE DRAGON en spies ze op de saté stokjes 18cm.
2. Steek een stuk sinaasappel met schil aan het uiteinde van de saté.
3. Strooi er sinaasappelgeste en de rode ui over.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

BLIJE DIJE SPIES

Ingrediënten:

- 1 kg kippendijenvlees, zonder vel
- rode ui, in partjes
- lente-ui, in partjes
- saté stokjes 18cm

Onze producten:

- 100 g/kg **TOP MARINADE ECHALOTTE**
S07695 - emmer 2 kg

Bereiding & presentatie:

1. Snij het kippendijenvlees in grove stukken en marineer met de TOP MARINADE ECHALOTTE.
2. Spies ze op de saté stokjes 18cm, begin met een stukje kip, dan een partje rode ui en lente-ui, herhaal tot gewenste grootte.

Tip :
Bak het spiesje
rondom in 5 à 7
minutjes gaar.



DEGENS





MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

DIJEN KLETSER

Ingrediënten:

- 1 kg kippendijen, zonder vel en been
- gandaham, niet te dun gesneden
- plakjes cheddar kaas
- saté stokjes 11cm

Onze producten:

- 30 g/kg **GRILLMIX GEEL ZTG**
ADO6197-01 - bak 3 kg
(Allergenen: mosterd)

Bereiding & presentatie:

1. Controleer het dijenvlees op restjes bot.
2. Snij het vlees een paar keer in en kruid met de GRILLMIX GEEL ZTG.
3. Leg een plak ganda ham open, leg er een kippendij op en een plak Cheddar kaas, vouw de Gandaham mooi dicht en zet het vast met een saté stok 11cm.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

THE WAVE 

Ingrediënten:

- 1 kg kipfilet
- 150 g rauwe ham, dun gesneden
- saté stokjes 18cm

Onze producten:

- 100 g/kg **TOP MARINADE INDIAN CURRY**
SO6963 - can 2 kg

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kipfilet in dunne lapjes, en marineer deze met de TOP MARINADE INDIAN CURRY.
2. Leg 2 lapjes op elkaar met daar tussen een plakje rauwe ham.
3. Rijg de kipfilet aan een saté stok 18cm, zodanig dat ze een beetje golven.

Tip :
Bak de spies rondom aan
en gaar het
in 10 à 12 minuutjes.



Marinades, sauzen, kruiden & specerijen ...



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

BELLA ITALIA 

Ingrediënten:

- 1 kg varkenshaas, in blokjes gesneden
- mozzarellaballetjes
- cherrytomaatjes
- courgette, gehalveerd en in schijven gesneden
- rode ui partjes
- saté stokjes 20cm

Onze producten:

- 70 g/kg **MARINADE TOSCAANS**
AWO4422-01 - can 2 kg
- 20 g/kg **STEAKMIX SEASALT**
AD03170-01 - bak 1,25 kg

Bereiding & presentatie:

1. Marineer de varkenshaas met de **MARINADE TOSCAANS**.
2. Kruid de mozzarellaballetjes en groente met de **STEAKMIX SEASALT**.
3. Spies het vlees, kaas en groenten om beurten aan de saté stokjes 20cm en volg de kleuren van de Italiaanse vlag.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

CHICKEN HASSELBACK

Ingrediënten:

- 1 kg kipfilet, zonder haasjes
- verse ananaspertjes
- 250 g ongezouten roomboter
- aluschaaltjes

Onze producten:

- 50 g/kg **DRY GLAZE NAPOLI**
AD01577-01 - bak 1,25 kg
- 40 g/kg **ARODOR ESCARGOTS STEAKMIX**
AD01549-01- bak 1,5 kg
(Allergenen: selderij)

Bereiding & presentatie:

1. Bereid de kruidenboter, meng de roomboter met de ARODOR ESCARGOTS STEAKMIX, rol dit op in een folie en plaats dit even in de diepvries. Snij ze in plakjes
2. Snij de kipfilet een paar keer schuin in en kruiden met DRY GLAZE NAPOLI.
3. Leg de kipfilet in een alubakje en vul de insnijdingen met ananas en kruidenboter.

Tip :
Plaats het schaalpje in een voorverwarmde oven of BBQ en bak 15 à 20 minuten op 180°C tot de kip gaar is.



DEGENS





MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

VIER OP EEN RIJ

Ingrediënten:

- 1 kg varkenshaas
- 150 g gerookt spek, dun gesneden
- zongedroogde tomaat, fijn gesneden
- verse bladpeterselie, fijn gehakt
- saté stokjes 18cm

Onze producten:

- 70 g/kg **MARINADE RODE PESTO**
AWO4149-01 - can 2 kg
(Allergenen: melk)

Bereiding & presentatie:

1. Snij de varkenshaas in de lengte door in dunne stroken. Snij elke strook in en marineer met de MARINADE RODE PESTO.
2. Vul dan de inkeping met de zongedroogde tomaat en gehakte bladpeterselie.
3. Leg halve sneetjes gerookt spek naast elkaar, leg er de varkenshaas op en rol stevig op.
4. Leg 4 rolletjes naast elkaar en spies ze met de saté stokjes 18cm.
5. Snij tussen de spiezen door en draai ze met de vleeskant naar boven om te presenteren, werk af met nog een dun laagje MARINADE RODE PESTO.

VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

KALFSSPIES

Ingrediënten:

- 1 kg dunne kalfslapjes
- citroenrasp
- saté stokjes 18cm

Onze producten:

- 70 g/kg **MARINADE PORTUGEEES**
AW03934-02 - can 2 kg
(Allergenen: melk)
- 100 g/kg **TENDRINE LIQUID NEW**
JX08805-01 - can 3 l

Bereiding & presentatie:

1. Vermeng de kalfslapjes met de TENDRINE LIQUID NEW en laat deze minimaal 12 uur rusten.
2. Marineer de lapjes rondom met de MARINADE PORTUGEEES.
3. Leg 2 lapjes kalfsvlees op elkaar.
4. Spiëts ze op de saté stokjes 18cm.
5. Garneer met wat citroenrasp.

Tip :
Bak het spiesje
rondom aan en gaar
in 4 à 5 minuten





MORGEN MET SMAAK GEMAAKT

BIJGERECHT: PATATAS BRAVAS

Tip :
Serveer dit gerecht
samen met de APOLLO
SPICY COCKTAIL SAUS
A471715-01 - 670ml

Ingrediënten:

- Zonnebloemolie

Onze producten:

- **AARDAPPELTJES BLIK**
POTAT2702 - 3 blikken van 2,5 kg
- 15 g/kg **PATAT MELANGE**
A089000-01 - strooibus 800 g

Bereiding & presentatie:

1. AARDAPPELTJES BLIK afgieten, daarna afspoelen en laten uitlekken.
2. De krielaardappeltjes kruiden met de PATAT MELANGE.
3. Bak of grill de krielaardappeltjes op een bakplaat 200 C in 5 tot 10 min goud bruin (sprenkel een laagje olie op de bakplaat) Wanneer de aardappeltjes goudbruin zijn, draai je ze om.
4. Presenteer in een mooie schotel met bovenop eventueel een takje rozemarijn in de toonbank.



VANDAAG MET SMAAK GEMAAKT

BIJGERECHT: KIP PAELLA

Ingrediënten:

- 1,5 kg kipdijenvlees
- 1 kg ongekookte rijst
- 2,5 l water
- 200 g sla-olie

Onze producten:

- 300 g/kg **PAELLAMIX**
AD01386-01 - bak 2 kg
(Allergenen: tarwe, soja)
- 70 g/kg **MARINADE SPAANS**
AW03798-01 - can 2 kg

Bereiding & presentatie:

1. Snij de kipdijenvlees in blokjes en marineer deze met MARINADE SPAANS. Laat de marinade 12 uur intrekken bak deze vervolgens gaar in de pan of steamer op 175 graden 12 min.
2. Doe de ongekookte in de diepe gastronom bak en voeg hier vervolgens 2,5 liter water aan toe.
3. Vermeng dan de PAELLAMIX en de slaolie door de ongekookte rijst en water.
4. Verwarm de combisteamer tot 100 graden.
5. Plaats de gastronombak in de steamer en stoom alles gaar op 100 graden en 100% stoom gedurende 20 minuten (Rational rijstprogramma).
6. Meng vervolgens het mengsel na afloop nog goed door zodat alle kruiden goed verdeeld zijn.
7. Voeg nu als laatste de gegaarde kipdijen blokjes hieraan toe en u heeft een verrukkelijke Paëlla gemaakt.



MORGEN MET SMAAK GEMAAKT:

BIJGERECHT: PASTASALADE MET NOTEN



Ingrediënten:

- 1.2 kg gekookte buisjespasta (rigatoni)
- 100 g groene selder, fijn gesneden
- 200 g groene druiven, vers of blik, gehalveerd
- 100 g gedroogde cranberries
- 100 g gemengde noten

Onze producten:

- 700 g **EXOTISCHE SAUS**
SO8444 - emmer 5 kg
(Allergenen: ei, mosterd)

Bereiding & presentatie:

1. Zorg dat alle ingrediënten mooi koud zijn en meng alles samen.
2. Werk af met de gedroogde cranberries en notenmengeling.
3. Presenteer in een mooie schaal of portieverpakking

BIJGERECHT: OOSTERSE KIPSALADE SATÉ

Ingrediënten:

- 1 kg kipfilet / kipdijenvlees

Onze producten:

- 1 deel kip,
2 delen saus
- 25 g/kg **SATÉSAUS K&K ZTG/ZP**
AW10696-02 - emmer 2,5 kg
- 50 g/kg **DRY GLAZE HOISIN**
AD01666-01 - bak 1,25 kg
(Allergenen: soja, tarwe, gerst, melk, selderij)
- 25 g/kg **KETJAP BENTENG**
AWO4167-01 - can 6 kg
(Allergenen: soja, tarwe)
- 25 g/kg **UIENSTUKJES (GEFRUIT)**
7048315 - bak 1 kg
(Allergenen: tarwe)

Bereiding & presentatie:

1. Kruid de kipfilet of dijen vlees met DRY GLAZE HOISIN en KETJAP BENTENG.
2. Gaar de kip en snij deze in stukjes.
3. Voeg bij de gegaarde kip de satesaus en UIENSTUKJES GEFRUIT.
4. Meng dit geheel door elkaar.



graag GEDAAN



Henry Zomer

Vertegenwoordiger
Noord-Nederland
+31 (0)6 21 57 20 19



Ernst Hemmer

Vertegenwoordiger
Oost-Nederland
+31 (0)6 50 88 91 66



John Vugts

Vertegenwoordiger
Zuid-Nederland
+31 (0)6 21 57 20 16



Arie Ottenhof

Vertegenwoordiger
West-Nederland
+31 (0)6 21 54 20 86

