



*Exclusief voor
de ambachtelijke
verspecialist*



VIS BBQ OF OVEN TORENTJE

BEREIDING

Bereiding:

- Gebruik / kies stevige vissoorten zoals zalm, victoriabaars, heilbot, schol, gamba, etc..
- Portioneer filetjes / staartstukjes van ca. 60/70 gram zonder vel.
- Kruid / marineer met verschillende smaken Dry Glazes (droogmarinades) van DEGENS met dezelfde dosering à 50 gram p/kg en gebruik voor iets meer glans DEGENS kruidenolie naar wens.
- Stapel de stukjes vis afgewisseld met groente als courgette, aubergine of paprika voor een mooie kleurencombinatie en op de top een gepelde gamba.
- Bouw dit geheel op tot ca. 400 tot 500 gram voor 1 à 2 personen.

Combi-tips:

DRY GLAZE MOSTERD-DILLE (AD01582-01) -> zalm
DRY GLAZE GROENE KRUIDEN (AD01611-01) ->
bijvoorbeeld victoriabaars, heilbot of scholfilet

SAMENSTELLING

- DRY GLAZE MOSTERD-DILLE (AD01582-01)
- DRY GLAZE GROENE KRUIDEN (AD01611-01)
- DRY GLAZE BISTRO (AD01395-01)
- DRY GLAZE NAPOLI (AD01577-01)
- DRY GLAZE PEPPER (7048587)
- GRILL KRUIDEN OLIE (AW04386-01)
- DILLES AUS NR (AW04008-01)
- REMOULADESAUS NR (AW04619-01)

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 (AW04386-01) -> voor alle soorten, voor iets meer glans!

Kebab-stokjes, exclusief verkrijgbaar bij DEGENS:
KEBAB-STOKJES 100 STUKS (SKEWE0036-02)

Garings advies consument gebaseerd op ca. 400/500 gram:

- 25 à 30 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 160°C of indirect op de BBQ.
- Na 't garen kan de consument zelf een mooi bordje opmaken met verschillende gegrilde stukjes vis en groentes.

Tip: Maak een doe-het-zelf pakket voor de consument, bijvoorbeeld 3 soorten gemarineerd vis en voeg daar 3 sausjes aan toe:

Dillesaus NR (AW04008-01)
Knoflooksaus Espana (AW03978-01)
Remouladesaus NR (AW04619-01)
Tartaarsaus NR (AW04343-01)

• **KNOFLOOKSAUS ESPANA CLASSIC (AW03978-01)**

• **TARTAARSAUS NR (AW04343-01)**