



# Receptinspiratie voor de partypan

Met deze ideeën maak je het feest compleet!

Meer weten over de partypan? Kijk op [www.claes-distribution.be](http://www.claes-distribution.be) of scan de QR-code.



# Kipkluijfjes char-siu

*Almi*



## Ingrediënten

- 1 kg kipdelen
- 200 g [GLAZE CHAR-SIU ALMI](#)

## Bereiding

- De kipdelen kruiden en voorgaren.
- Vervolgens de kipdelen mengen met de GLAZE CHAR-SIU.

# Korean BBQ ribs



## Ingrediënten

- 1 kg spareribs
- 30 g [KRUIDENOLIE PAPRIKA CLEAN LABEL FC RAPS](#)
- 40 g [KOREAN BBQ RUB RAPS](#)
- [WOKSAUS SOJA PRUIM RAPS](#)

## Bereiding

- De spareribs eerst mengen met de KRUIDENOLIE PAPRIKA.
- Vervolgens mengen met de KOREAN BBQ RUB.
- Bakken in de oven.
- Op het einde aflakken met de woksauz SOJA PRUIM en nog enkele minuten verder afbakken.



# Kippenspiesjes met soja pruim dipsaus



## Ingrediënten

- 1 kg kippendijen, ontveld en ontbeend
- 120 g [AUTHENTIC SATE MARINADE RAPS](#)

## Bereiding

- De kippendijen in blokjes snijden.
- De blokjes marineren met de AUTHENTIC SATE MARINADE.
- De gemarineerde blokjes op een satéstokje prikken.

## Tip

Gebruik de [WOKSAUS SOJA PRUIM](#) als heerlijke dip bij deze spiesjes.

# Kipkluijfjes sweet chili

*Almi*

## Ingrediënten

- 1 kg kipdelen
- 200 g [GLAZE SWEET CHILI ALMI](#)

## Bereiding

- De kipdelen kruiden en voorgaren.
- Vervolgens de kipdelen mengen met de GLAZE SWEET CHILI.



# Buffalo chicken wings



## Ingrediënten

- 1 kg kippenvleugels
- 20 g [KRUIDENOLIE PAPRIKA CLEAN LABEL FC RAPS](#)
- 35 – 40 g [HOT BUFFALO RUB RAPS](#)

## Bereiding

- De kippenvleugels eerst mengen met de KRUIDENOLIE PAPRIKA CLEAN LABEL.
- Vervolgens mengen met de HOT BUFFALO RUB.
- De gemarineerde kippenvleugels bakken in de oven op 170 °C à 180 °C gedurende 15 min.

# Chorizogehaktballetjes in Italiaanse saus

## Ingrediënten

- 1 kg varkensgehakt, ongekruid
- 23 g [MIX SPAANSE CHORIZO RAPS](#)
- 5 g [FRESH COLOR RAPS](#)
- 10 g [KEUKENZOUT NATUREL JOZO](#)
- 250 g sjalot, fijngesnipperd
- 20 g [VEKA STABIL ZZ RAPS](#)
- 2 kg [SAUCE FAMOS ITALIA RAPS](#)

## Bereiding

- Het vlees door de grove plaat (13 mm) malen en vervolgens 2x door de 3 of 3,5 mm plaat.
- Het varkensgehakt mengen met de MIX SPAANSE CHORIZO, de FRESH COLOR en het KEUKENZOUT.
- Vervolgens de fijngesnipperde sjalot en de VEKA STABIL goed door het deeg mengen.
- Gehaktballetjes van 50 g maken en deze in de combi-steamer of de kookketel garen.
- De teruggekoelde gehaktballetjes onder de SAUCE FAMOS ITALIA mengen.



# Gehaktballetjes soja sesam

*Almi*



## Ingrediënten

- 1 kg mini-gehaktballetjes
- 200 g [GLAZE SOJA SESAM ALMI](#)

## Bereiding

- De mini-gehaktballetjes kruiden en voorgaren.
- De gehaktballetjes vervolgens mengen met de GLAZE SOJA SESAM.

## Tip

Meng door het gehakt voor de balletjes 200 g gekookte bami, 50 g/kg sojasaus en 3 g/kg knoflookpoeder.

# Gekookte barbecueworst

## Ingrediënten

- 3,5 kg varkensvlees S3
- 2,5 kg ijs
- 1,8 kg rugspek S9
- 1,7 kg keelspek S6
- 1 kg rundersnijlingen R3
- 168 g [NITRIETZOUT NPZ – FC](#)
- 31,5 g [P3000 RAPS](#)
- 840 g [KRUIDENOLIE MAGIC HOT RAPS](#)
- 42 g [DOMINATOR GOLD RAPS](#)
- 21 g [GLUTACLEAN RAPS](#)

## Bereiding

- Het magere vlees door de 3 mm plaat malen (evt. 10% afhouden voor een grove tekening). Enkele ronden droog uitcutteren met het NITRIETZOUT NPZ - FC en de P3000.
- Trapsgewijs 2/3 van het ijs incutteren op hoge snelheid tot een temperatuur van max. 8 °C.
- Het door de 3 mm plaat gemalen spek incutteren samen met de marinade en de kruiden, daarna de rest van het ijs incutteren.
- Verder cutteren op hoge snelheid tot een mooi blinkend deeg met een eindtemperatuur van 12 à 13 °C. Het eventueel apart gehouden vlees voor de grove tekening ondermengen.
- Afvullen in darmen (kaliber 30/32) en koken op 75 °C tot een kerntemperatuur van 69 °C bereikt is.
- Afkoelen in ijswater.





# Grillworst

## Ingrediënten

- 5 kg mager varkensvlees S2 met 6% à 8% zichtbaar vet
- 3,5 kg vet buikspek S5
- 1,5 kg ijswater
- 16 g [NITRIETZOUT NPZ – FC](#)
- 10 g [VLEESBROOD COMBI](#)
- [RODE GRILLKRUIDEN ZZ RAPS](#)

## Bereiding

- Het goed doorkoelde vlees malen door de 3 mm plaat.
- Het gemalen vlees goed mengen met NITRIETZOUT NPZ-FC, het ijswater en de VLEESBROOD COMBI.
- Als het water goed opgenomen is, het vlees een tweede keer door de 3 mm plaat malen.
- Het grillworstdeeg afvullen in een steriele darm (kaliber 40).
- Koken op 75 °C tot een kerntemperatuur van 69 °C en laten afkoelen.
- De darm verwijderen en de grillworst in de RODE GRILLKRUIDEN ZZ rollen.
- Afgrillen bij 180 à 200 °C gedurende 10 minuten.



Beverlosesteenweg 128  
3583 Paal-Beringen  
België



+32 11 45 62 00



+32 11 43 26 27



[info@claes-distribution.be](mailto:info@claes-distribution.be)



[www.claes-distribution.be](http://www.claes-distribution.be)



[shop.claes-distribution.be](http://shop.claes-distribution.be)

Dit overzicht is met de grootste zorg samengesteld.

Toch kunnen Claes Distribution, Almi en Raps niet aansprakelijk gesteld worden voor onjuistheden, onvolledigheden en eventuele gevolgen van foutief gebruik op grond van de vermelde informatie.